

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang berarti negara yang mengandalkan sektor pertanian baik sebagai mata percaharian maupun sebagai penopang pembangunan. Sektor pertanian merupakan penopang perekonomian di Indonesia karena pertanian membentuk proporsi yang sangat besar memberikan sumbangan untuk kas pemerintah. Hal ini kemudian menjadikan sektor pertanian sebagai pasar yang berpotensi bagi produk-produk dalam negeri baik untuk barang produksi maupun barang konsumsi, terutama produk yang dihasilkan oleh sub sektor tanaman pangan (Berliana, 2010).

Sektor pertanian memegang peran strategis yang berkontribusi baik terhadap perekonomian nasional maupun pemenuhan kebutuhan pokok masyarakat. Peran strategis pertanian dalam pembangunan ekonomi terlihat dari sumbangan *Produk Domestik Bruto (PDP)* sektor pertanian terhadap PDB nasional yang mengalami peningkatan yaitu dari 13,9 persen pada tahun 2004-2009 menjadi 14,9 persen pada kurun waktu 2010-2013 (Bappenas, 2013).

Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2005-2025, penumbuhan kewirausahaan, peningkatan kompetisi kewirausahaan dan penumbuhan budaya kerja merupakan aspek-aspek yang menjadi prasyarat bagi peningkatan daya saing koperasi dan UKM. Hal ini merupakan bagian yang terintegrasi dengan upaya-upaya peningkatan kualitas sumber daya manusia, percepatan alih teknologi dan modernisasi di sektor-sektor yang selama ini didominasi oleh koperasi dan UKM, seperti agribisnis dan agroindustri.

Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia yang didukung oleh sumber daya alam pertanian, baik nabati maupun hewani mampu menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal atau daerah. Saat ini di beberapa negara Asia banyak produk pangan yang diangkat dari jenis pangan lokal dan diolah secara tradisional. Dengan berkembangnya produk lokal tersebut, maka jumlah dan jenis produk pangan menjadi semakin banyak jumlahnya (Soleh, 2003 *dalam* Hanif, 2011).

Perikanan merupakan salah satu cabang dari sektor pertanian. Di Indonesia banyak terdapat industri pengolahan hasil perikanan, salah satunya adalah daging ikan. Daging ikan, selain sumber protein, juga diakui sebagai "*functional food*" yang mempunyai arti penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak berantai panjang yang memiliki ikatan rangkap dan memiliki banyak atom C (terutama yang tergolong asam lemak omega-3), vitamin serta makro dan mikro mineral (Heruwati, 2002 *dalam* Zulfaini, 2018).

Kandungan gizi dan manfaat yang besar tersebut belum dioptimalkan oleh masyarakat Indonesia. Hal tersebut terbukti dengan tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia pada tahun 2017 masih rendah yaitu sebesar 41 kg/kapita/tahun. Angka tersebut masih lebih rendah dibandingkan dengan negara tetangga, seperti Singapura mencapai 80 kg dan Malaysia 70 kg, sementara Jepang terlihat lebih tinggi lagi yakni mencapai 100 kg (Ardan Adhi Chandra, 2017). Berdasarkan hal tersebut, perlu diupayakan pengolahan ikan menjadi produk yang disukai masyarakat. Salah satu produk olahan ikan adalah usaha ikan bakar. Selain sudah di kenal masyarakat, ikan bakar mempunyai harga yang cukup terjangkau oleh masyarakat. Kebiasaan mengkonsumsi ikan bakar ini diharapkan kebutuhan

protein masyarakat dapat terpenuhi sehingga dapat meningkatkan nilai gizi masyarakat pada umumnya.

Umumnya permasalahan yang dihadapi usaha ikan bakar yaitu kualitas sumberdaya manusia yang dimiliki sebagai pelaku usaha masih rendah, sehingga dalam upaya pengembangan usahanya sendiri mengalami kesulitan untuk berkembang. Keterbatasan pengetahuan merupakan kelemahan pelaku usaha ikan bakar, sehingga jika ditanyakan keuntungan yang mereka dapatkan maka seringkali para pelaku usaha tersebut tidak mengetahui berapa keuntungan yang telah didapatkan dalam menjalankan usaha. Dengan demikian, kondisi saat ini dirasakan telah positif pendapatannya namun belum diketahui secara rinci pendapatan yang diterima oleh pengusaha ikan bakar tersebut.

Besarnya keuntungan yang diperoleh pengusaha ikan bakar dapat diketahui dengan melakukan analisis terhadap pendapatan dan efisiensi yang dihasilkan dari usaha tersebut. Analisis pendapatan digunakan untuk mengetahui seberapa besar penerimaan yang dihasilkan dari setiap rupiah yang dikeluarkan serta keuntungan relatif yang didapatkan oleh pengusaha ikan bakar dalam menjalankan usahanya.

Salah satu usaha ikan bakar yang ada di Kabupaten Rokan Hulu terdapat di Desa Suka Maju Kecamatan Rambah yaitu pondok ikan bakar Mitra yang telah berjalan sudah lebih dari 14 tahun. Akan tetapi pada pelaksanaan usaha tentu tidak selamanya akan berjalan dengan baik jika tidak dikelola dengan benar. Ada berbagai masalah yang dapat menghambat kelancaran suatu usaha ikan bakar, yaitu salah satunya manajemen keuangan yang tidak seimbang. Untuk itu perlu dilakukan analisis terhadap pendapatan dan efisiensi yang dihasilkan dari usaha ikan bakar tersebut. Analisis ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar

pendapatan dari setiap rupiah yang dikeluarkan serta melihat keuntungan yang didapatkan oleh pengusaha ikan bakar dalam menjalankan usahanya.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti mengangkat permasalahan dalam penelitian ini dengan judul **“Analisis Pendapatan Usaha Pondok Ikan Bakar Di Kecamatan Rambah (Studi Kasus Pada Pondok Ikan Bakar Mitra Desa Suka Maju)”**

1.2 Rumusan Masalah

Usaha ikan bakar adalah usaha yang sedang mengalami perkembangan yang relatif pesat sehingga menyebabkan semakin banyak orang yang tertarik untuk menjalankan usaha seperti ini. Meningkatnya jumlah usaha ikan bakar akan meningkatkan tingkat persaingan diantara pengusaha kuliner. Alasan rasional usaha ikan bakar tumbuh berkembang adalah karena bisnis ini menjanjikan keuntungan yang besar (Fera Ferdina Sardi, Romano & Suyanti Kasimin, 2017). Selain itu ikan bakar juga merupakan sumber asupan gizi yang baik seperti protein, lemak, vitamin dan mineral.

Usaha pondok ikan bakar Mitra merupakan salah satu usaha dibidang kuliner yang ada di Desa Suka Maju Kecamatan Rambah yang sudah berdiri lebih dari 14 tahun. Namun, dalam menjalankan usaha ikan bakar ini tentu ada beberapa masalah yang dihadapi seperti tidak adanya pencatatan keuangan yang lebih rinci. Selain itu yang menjadi permasalahan adalah apakah dalam menjalankan usaha ikan bakar ini pengusaha mendapatkan keuntungan atau kerugian. Sehingga hal tersebut peneliti tertarik mengangkat menjadi topik penelitian. Dari permasalahan tersebut maka dapat diambil objek dalam penelitian adalah :

1. Berapa pendapatan usaha pondok ikan bakar Mitra di Desa Suka Maju Kecamatan Rambah?
2. Apakah usaha pondok ikan bakar Mitra di Desa Suka Maju Kecamatan Rambah sudah efisien?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pendapatan usaha pondok ikan bakar Mitra di Desa Suka Maju Kecamatan Rambah.
2. Mengetahui usaha pondok ikan bakar Mitra di Desa Suka Maju Kecamatan Rambah sudah efisien atau belum.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapat dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagi Penulis

Sebagai sarana penerapan ilmu dari teori yang telah diperoleh semasa kuliah.

2. Bagi pelaku usaha

Sebagai masukan dalam pengelolaan usaha khususnya dalam menjalankan usaha.

3. Bagi Civitas Akademis

Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat digunakan menjadi referensi atau kajian bagi perkembangan penelitian sejenis dimasa yang akan datang, sehingga mampu memperbaiki dan menyempurnakan kelemahan dalam penelitian ini.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Endarto (2016) mengenai *Analisis Pendapatan Usaha Kuliner Ikan Bakar di Pantai Nipah Kecamatan Pemenang Kabupaten Lombok Utara* bertujuan untuk mengetahui pendapatan, kelayakan usaha, hambatan yang dihadapi dalam usaha ikan bakar di pantai Nipah. Analisis data menggunakan analisis pendapatan, penerimaan, biaya dan kelayakan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya yang dikeluarkan oleh pedagang yaitu sebesar Rp 13.602.845 perbulan, meliputi biaya variabel perbulan yaitu biaya yang berasal dari biaya bahan baku Rp 7.957.333, biaya bahan pelengkap Rp 2.370.156, biaya bahan penolong Rp 1.535.267, biaya tenaga kerja Rp 1.592.000 dan biaya tetap per bulan Rp 200.867. Sedangkan penerimaan yaitu sebesar Rp 19.970.933 perbulan yang berasal dari produksi ikan bakar Rp 12.896.667 dan produksi menu pelengkap Rp 7.074.267, sehingga pendapatan pedagang pada usaha kuliner ikan bakar yaitu sebesar Rp 6.368.088 perbulan. Hasil analisis kelayakan menunjukkan bahwa usaha kuliner ikan bakar di Pantai Nipah layak untuk diusahakan. Hambatan yang dihadapi yaitu terdapat pada ketersediaan bahan baku dan harga bahan baku ikan yang disebabkan oleh pengaruh musim barat dan cuaca yang tidak menentu.

Hawari (2017) Mengenai *Analisis Pendapatan UD.Mitra Usaha Dari Penjualan Beras Di Desa Kedai Kecamatan Mangeng Kabupaten Aceh Barat Daya*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar pendapatan usaha beras pada UD. Mitra Usaha di Desa Kedai Kecamatan Mangeng Kabupaten Aceh Barat Daya. Penelitian ini akan dilaksanakan di UD. Mitra Usaha di Desa

Kedai Kecamatan Manggeng Kabupaten Aceh Barat Daya. Sampel pada penelitian ini adalah sebanyak 1 pedagang beras yang paling lama berdagang. Teknik pengumpulan data dengan cara menyusun item-item pertanyaan secara terperinci dalam suatu daftar untuk pertanyaan mengetahui berapa jumlah pendapatan UD. Mitra Usaha di Desa Kedai Kecamatan Manggeng Kabupaten Aceh Barat Daya. Dari pengolahan data-data dalam penelitian ini diperoleh hasil penelitian yang ditunjukkan oleh hasil bahwa total biaya yang dikeluarkan oleh UD. Mitra Usaha adalah sebesar Rp 188.469.111,- perbulan, kemudian penerimaan yang di peroleh dari hasil usaha berdagang beras adalah sebesar Rp 191.725.000,- perbulan dan pendapatan dari usaha berdagang beras yang dijalankan adalah sebesar Rp 2.955.889,- perbulan. Kelayakan usaha atau R/C pada usaha berdagang beras bapak Anuwar Daud adalah sebesar 1,02. Maka usaha berdagang beras UD. Mitra Usaha milik bapak Anuwar Daud di Desa Kedai Kecamatan Manggeng Kabupaten Aceh Barat Daya, dapat diartikan bahwa setiap Rp 1,- yang dikeluarkan oleh UD. Mitra Usaha maka akan mendapat keuntungan sebesar Rp 1,02,-. Kemudian BEP usaha berdagang beras pada UD. Mitra Usaha milik bapak Anuwar Daud adalah pada BEP (Q) sebesar 714 sak dan BEP (P) sebesar Rp 92.787.540,-, dengan demikian BEP pada usaha penjualan beras UD. Mitra Usaha milik bapak Anuwar Daud sudah menemukan titik impas dikarenakan jumlah BEP (Q) lebih kecil dari Q beras yang dijual, dan besarnya BEP (P) lebih kecil dari P harga penjualan beras yang ada.

Alfina (2016) Mengenai *Analisis Pendapatan Industri Tempe Di Gampong Gunong Cut Kecamatan Darul Makmur Kabupaten Nagan Raya*. Bertujuan untuk mengetahui Analisis Pendapatan Industri Tempe di Gampong Gunong Cut

Kecamatan Darul Makmur Kabupaten Nagan Raya dengan menggunakan data primer dan sekunder pada bulan Januari tahun 2016 dan alat analisis pengolahan data pada penelitian ini menggunakan program excel. Berdasarkan hasil penelitian, maka rata-rata total biaya yang dikeluarkan industri tempe di Gampong Gunong Cut Kecamatan Darul Makmur Kabupaten Nagan Raya dalam sebulan proses produksi adalah sebesar Rp.5.642.194,- rata-rata penerimaan sebesar Rp. 6.425.000, jadi rata-rata keuntungan perbulan dala proses produksi pada industri tempe di Gampong Gunong Cut adalah sebesar Rp. 782.806,- Dengan rata-rata harga jual yang diterima dalam usaha industri tempe sebesar Rp.1.250, maka kelayakan usaha atau R/C pada usaha industri tempe dengan nilai R/C ratio adalah 1,14. Artinya usaha industri tempe sudah layak dijalankan karena $R/C = 1,14 > 1$. Sedangkan titik impas (BEP) pada usaha industri tempe rata-rata BEP (Q) produksi adalah = 4.514 bungkus ($BEP Q = 4.514 < 5.135$), dan rata-rata BEP (P) harga adalah Rp. 1.099,- ($BEP P = 1.099 < 1.250,-$).

Muhammad Utama (2011) Mengenai *Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Fillet Ikan (Studi Kasus PT.Ojid Kharisma Nusantara)*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya pendapatan pengolahan ikan yang dilakukan oleh PT.Ojid Kharisma Nusantara serta biaya-biaya apa saja yang dikeluarkan dalam melakukan proses produksi pengolahan ikan. Selain itu penelitian ini juga menganalisis *Net B/C*, *Payback Period* serta *Break Even Point* usaha pengolahan ikan PT.Ojid Kharisma Nusantara. Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data dengan pengamatan langsung dan kuesioner. Analisis deskriptif digunakan untuk menjabarkan semua kegiatan yang berada di PT.Ojid Kharisma Nusantara mulai dari penelitian bahan baku, penanganan pra produksi,

proses pembuatan *fillet* serta pengepakan dan pemasaran produk serta penggunaan teknologi pada PT.Ojid Kharisma Nusantara. Sedangkan dalam analisis data yang digunakan adalah Analisis Pendapatan, Net B/C, *Payback Period* dan *Break Even Point*.

Hasil penelitian diperoleh bahwa pendapatan usaha pada PT.Ojid Kharisma Nusantara pada tahun 2010 sebesar Rp.1.182.571.556,- yang berasal dari penjualan *fillet* tuna Maguro, *fillet* tuna Maguro Co serta *fillet* Meka (*Swordfish*). Dengan biaya-biaya yang meliputi total biaya bahan baku sebesar Rp.1.146.410.350,- biaya tenaga kerja sebesar Rp.53.160.000,- biaya transportasi sebesar Rp.36.000.000,-, biaya penyusutan sebesar Rp.28.320.000,-, biaya listrik dan telepon sebesar Rp.27.600.000,-, biaya bahan pembantu sebesar Rp.36.000.000,-, serta biaya Pajak Bumi dan Bangunan (PBB) sebesar Rp.200.000,-. Hasil analisis pendapatan atas biaya menunjukkan bahwa setiap Rp.100,- biaya yang dikeluarkan oleh PT.Ojid Kharisma Nusantara untuk melakukan pengolahan ikan, akan memberikan keuntungan sebesar Rp.76,-.

Wahyu (2010) Mengenai *Analisis Usaha Pembuatan Jenang Kudus Pada Industri "Pj. Muria" Di Kabupaten Kudus*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, keuntungan, risiko, dan efisiensi usaha pembuatan jenang kudus pada Industri "PJ. Muria" di Kabupaten Kudus. Metode dasar penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif analitis. Penentuan tempat penelitian dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*), Penentuan tempat penelitian tersebut dipilih dengan beberapa pertimbangan, antara lain perusahaan tersebut bisa untuk diteliti, pemasaran produknya mampu menembus pasar nasional dan termasuk dalam kategori

perusahaan menengah dengan kriteria jumlah tenaga kerja 20-99 orang. Dan juga termasuk perusahaan menengah yang berpotensi dalam memotivasi perusahaan-perusahaan lain yang sejenis untuk lebih maju dan berkembang. Berdasarkan beberapa pertimbangan diatas terpilihlah industri pembuatan jenang kudus "PJ. Muria" di Kabupaten Kudus. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan pencatatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya total rata-rata yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam pembuatan jenang kudus selama satu tahun (Januari 2009- Desember 2009) sebesar Rp 94.154.445,83/bulan. Penerimaan yang diperoleh adalah Rp 127.601.666,66/bulan, sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp 33.447.220,83/ bulan. Usaha pembuatan jenang kudus pada Industri "PJ. Muria" di Kabupaten Kudus yang dijalankan selama ini sudah efisien yang ditunjukkan dengan nilai R/C rasio lebih dari satu yaitu sebesar 1,36 yang berarti setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan sebesar 1,36 kali dari biaya yang dikeluarkan. Nilai koefisien variasi (CV) sebesar 1,44 dan nilai batas bawah keuntungan adalah Rp -62.984.735,24. Hal ini dapat diartikan bahwa usaha pembuatan jenang kudus pada Industri "PJ. Muria" di Kabupaten Kudus menanggung beberapa risiko, antara lain risiko harga, risiko produksi dan risiko pasar.

Fadli, Saddam (2014) Mengenai *Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usahatani Tomat di Kelurahan Boyaoge Kecamatan Tatanga Kota Palu*. Teknik pengambilan sampel menggunakan metode sensus. Metode analisis data menggunakan analisis pendapatan dan analisis kelayakan usahatani. Hasil penelitian diperoleh total biaya usahatani tomat sebesar Rp 10.996.471,00 per

0,48 hektar atau Rp 22.977.700,17 per hektar. Penerimaan petani adalah Rp 19.363.457,00 per 0,48 hektar atau Rp 40.460.955,22 per hektar dengan harga tomat adalah Rp 3.000,00. Pendapatan petani dari usahatani tomat adalah sebesar Rp 8.366.987,00 atau Rp 17.483.255,05 per hektar, dengan R/C ratio sebesar 1,76.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Ikan bakar

Ikan bakar adalah hidangan ikan yang dibakar atau dipanggang di atas api atau bara api. Hidangan ikan yang dibakar, muncul secara universal di berbagai belahan dunia. Akan tetapi secara khusus di dunia internasional, istilah "ikan bakar" merujuk kepada ikan bakar khas Indonesia dan Malaysia berupa ikan atau boga bahari lain yang dipanggang di atas arang atau bara api. Ikan bakar adalah salah satu hidangan klasik Indonesia. Sebagai negara kepulauan, ikan bakar sangat populer di Indonesia dan dapat ditemui di berbagai tempat, mulai dari kedai di tepi pantai Aceh, restoran di tepi pantai Kupang, sampai ke pusat kota Jakarta. Berbagai resep ikan bakar spesifik muncul, seperti ikan bakar Cianjur khas Sunda, yang umumnya menggunakan ikan air tawar seperti ikan mas dan gurami, serta ikan bakar Jimbaran khas Bali (Wikipedia, 2019).

2.2.2 Analisis Pendapatan Usaha

Analisis usaha merupakan pendekatan yang sangat penting bagi usaha. Melalui hasil analisis ini dapat dicari langkah pemecahan berbagai kendala yang dihadapi. Analisis usaha bertujuan untuk mencari titik tolak untuk memperbaiki hasil dari usaha tersebut. Hasil analisis ini dapat digunakan sebagai pedoman dalam perencanaan pengelola usaha, baik menambah maupun mencari pemecahan terhadap berbagai kendala. Analisis pendapatan berfungsi untuk mengulur

berhasil tidaknya suatu kegiatan usaha, menentukan komponen utama pendapatan dan apakah komponen itu masih dapat ditingkatkan atau tidak (Surya, 2009 dalam Alfina, 2016).

2.2.3 Biaya

Menjalankan suatu usaha membutuhkan biaya yang harus dikeluarkan agar perusahaan mampu terus berkualitas. Biaya sendiri merupakan hal yang sangat penting dan tidak terpisahkan dalam menentukan harga pokok produksi. Dengan biaya, perusahaan juga dapat menentukan laba yang diperoleh perusahaan. Menurut Mulyadi (2010) biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam uang, yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Definisi atau pengertian biaya tersebut di atas, dapat disimpulkan bahwa biaya dapat didefinisikan atau diartikan dalam dua kategori, yaitu secara sempit dan luas. Dalam arti sempit, definisi atau pengertian biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva, sedangkan dalam arti luas, definisi atau pengertian biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang dapat diukur dalam satuan uang yang telah terjadi secara potensial terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Sedangkan menurut Dunia dan Abdullah (2012) Biaya adalah pengeluaran- pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang, atau mempunyai manfaat melebihi satu periode akuntansi. Kemudian menurut Siregar dkk (2013) yaitu Biaya/*Cost* adalah pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh barang atau jasa yang diharapkan memberikan manfaat sekarang atau masa yang akan datang, biaya/*cost* diukur dengan satuan mata uang, sebesar pengurangan asset dan atau penambahan hutang.

Definisi diatas dapat disimpulkan bahwa biaya dapat diartikan sebagai nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang atau mempunyai manfaat melebihi satu periode akuntansi yang diukur dalam satuan uang.

Menurut Mulyadi (2014) klasifikasi biaya berdasarkan perilaku biaya dibagi menjadi :

- a. Biaya Variabel. Biaya variabel, yaitu biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan.
- b. Biaya Tetap. Biaya tetap, yaitu biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu.

Biaya tetap meliputi biaya penyusutan dan biayatenaga kerja. Sedangkan biaya variabel meliputi biaya produksi, listrik, telepon dll.

Untuk menghitung biaya total dapat di hitung dengan menggunakan rumus yang digunakan oleh Alfina (2016) yaitu:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC (*Total Cost*) = Biaya Total Produksi (Rp)

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

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

2.2.4 Penerimaan Usaha

Penerimaan adalah sejumlah uang yang diterima dari penjualan produknya kepada pedagang atau langsung kepada konsumen. Penerimaan merupakan nilai produk total usaha tani dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual. Penerimaan dalam usaha tani meliputi seluruh penerimaan yang dihasilkan selama periode pembukuan yang sama (Surya, 2009 dalam Alfina, 2016). (Surya, 2009 dalam Alfina, 2016), menjelaskan bahwa dalam analisis

pendapatan usaha tanidiperlukan dua keterangan pokok yaitu keadaan penerimaan dan pengeluaranselama jangka waktu yang ditetapkan. Selanjutnya disebutkan bahwa tujuan analisis pendapatan adalah untuk menggambarkan keadaan sekarang dan keadaanyang akan datang dari kegiatan usaha. Dengan kata lain analisis pendapatanbertujuan untuk mengukur keberhasilan suatu usaha

Dengan demikian total penerimaan dapat di hitung dengan menggunakanrumus yang digunakan oleh Hawari (2017) yaitu :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR (*Total Revenue*) = Total Penerimaan (Rp)

P (*Price*) = Harga (Rp/Porsi)

Q (*Quantity*) = Jumlah Unit Produksi (Porsi)

2.2.5 Pendapatan

Pendapatan merupakan suatu hasil yang diterima oleh seseorang atau rumah tangga dari berusaha atau bekerja. Jenis masyarakat bermacam ragam, seperti bertani, nelayan, beternak, buruh, serta berdagang dan juga bekerja pada sektor pemerintah dan swasta (Nazir, 2010). Pada konsep ekonomi, menurut Adam Smith penghasilan/pendapatan adalah jumlah yang dapat dikonsumsi tanpa harus mengakibatkan penurunan modal, termasuk modal tetap (*fixed capital*) dan modal berputar (*circulating capital*). Hicks mengatakan bahwa penghasilan adalah jumlah yang dikonsumsi oleh seseorang selama jangka waktu tertentu. Sementara itu, Henry C Simon yang memandang dari sudut penghasilan perorangan, mendefenisikan penghasilan sebagai jumlah dari nilai pasar barang dan jasa yang dikonsumsi dan perubahan nilai kekayaan yang ada pada awal dan akhir satu periode (Hafido, 2015).

Untuk melihat pendapatan digunakan rumus yang digunakan oleh Alfina (2016) yaitu :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Pendapatan (Rp)
TR (*Total Revenue*) = Total Penerimaan (Rp)
TC (*Total Cost*) = Total Biaya Produksi (Rp)

2.2.6 Return Cost Ratio (R/C)

Menurut Darsono dalam Sari (2011) *Return Cost Ratio* merupakan metode analisis untuk mengukur kelayakan usaha dengan menggunakan rasio penerimaan (*revenue*) dan biaya (*cost*). Analisis kelayakan usaha digunakan untuk mengukur tingkat pengembalian usaha dalam menerapkan suatu teknologi. Kriteria efisiensi menurut Hidayah (2014) yaitu :

1. Jika R/C Ratio > 1 maka usaha yang dilakukan efisien.
2. Jika R/C Ratio = 1 maka usaha yang dilakukan tidak untung dan tidak rugi, dan
3. Jika R/C Ratio < 1 maka usaha yang dilakukan tidak efisien.

Untuk melihat perbandingan antara penerimaan total dan biaya total, digunakan rumus yang digunakan oleh Alfina (2016) yaitu :

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

TR (*Total Revenue*) = Total Penerimaan (Rp)
TC (*Total Cost*) = Total Biaya Produksi (Rp)

Kriteria Penelitian R/C Ratio

R/C < 1 = Usaha Mengalami Kerugian
R/C > 1 = Usaha Mengalami Keuntungan
R/C = 1 = Usaha Mencapai Titik Impas

2.2.8 Kandungan gizi ikan

a. Protein

Ikan mengandung protein tinggi yang terdiri atas asam amino esensial yang tidak rusak pada waktu pemasakan. Kandungan protein pada ikan bervariasi, tergantung kandungan lemak dan airnya. Namun secara umum, ikan mengandung 13-20% protein. Protein ini dapat membantu pertumbuhan sel otak, sehingga ikan sering disebut makanan penunjang kecerdasan. Karena serat proteinnya lebih pendek, protein pada ikan gampang dicerna bahkan bagi bayi sekalipun. Proporsi protein konektifnya (*kolagen*) juga jauh lebih rendah dari hewan ternak, yaitu 3-5% dari total protein. Makanya dibandingkan daging sapi, daging ikan terasa empuk dan lebih mudah hancur saat dikunyah (Andriani dan Bambang, 2012).

b. Lemak

Kandungan lemak dalam ikan hanya berkisar antara 1-20%, terlebih sebagian besar kandungan lemaknya pun berupa asam lemak tak jenuh yang justru berguna bagi tubuh, di antaranya berfungsi menurunkan kadar kolesterol dalam darah (Andriani dan Bambang, 2012).

Ikan juga mengandung asam lemak *omega 3*, kandungan asam lemak *omega 3* yang tinggi ini berperan meningkatkan kekebalan tubuh, menurunkan risiko penyakit jantung koroner, menghambat pertumbuhan beberapa jenis kanker, dan mempertahankan fungsi otak terutama yang berhubungan dengan daya ingat (Andriani dan Bambang, 2012).

c. Vitamin

Kandungan asam lemak *omega 3* yang tinggi ini berperan meningkatkan kekebalan tubuh, menurunkan risiko penyakit jantung koroner, menghambat

pertumbuhan beberapa jenis kanker, dan mempertahankan fungsi otak terutama yang berhubungan dengan daya ingat (Andriani dan Bambang, 2012).

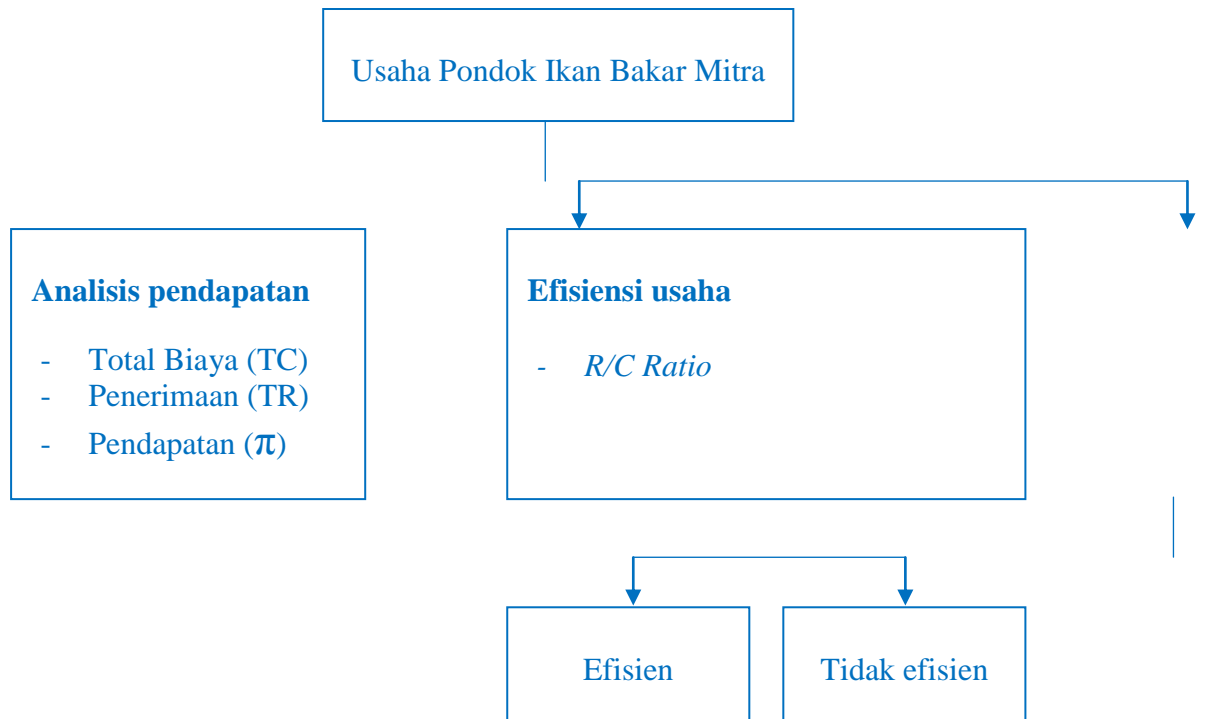
d. Mineral

Kandungan mineral pada ikan jumlahnya lumayan banyak, diantaranya ada *magnesium* (memperkuat tulang, otot, dan gizi), zat besi (mencegah anemia), *seng* (meningkatkan kekebalan tubuh dan mempercepat penyembuhan luka), dan *selenium* (mencegah kanker, mempertahankan elastisitas jaringan bersama Vitamin E sehingga kita terhindar dari penuaan dini) (Andriani dan Bambang, 2012).

2.3 Kerangka Pemikiran

Pendapatan dan keuntungan merupakan selisih antara penerimaan total dengan biaya total. Dimana biaya itu terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap dalam Usaha Pondok Ikan Bakar Mitra adalah biaya penyusutan peralatan dan biaya tenaga kerja, sementara biaya tidak tetap adalah biaya bahan baku produksi, listrik dan biaya lain-lain)

Dalam melakukan penjualan tentunya banyak kendala yang dihadapi seperti tidak adanya sistem keuangan yang dilakukan lebih rinci, sehingga pedagang tidak bisa mengetahui pendapatan mereka secara pasti. Untuk lebih jelasnya mengenai Analisis Pendapatan Usaha Pondok Ikan Bakar Mitra akan digambarkan dalam bagan kerangka pemikiran dibawah ini :



Gambar 2.1. Kerangka Pemikiran

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan selama 1 bulan yaitu tanggal 11 Februari 2020 - 11 Maret 2020. penentuan lokasi tersebut dilakukan secara sengaja. Tempat penelitian ini adalah pondok ikan bakar Mitra di Desa Suka Maju Kecamatan Rambah. Alasan memilih tempat penelitian ini karena usaha pondok ikan bakar Mitra adalah salah satu usaha pondok ikan bakar terbesar di Desa Suka Maju Kecamatan Rambah.

3.2 Teknik Pengumpulan Data

Sebagian di kumpulkan langsung di instrumen penelitian agar mendapatkan data yang sesuai dengan kebutuhan peneliti untuk pengumpulan data sebagai berikut :

- a. Wawancara, yaitu teknik pengumpulan data dengan cara mengajukan pertanyaan langsung ke pemilik usaha.
- b. Observasi, yaitu teknik pengumpulan data dengan cara pengamatan secara langsung di lokasi penelitian.
- c. Kuesioner, yaitu teknik pengumpulan data dengan memberikan daftar pertanyaan tertulis kepada responden.
- d. Studi pustaka, yaitu guna menunjang pengumpulan data dilapangan, diperlukan studi kepustakaan dimana digunakan literatur yang berhubungan dengan judul penelitian.

3.3 Teknik Pengambilan Sampel

Sampel pada penelitian ini adalah usaha pondok ikan bakar Mitra di Desa Suka Maju Kecamatan Rambah. Alasan menggunakan metode studi kasus dengan pertimbangan karena usaha pondok ikan bakar Mitra ini salah satu usaha pondok ikan bakar terbesar di Desa Suka Maju.

3.4 Jenis Dan Sumber Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data Primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari responden penelitian melalui wawancara dan observasi lapangan yang dianggap kompeten dalam membantu penulis untuk mengetahui tingkat pendapatan usaha ikan bakar.

Data Sekunder digunakan untuk mendukung data primer yang diperoleh dari lembaga, instansi, buku, jurnal dan laporan yang berhubungan dengan penelitian.

3.5 Metode Analisis Data

3.5.1 Total Biaya

Untuk menghitung biaya total dapat di hitung dengan menggunakan rumus yang digunakan oleh Alfina (2016) yaitu:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC (*Total Cost*) = Biaya Total Produksi (Rp)
TFC (*Total Fixed Cost*) = Biaya Tetap (Rp)
TVC (*Total Variable Cost*) = Biaya Variabel (Rp)

3.5.2 Penerimaan Usaha

Total penerimaan dapat di hitung dengan menggunakan rumus yang digunakan oleh Hawari (2017) yaitu :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR (*Total Revenue*) = Total Penerimaan (Rp)
P (*Price*) = Harga (Rp/Porsi)
Q (*Quantity*) = Jumlah Unit Produksi (Porsi)

3.5.3 Pendapatan Usaha

Keuntungan dihitung melalui pengurangan antara pendapatan total dengan total biaya.

Untuk melihat pendapatan digunakan rumus yang digunakan oleh Alfina (2016) yaitu :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Pendapatan (Rp)
TR (*Total Revenue*) = Total Penerimaan (Rp)
TC (*Total Cost*) = Total Biaya Produksi (Rp)

3.5.4 R/C Ratio

Analisis ini dipakai untuk menganalisis kelayakan usaha apakah usaha tersebut memberikan keuntungan atau tidak. Untuk mengetahui perbandingan antara total penerimaan (*revenue*) dan total biaya produksi (*cost*), maka digunakan rumus sebagai berikut (Alfina, 2016) :

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Dimana :

R/C ratio (*Revenue Cost Ratio*) = Biaya Penerimaan
TR (*Total Revenue*) = Total Penerimaan (Rp)
TC (*Total Cost*) = Total Biaya (Rp)

Dengan Kriteria Analisis Sebagai Berikut:

$R/C < 1$ = usaha ikan bakar mengalami kerugian

$R/C > 1$ = usaha ikan bakar mengalami keuntungan

$R/C = 1$ = usaha ikan bakar mencapai titik impas.

3.6 Variabel Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini adalah :

1. Pondok ikan bakar Mitra adalah badan usaha yang bergerak pada usaha kuliner ikan bakar.
2. Biaya Produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan pedagang dalam usaha dagang dapat diukur dengan satuan rupiah.
3. Biaya Tetap adalah biaya yang di keluarkan dan digunakan dalam jangka panjang diukur dengan satuan rupiah.
4. Biaya Variabel adalah biaya yang dikeluarkan pedagang dan digunakan dalam jangka pendek diukur dengan satuan rupiah
5. Harga jual adalah harga yang diterima pedagang setiap penjualan diukur dengan satuan rupiah.
6. Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh diukur dengan satuan rupiah.
7. *R/C Ratio* adalah tingkat kelayakan usaha dapat diteruskan atau sebaliknya, dengan perbandingan antara penerimaan dan biaya diukur dengan satuan rupiah.