

**ANALISIS USAHA REMPEYEK IKAN TONGKOL
DI DESA BANYUPUTIH LOR KECAMATAN RANDUAGUNG
KABUPATEN LUMAJANG**

TUGAS AKHIR



Oleh

**LINDA WIBI SARASWATI
D31140856**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2017**

**ANALISIS USAHA REMPEYEK IKAN TONGKOL
DI DESA BANYUPUTIH LOR KECAMATAN RANDUAGUNG
KABUPATEN LUMAJANG**

TUGAS AKHIR



sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahi Madya (A.Md.)
di Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

oleh

**LINDA WIBI SARASWATI
D3 114 0856**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2017**

**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
POLITEKNIK NEGERI JEMBER**

**ANALISIS USAHA REMPEYEK IKAN TONGKOL
DI DESA BANYUPUTIH LOR KECAMATAN RANDUGUNG
KABUPATEN LUMAJANG**

Telah Diuji pada Tanggal : 7 Juni 2017

Telah Dinyatakan Memenuhi Syarat

Tim Penguji

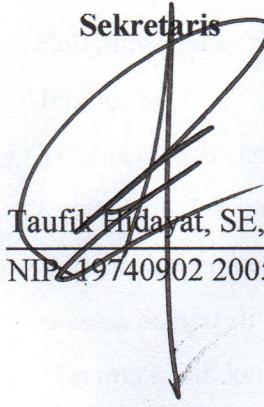
Ketua,



Oktanita Jaya A, SE, MP

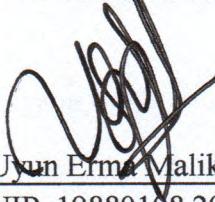
NIP. 19811005 200501 2 001

Sekretaris



Taufik Hidayat, SE, M.Si
NIP. 19740902 200501 1 001

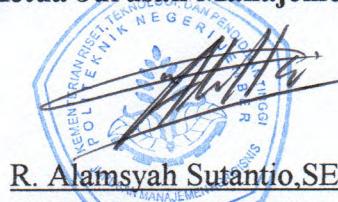
Anggota Penguji



Uyun Ermawalika, S.T.P, M.P
NIP. 19880108 201504 2 004

Mengetahui,

Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis



R. Alamsyah Sutantio, SE, M.Si
NIP. 19680202 200012 1 002

PERSEMBAHAN

Segala puji bagi Allah SWT, yang telah memberikan limpahan rahmat dan hidayah-NYA kepada hamba - hamba-Nya. Berkat orang-orang yang senantiasa menyayangiku, aku dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Rasa sayangku terbesar dan terdalam ku persembahan laporan tugas akhir ini kepada:

1. Kedua Orang Tuaku Ibu Kasmini dan Bapak Arkianto yang sangat aku sayang dan aku cinta terima kasih atas semua do'a, kasih sayang dan pengorbanan baik moril maupun materiil yang telah engkau berikan kepadaku.
2. Terima kasih kepada seluruh dosen Politeknik Negeri Jember, khususnya Jurusan Manajemen Agribisnis yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat serta menjadi ibu dan bapak selama aku berada disini.
3. Terima kasih ntuk teman seperjuangan golongan B (Edo, Aini ndut, Aini Kacamata, Hesti, Niken Eli, Suhai, Elok, Puri, Maya, Sheila, Riski, Retno, Dhita, Meldya, Imeldya, Farida, Firda, Shofi, Jannah, Bangga)
4. Terima kasih kepada sahabatku Dewi Khodijah, Iswantiko Febrian, Intan Zuliyaningtyas, Siti Nurjannah yang telah melukiskan pelangi keindahan di Jember ini.
5. Terima kasih kepada Gigih Fajar ramadhan yang telah mengajariku arti kesabaran, dan kasih sayang
6. Terima kasih kepada teman-temanku MNA 2014 yang selalu menemaniku selama belajar di Politeknik Negeri Jember.
7. Terima kasih kepada Almamaterku Politeknik Negeri Jember tercinta.

MOTTO

“Asyhadu an laa ilaa ha illalloohu wa asyhadu anna muhammadan rosullullohu”

“Maha suci Allah segala puji bagi-Nya. Sesungguhnya sholatku, ibadahku, hidupku dan matiku semata-mata hanya untuk Tuhan semesta alam, hanya kepada-Mu aku menyembah dan hanya kepada-Mu aku memohon pertolongan. Hidup semata-mata hanya untuk beriman dan beribadah kepada Allah SWT serta senantiasa hanya mengharap ridho-Nya”

“ Sesungguhnya sesudah ada kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain ”.

(Q.S. Alam Nasyrah : 6 – 7)

“ Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sehingga mereka merubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri ”

(Ar-Ra’ad-11)

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas Rahmat dan Hidayah – Nya sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan sesuai dengan waktu yang telah direncanakan. Tugas akhir ini yang berjudul "Analisis Usaha Rempeyek Ikan Tongkol di Desa Banyuputih Lor Kecamatan Randuagung Kabupaten Lumajang" merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Jurusan Manajemen Agribisnis.

Dalam tugas akhir ini, tentunya banyak pihak yang memberikan bantuan baik moril maupul materil. Terima kasih kepada:

1. Ir. Nanang Dwi Wahyono, MM selaku Direktur Politeknik Negeri Jember.
2. R. Alamsyah Sutantio, S.E, M.Si selaku Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis
3. Taufik Hidayat, SE, M.Si. selaku Ketua Program Studi Manajemen Agribisnis.
4. Oktanita Jaya A,SE, MP. selaku dosen Pembimbing Utama yang selalu membimbing dan mengarahkan agar tugas akhir dapat terselesaikan dengan baik.
5. Taufik Hidayat, SE, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Anggota yang selalu membimbing dan mengarahkan agar tugas akhir dapat terselesaikan dengan baik.
6. Staf pengajar, teman-teman dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Laporan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, maka kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan kedepannya sehingga dapat memberikan manfaat dimasa mendatang.

Jember, 7 Juni 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
SURAT PERNYATAAN	xii
ABSTRAK	xiii
RINGKASAN	xiv
SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	xv
 I. PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan dan Manfaat	2
1.3.1 Tujuan	2
1.3.2 Manfaat	2
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 3
2.1 Kajian Sebelumnya	3
2.2 Landasan Teori	4
2.2.1 Rempeyek	4
2.2.2 Ikan Tongkol	4
2.2.3 Rempeyek Ikan Tongkol.....	5
2.2.4 Produksi	5
2.2.5 Analisis Usaha	6

2.2.6 Pemasaran	6
2.2.7 Bauran Pemasaran	6
III. METODE PELAKSANAAN TUGAS AKHIR	8
3.1 Waktu dan Tempat	8
3.2 Alat dan Bahan	8
3.3 Metode Pengumpulan Data	9
3.4 Metode Analisis	9
3.4.1 Analisis BEP	10
3.4.2 Analisis R/C Ratio	10
3.4.3 Analisis ROI	11
3.5 Proses produksi	11
3.6 Pemasaran Rempeyek Ikan Tongkol	12
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Hasil	13
4.1.1 Gambaran Produk Rempeyek Ikan Tongkol.....	13
4.1.2 Proses Produksi	14
4.1.3 Bauran Pemasaran Rempeyek Ikan Tongkol	16
4.1.4 Analisis Usaha Rempeyek Ikan Tongkol	17
4.1.5 Perhitungan BEP	19
4.1.6 Perhitungan R/C Ratio	20
4.1.7 Perhitungan ROI	21
4.2 Pembahasan	21
4.2.1 BEP	21
4.2.2 R/C Ratio	22
4.2.3 ROI	22
V. KESIMPULAN DAN SARAN	23
5.1 Kesimpulan	23
5.2 Saran	23

DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	25

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Kandungan Gizi Ikan Tongkol	5
3.1 Alat Produksi Rempeyek Ikan Tongkol.....	8
3.2 Bahan Produksi Rempeyek Ikan Tongkol.....	9
4.1 Biaya Variabel Dalam 1 Kali Produksi.....	18
4.2 Biaya Tetap Dalam 1 Kali Produksi	18
4.3 Total Biaya Dalam 1 Kali Produksi	19
4.4 Perhitungan Hasil Usaha Rata-rata Produksi Perminggu	19

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Bagan Proses Produksi.....	5
3.1 Bagan Alur Proses Produksi Rempeyek Ikan Tongkol.....	12
3.2 Bagan Saluran Pemasaran Rempeyek Ikan Tongkol	12
4.1 Bagan Saluran Pemasaran Rempeyek Ikan Tongkol	17

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Daftar Depresiasi.....	25
2. Daftar Dokumentasi Kegiatan.....	26
3. Arus Kas Rempeyek Ikan Tongkol	30

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Linda Wibi Saraswati

NIM : D3 114 0856

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa segala pernyataan dalam Tugas Akhir Saya yang berjudul "Analisis Usaha Rempeyek Ikan Tongkol Di Desa Banyuputi Lor Kecamatan Randuagung Kabupaten Lumajang" merupakan gagasan dan hasil karya sendiri dengan arahan komisi pembimbing dan belum pernah diajukan dalam bentuk apapun pada perguruan tinggi manapun.

Semua data dan informasi yang digunakan telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya tulis yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam naskah dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir Tugas Akhir ini.

Jember, 7 Juni 2017

Linda Wibi Saraswati
NIM. D3 114 0856

Analisis Usaha Rempeyek Ikan Tongkol Di Desa Banyuputih Lor Kecamatan Randuagung Kabupaten Lumajang

LINDA WIBI SARASWATI
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Rempeyek ikan tongkol merupakan makanan pelengkap yang terbuat dari adonan tepung beras yang dicampur dengan ikan tongkol. Pemasaran produk Rempeyek Ikan Tongkol dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Usaha ini tergolong usaha baru karena menggunakan ikan tongkol untuk dijadikan sebagai isian dari rempeyek dan didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Untuk mengetahui sejauh mana suatu usaha dapat memberikan manfaat, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut dapat dilanjutkan atau tidak. Analisis yang digunakan yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*). Hasil BEP (produksi) 45 bungkus dari produksi 55 bungkus dan nilai BEP (harga) Rp 1.648 dengan harga jual Rp 2.000, nilai R/C Ratio 1,2 dan ROI 4% maka usaha ini menguntungkan dan dapat dilanjutkan.

Kata kunci: *Analisis Usaha, Ikan Tongkol, Rempeyek.*

RINGKASAN

Analisis Usaha Rempeyek Ikan Tongkol Di Desa Banyuputih Lor Kecamatan Randuagung Kabupaten Lumajang, Linda Wibi Sarawati, D31140856, Tahun 2017, 34 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Oktanita Jaya A,SE, MP. (Pembimbing I) dan Taufik Hidayat, SE, M.Si. (Pendamping II).

Rempeyek merupakan makanan khas indonesia dan makanan ini sangat disenangi masyarakat karena rasanya yang gurih dan kriuk. Rempeyek dianggap sebagai makanan pelengkap atau camilan teman minum atau sebagai teman bagi camilan lain. Rempeyek ini banyak ditemui pada toko, kantin, dan warung. Adapun berbagai macam rempeyek yaitu: rempeyek kacang tanah, rempeyek kedelai, rempeyek kacang hijau, rempeyek kedelai hitam, rempeyek ebi, rempeyek ikan teri.

Minat konsumen yang tinggi dan pangsa pasar yang relatif luas terhadap produk rempeyek, maka rempeyek ikan tongkol dapat dijadikan sebagai alternatif untuk melakukan kegiatan berwirausaha. Hal ini diharapkan mampu menyerap tenaga kerja sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mengurangi pengangguran. Sejauh mana usaha tersebut layak atau tidaknya dijalankan, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat memberikan manfaat dan keuntungan bagi usaha tersebut. Selain itu juga dapat mengetahui waktu yang diperlukan untuk pengembalian investasi.

Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP (produksi) dan BEP (harga), R/C Ratio, dan ROI usaha produksi Rempeyek Ikan Tongkol dengan nilai BEP (produksi) 45 bungkus dari produksi 55 bungkus dan nilai BEP (harga) Rp 1.648,- dengan harga jual Rp 2.000,- ,nilai R/C Ratio 1,2 dan nilai ROI 4 % maka usaha ini menguntungkan dan dapat dilanjutkan.



PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

**Nama : Linda Wibi Saraswati
NIM : D31140856
Program Studi : Manajemen Agribisnis
Jurusan : Manajemen Agribisnis**

Demi pengembangan Ilmu Pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (Non-Exclusive Royalty Free Right) atas Karya Ilmiah **berupa Laporan Kewirausahaan** saya yang berjudul :

ANALISIS USAHA REMPEYEK IKAN TONGKOL DI DESA BANYUPUTIH LOR KECAMATAN RANDUAGUNG KABUPATEN LUMAJANG

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember berhak menyimpan, mengalih media atau format, mengelola dalam bentuk Pangkalan Data (Database), mendistribusikan karya dan menampilkan atau mempublikasikannya di Internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Politeknik Negeri Jember, Segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas Pelanggaran Hak Cipta dalam Karya ilmiah ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

**Dibuat di : Jember
Pada Tanggal : 7 Juni 2017
Yang menyatakan,**

**Nama : Linda Wibi Saraswati
NIM. : D31140856**

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara dengan berbagai keanekaragaman budaya serta kuliner. Salah satunya yaitu rempeyek. Hampir setiap orang menyukai makanan rempeyek, selain rasanya yang enak, renyah dan gurih, serta harganya juga relatif terjangkau bagi semua kalangan masyarakat. Sehingga makanan rempeyek sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat baik dari kalangan bawah maupun kalangan atas.

Rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap dari kelompok gorengan. Secara umum, rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu seperti garam dan bawang putih kemudian diberi bahan pengisi yang khas seperti biji kacang tanah dan kedelai. Selain itu, pengisi juga dapat diisi dengan bahan pangan hewani berukuran kecil seperti ikan teri, ebi, dan udang kecil. Fungsi rempeyek sama dengan kerupuk yaitu sebagai makanan pelengkap. Rempeyek sangat mudah ditemukan di warung makan, pasar, ataupun di swalayan.

Ikan tongkol merupakan salah satu ikan laut yang memiliki kandungan protein yang tinggi yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan gizi tubuh. Ikan tongkol kaya kandungan omega 3, vitamin, protein dan mineral. Kandungan protein per 100 g ikan tongkol adalah 22 g. Kandungan omega 3 dalam ikan tongkol 28 kali lebih banyak dari ikan tawar. Mineral yang terkandung dalam ikan tongkol cukup banyak, salah satunya iodium yang mencapai 28 kali kandungan iodium ikan air tawar. Terdapat juga kandungan vitamin dan asam folat pada ikan tongkol. Ikan tongkol memiliki banyak kandungan gizi, selain itu memiliki rasa yang lezat dan dapat menurunkan kolesterol dalam tubuh.

Rempeyek ikan tongkol merupakan makanan pelengkap yang terbuat dari adonan tepung beras yang dicampur dengan ikan tongkol. Saat ini di kalangan masyarakat isi rempeyek yang dikenal hanya dari biji kacang tanah, kedelai, ikan teri, dan ebi. Namun ikan tongkol saat ini sudah dapat dijadikan sebagai isi dari rempeyek

Rempeyek ikan tongkol ini selain memiliki banyak peminat, juga tidak membutuhkan modal yang besar. Bahan-bahan yang dibutuhkan lebih mudah didapat, sehingga tidak menyulitkan dalam melakukan usaha ini. Namun masih perlu diuji kelayakan usahanya. Oleh karena itu, untuk mengajukan tugas akhir yang berbentuk kewirausahaan dengan judul “Analisis Usaha Rempeyek Ikan Tongkol di Desa Banyuputih Lor Kecamatan Randuagung Kabupaten Lumajang”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan “Rempeyek Ikan Tongkol” ?
2. Bagaimana analisis usaha “Rempeyek Ikan Tongkol” ?
3. Bagaimana pemasaran “Rempeyek Ikan Tongkol” ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat mengetahui proses pembuatan “Rempeyek Ikan Tongkol”.
2. Dapat mengetahui kelayakan usaha “Rempeyek Ikan Tongkol”.
3. Dapat melakukan pemasaran “Rempeyek Ikan Tongkol”.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir yaitu :

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif untuk meraih peluang - peluang yang ada.
3. Dapat dijadikan bahan referensi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kajian Terdahulu

Susanti, (2014) dalam tugas akhir yang berjudul “Analisis Usaha Rempeyek Renyah Kacang Tanah “Ncus” diketahui kelayakan dari analisis usaha yang dilakukan dalam usaha rempeyek renyah kacang tanah “ncus” ini menghasilkan data BEP (unit) sebesar 37 bungkus pada tingkat penjualan 50 bungkus, BEP (rupiah) didapatkan nilai sebesar Rp 1.826,- dengan harga jual Rp 2.500,-, R/C ratio sebesar 1,4 dan ROI sebesar 36%. Berdasarkan ketiga analisis ini maka Analisis Usaha Rempeyek Renyah Kacang Tanah “Ncus” menguntungkan dan mampu member manfaat baik financial maupun non finansial.

Aji, (2013) dalam tugas akhir yang berjudul “Analisis Usaha Rempeyek Kedeli Rasa Keju” diketahui kelayakan dari analisis usaha kelayakan rempeyek kedelai rasa keju dengan menggunakan tiga analisis yaitu *Break Event Point*, R/C ratio, dan ROI. Analisis usaha yang telah dilakukan dalam usaha tersebut menghasilkan BEP unit 21 bungkus pada tingkat penjualan 27 kemasan, BEP rupiah sebesar Rp 2.300,- dengan harga jual Rp 3.000,- per 50 gram, R/C Ratio = 1,3 dan ROI = 12%. berdasarkan ketiga analisis diatas, maka usaha kerupuk tahu adalah menguntungkan.

Hadinata, (2011) dalam tugas akhir yang berjudul “Analisis Usaha Rempeyek Kacang Tanah” diketahui kelayakan dari analisis usaha kelayakan rempeyek kacang tanah dengan menggunakan tiga anaisis yaitu *Break Event Point*, R/C ratio, dan ROI. Analisis usaha yang telah dilakukan dalam usaha tersebut menghasilkan BEP unit 121 bungkus pada tingkat penjualan 150 bungkus, BEP rupiah sebesar Rp 725,- dengan harga jual Rp 900,-, R/C Ratio = 1,24 dan ROI = 24%. berdasarkan ketiga analisis diatas, maka usaha kerupuk tahu adalah menguntungkan.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Rempeyek

Rempeyek adalah hidangan mirip kerupuk yang bercita rasa gurih, yang cocok sebagai pelengkap makanan atau sebagai camilan. Rempeyek berbahan dasar tapioka, tepung beras dan diberi bumbu tambahan. Rempeyek lebih menarik apabila diberi taburan isi didalamnya (Paramida,2014).

2.2.2 Ikan Tongkol

Ikan tongkol (*Euthynnus sp*) merupakan salah satu ikan ekonomis yang penting di Indonesia, karena peranannya dalam usaha perbaikan gizi dan menu makanan rakyat serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan laut jawa merupakan salah satu daerah konsentrasi perikanan tongkol di Indonesia khususnya daerah Jawa Timur. Ikan tongkol juga merupakan jenis ikan pelagis yang merupakan salah satu komoditas utama ekspor indonesia. Akan tetapi akibat pengelolaan yang kurang baik di beberapa perairan Indonesia, terutama disebabkan minimnya informasi waktu musim tangkap, daerah penangkapan ikan, disamping kendala teknologi tangkapnya itu sendiri, tingkat pemanfaatan sumber daya ikan menjadi sangat rendah.

Ikan tongkol mempunyai bentuk tubuh seperti cerutu dengan kulit licin dan tergolong tuna kecil. Sirip dada melengkung dan sirip dubur terdapat sirip tambahan kecil-kecil. Sirip punggung pertama berjari-jari keras 15, yang kedua berjari-jari lemah 13, diikuti 8-10 jari-jari tambahan atau finlet. Sirip dubur berjari-jari lemah 14 diikuti 6-8 jari-jari tambahan. Ikan tongkol termasuk ikan buas, predator dan karnivor. Pada umumnya mempunyai panjang 50-60 cm dan hidup bergerombol. Warna tubuh bagian atas biru kehitaman dan bagian bawah putih keperakan. (Adiska, 2013).

Kandungan gizi ikan tongkol dalam 100 gr bahan ditunjukkan dalam tabel 2.1 berikut ini.

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ikan Tongkol

No	Komponen Gizi	Kandungan
1	Kalori (kkal)	111
2	Protein (gram)	24
3	Lemak (gram)	1
4	Zat besi (gram)	0,7

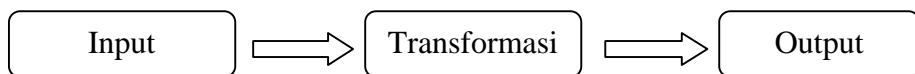
Sumber : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2012

2.2.3 Rempeyek Ikan Tongkol

Rempeyek ikan tongkol merupakan salah satu makanan pelengkap yang berbahan dasar tepung beras yang dikreasikan dengan penambahan suwiran ikan tongkol sehingga membedakan dengan rempeyek yang berada di pasaran. Hal ini diperkirakan akan menjadi produk yang mampu bersaing dengan rempeyek lainnya.

2.2.4 Produksi

Produksi adalah proses penambahan atau penciptaan faedah atau manfaat. Penambahan faedah ini dapat dapat dilakukan melalui berbagai cara, antara lain faedah bentuk, faedah tempat dan gabungan dari faedah – faedah tersebut. Adapun yang disebut dengan penambahan faedah bentuk adalah dengan terdapatnya kegiatan perubahan bentuk akan diperoleh manfaat yang lebih tinggi. Penambahan faedah waktu terjadi apabila manfaat suatu produk menjadi lebih besar akibat adanya perbedaan. Faedah penambahan tempat adalah manfaat yang terjadi karena adanya kegiatan pemindahan produk dari suatu tempat ke tempat lain.

**Gambar 2.1 Bagan Proses Produksi**

Proses produksi merupakan proses transformasi atau pengubahan dari input (masukan) menjadi output (keluaran). Menciptakan suatu produk baik barang maupun jasa harus mengingat suatu hal yaitu produk yang dibuat perusahaan tersebut ditujukan untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen (Joko, 2001).

2.2.5 Analisis Usaha

Seberapa besar keuntungan yang aman atau yang telah dicapai dalam sebuah usaha, bias diketahui dengan membuat suatu analisis usaha. Hasil analisis ini juga dapat diketahui kelayakan usaha yang dilakukan. Analisis yang digunakan adalah *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return on Investment* (ROI).

1. *Break Even Point* (BEP)

Break Even Point (BEP) merupakan titik impas usaha. Dari nilai BEP dapat diketahui pada tingkat produksi dan harga berapa suatu usaha tidak memberikan keuntungan dan tidak memberikan kerugian (Rahardi, 2003).

2. *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio)

Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) digunakan untuk melihat tingkat keuntungan atau penerimaan relatif suatu usaha terhadap total biaya yang digunakan dalam kegiatan tersebut (Pasaribu, 2012).

3. *Return On Investment* (ROI)

Return On Investment (ROI) adalah rasio yang menunjukkan hasil atas jumlah aktiva yang digunakan dalam perusahaan. ROI juga merupakan suatu ukuran tentang efektivitas manajemen dalam mengelola investasinya (Kasmir, 2009).

2.2.6 Pemasaran

Pemasaran adalah suatu proses sosial yang didalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan secara bebas mempertukarkan produk yang bernilai dengan pihak lain. Sedangkan bauran pemasaran (*marketing mix*) adalah seperangkat alat pemasaran yang digunakan perusahaan untuk terus-menerus mencapai tujuan pemasarannya di pasar sasaran (Kotler, 2002).

2.2.7 Bauran Pemasaran

Bauran pemasaran atau lebih dikenal dengan *Marketing Mix* yaitu alat perusahaan untuk memperoleh respon yang diinginkan dari pasar sasaran jadi 4P mewakili pandangan perusahaan (Simamora, 2003).

a. Produk

Bagi produsen, suatu tawaran pasar, akan tetapi dari sudut pandang konsumen, jalan keluar masalah konsumen berupa perasaan kekurangan terhadap sesuatu.

b. Harga

Bagi produsen harga adalah nilai produk yang akan menjadi penerimaan kalau produk terjual, bagi konsumen harga adalah biaya yang harus di keluarkan untuk mendapatkan produk.

c. Tempat

Bagi produsen konsep tempat adalah bagaimana mendekatkan produk kepada konsumen agar tersedia dalam tempat dan jumlah yang tepat. Sedangkan bagi konsumen tempat adalah kenyamanan atau kemudahan untuk memperoleh produk.

d. Promosi

Bagi produsen promosi merupakan kegiatan untuk menginformasikan produk, membujuk konsumen untuk membeli serta mengingatkan konsumen agar tidak melupakan produk. Sedangkan bagi konsumen promosi adalah komunikasi antara produsen dan konsumen.

III. METODE PELAKSANAAN TUGAS AKHIR

3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Tempat pelaksanaan Tugas Akhir “Analisis Usaha Rempeyek Ikan Tongkol” ini adalah di Desa Banyuputih Lor Kecamatan Randuagung Kabupaten Lumajang. Waktu pelaksanaan selama bulan yaitu Agustus 2016 sampai Oktober 2016.

3.2 Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam Tugas Akhir untuk membuat Rempeyek Ikan Tongkol adalah sebagai berikut:

Tabel 3.1 Alat yang digunakan dalam proses produksi rempeyek ikan tongkol

No	Alat	Spesifikasi	Fungsi
1.	Kompor Gas	Terdiri dari 2 tungku dan mengeluarkan api	Untuk memasak / memanaskan dalam proses pembuatan rempeyek ikan tongkol
2	Pisau	Berbahan alumunium dan tajam	Untuk memotong rempah rempah pembuatan rempeyek ikan tongkol
3	Baskom Besar	Berbentuk cekung dan terbuat dari alumunium	Untuk mengaduk semua bahan pembuatan rempeyek ikan tongkol
4	Wajan	Berdiameter 35 cm dan berbahan alumunium	Sebagai tempat untuk menggoreng rempeyek ikan tongkol
5	Sepatula	Sepatula metal berbahan alumunium, panjang dan ujungnya pipih	Untuk membalikkan rempeyek ikan tongkol ketika digoreng agar tidak gosong
6	Serok	Cekung, diameter 20 cm, panjang 40 cm dan berlubang	Untuk mengais rempeyek ikan tongkol yang telah matang
7	Cobek	Berbahan tanah liat	Sebagai tempat untuk menghaluskan rempah pembuatan rempeyek ikan tongkol
8	Toples Plastik Besar	Berbahan plastik	Sebagai wadah rempeyek untuk ditiriskan
9	Ulekan	Berbahan Kayu	Untuk menghaluskan rempah pembuatan rempeyek ikan tongkol
10	Sendok	Ukuran panjang 10 cm terbuat dari alumunium	Alat untuk mencampur bahan untuk pembuatan rempeyek ikan tongkol
11	Nampan	Berbentuk lingkaran terbuat dari alumunium	Tempat untuk meletakkan rempeyek ikan tongkol
12	Timbangan	Berbahan plastik	Alat penimbang berat rempeyek ikan tongkol
13	Sealer	Berbahan plastik dan berwarna biru	Untuk melekatkan plastik kemasan
14	Tabung LPG 3 kg	Berbahan besi dan berukuran 3 kg	Tabung bahan bakar dalam pembuatan rempeyek ikan tongkol

Sumber: Data Primer 2016

Tabel 3.2 Bahan yang digunakan dalam proses produksi Rempeyek Ikan Tongkol

No	Uraian	Spesifikasi
1	Ikan Tongkol	Ikan air laut
2	Tepung Beras	Bahan baku beras, berwarna putih dan berbentuk butiran halus
3	Kemiri	Berbentuk bulat berwarna putih kekuningan
4	Bawang Putih	Berbentuk seperti kelopak bunga, berwarna putih
5	Garam	Berbentuk butiran kristal yang halus
6	Ketumbar	Berbentuk kecil bulat berwarna coklat
7	Santan	Cairan kental berwarna putih berasal dari hasil perasan kelapa
8	Minyak Goreng	Bahan baku darikelapa sawit
9	Gas LPG	Bahan bakar untuk menggoreng
10	Label	Kertas yang tertulis informasi tentang produk
11	Kemasan Plastik	Berbentuk seperti kantong

Sumber: Data Primer 2016

3.3 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam mengerjakan tugas akhir ini adalah :

1. Metode Pengumpulan Langsung

Metode pengumpulan langsung yaitu melakukan proses produksi secara langsung sampai pemasaran, dan mencatat semua proses produksi mulai dari proses produksi sampai pemasaran.

2. Metode Pengumpulan Tidak langsung

Metode pengumpulan tidak langsung yaitu memperoleh informasi dengan membaca dan mempelajari berbagai literatur, jurnal penelitian, browsing internet dan laporan yang berhubungan dengan tugas akhir ini.

3.4 Metode Analisis

Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui kelayakan usaha rempeyek ikan tongkol antara lain:

3.4.1 Analisis *Break Even Point* (BEP)

BEP merupakan titik impas usaha. Dari nilai BEP dapat diketahui pada tingkat produksi dan harga berapa suatu usaha tidak memberikan keuntungan dan tidak memberikan kerugian.

Rumus yang digunakan untuk mencari nilai BEP adalah sebagai berikut (Rahardi, 2003).

A. *Break Event Point* (BEP) Produksi

$$\text{BEP (produksi)} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Penjualan}}$$

B. *Break Event Point* (BEP) Harga

$$\text{BEP (harga)} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Total Produksi}}$$

3.4.2 Analisis *R/C Ratio*

Analisis *R/C Ratio* digunakan untuk melihat tingkat keuntungan atau penerimaan relatif suatu usaha terhadap total biaya yang digunakan dalam kegiatan tersebut (Pasaribu, 2012).

$$\text{R/C Ratio} = \frac{\text{Total Pendapatan (TR)}}{\text{Total Biaya (TC)}}$$

Kriteria *R/C Ratio* antara lain:

- 1) Jika $\text{R/C} > 1$, maka menguntungkan
- 2) Jika $\text{R/C} = 1$, maka tidak untung dan tidak rugi
- 3) Jika $\text{R/C} < 1$, maka mengalami rugi

3.4.3 Analisis *Return On Investment* (ROI)

Return on Investment (ROI) adalah rasio yang menunjukkan hasil atas jumlah aktiva yang digunakan dalam perusahaan. ROI juga merupakan suatu ukuran tentang efektivitas manajemen dalam mengelola investasinya (Kasmir, 2009).

$$ROI = \frac{\text{Laba}}{\text{Investasi}} \times 100 \%$$

Kriteria ROI antara lain:

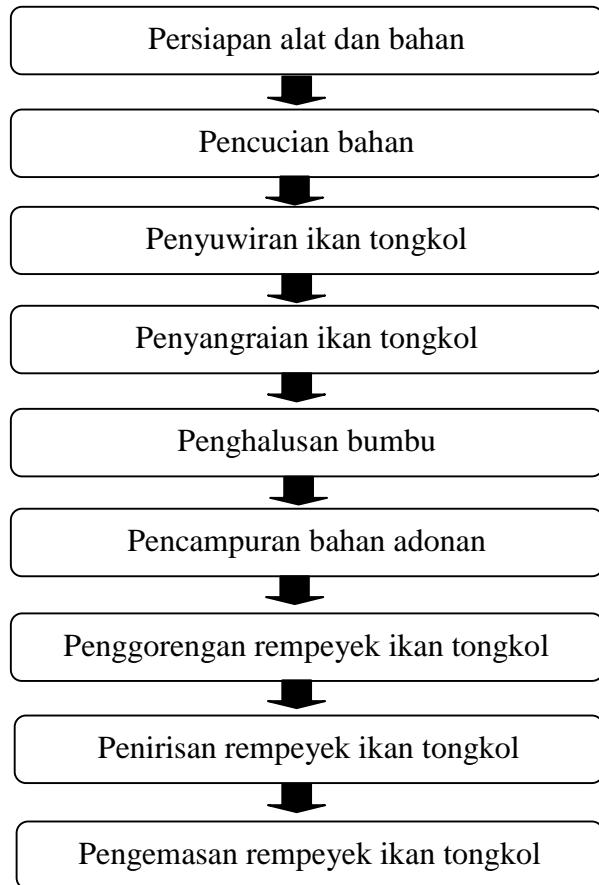
- 1) Jika $ROI > 0$ = Usaha menguntungkan
- 2) Jika $ROI < 0$ = Kurang menguntungkan atau rugi

3.5 Proses Produksi

Berikut merupakan tahapan proses produksi pembuatan Rempeyek Ikan Tongkol:

- a. Persiapan alat dan bahan
- b. Pencucian bahan
- c. Penyuwiran ikan tongkol
- d. Penyangraian ikan tongkol
- e. Penghalusan bumbu
- f. Pencampuran bahan adonan
- g. Penggorengan rempeyek ikan tongkol
- h. Penirisan rempeyek ikan tongkol
- i. Pengemasan rempeyek ikan tongkol

Adapun tahapan-tahapan dalam proses produksi rempeyek ikan tongkol dapat dijelaskan melalui bagan dibawah ini :

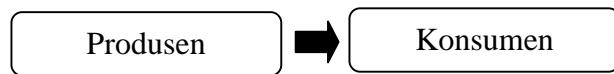


Gambar 3.1 Bagan Alur Proses Produksi Rempeyek Ikan Tongkol

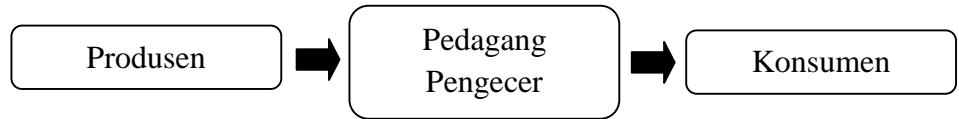
3.6 Pemasaran Rempeyek Ikan Tongkol

Pemasaran Rempeyek Ikan Tongkol dapat dilakukan dengan menjualnya secara langsung kepada konsumen (*direct selling*) dan tidak langsung kepada konsumen (konsinyasi). Adapun saluran distribusi yang digunakan dalam proses pemasaran disajikan dalam bagan 3.2 berikut:

1. *Direct Selling*



2. Konsinyasi



Gambar 3.2 Bagan Alur Pemasaran Rempeyek Ikan Tongkol

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

Berdasarkan Tugas Akhir yang telah dilaksanakan di Desa Banyuputih lor, Kecamatan Randuagung, Kabupaten Lumajang. Maka didapatkan hasil sebagai berikut:

4.1.1 Gambaran Produk Rempeyek Ikan Tongkol



Rempeyek ikan tongkol merupakan salah satu makanan yang masih belum diketahui oleh orang banyak, dikarenakan rempeyek ikan tongkol masih tergolong produk baru. Pembuatan rempeyek ini juga cukup mudah yaitu dengan mencampur adonan tepung beras dengan bumbu dapur seperti kemiri, bawang putih, ketumbar serta garam dan dicampur dengan isian ikan tongkol. Usaha pembuatan Rempeyek Ikan Tongkol rata-rata produksi perminggu menggunakan tepung beras sebanyak 1000 gram dan ikan tongkol sebanyak 500 gram menghasilkan 55 bungkus rempeyek ikan tongkol. Harga per kemasan rempeyek ikan tongkol Rp 2000,- dengan berat 30 gram perkemasan serta dipasarkan dengan cara langsung dan tidak langsung. Rempeyek ikan tongkol dipasarkan dengan nama “Rempeyek Ikan Tongkol Bu’ Kas”. Rempeyek ikan tongkol

dikemas menggunakan plastik berwarna bening dengan ukuran 12 cm x 24 cm dengan ketebalan 0,03 mm serta menggunakan label dengan ukuran 11,5 cm x 4 cm.

Keunggulan rempeyek ini dengan rempeyek lain yaitu terletak pada isian dari rempeyek yang menggunakan ikan tongkol. Penggunaan ikan tongkol sebagai isian rempeyek bertujuan agar memberikan inovasi dalam makanan rempeyek, dikarenakan rempeyek biasanya menggunakan isian kacang-kacangan (kedelai, kacang tanah, kacang hijau, kedelai hitam), ebi serta ikan teri. Kemasan yang digunakan untuk pengemasan rempeyek ikan tongkol termasuk tebal dan juga pemberian label yang berwarna menarik untuk menarik konsumen untuk membeli rempeyek ikan tongkol.

4.1.2 Proses Produksi

Proses Produksi adalah usaha untuk menciptakan atau menambah nilai ekonomis suatu benda dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Dalam proses produksi membutuhkan input antara lain tepung beras, tongkol, kemiri, bawang putih, ketumbar, santan, garam, air dan mengalami transformasi menjadi rempeyek ikan tongkol sebagai output. Proses produksi rempeyek ikan tongkol adalah sebagai berikut:

a. Persiapan Alat dan Bahan

Langkah awal yang dilakukan adalah dengan mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan rempeyek ikan tongkol. Alat-alat yang digunakan meliputi kompor gas, gas elpiji, wajan, sepatula, baskom besar, serok, pisau, sendok, timbangan, cobek, ulekan, nampan, timbangan dan sealer. Sedangkan bahan yang digunakan untuk memproduksi rempeyek ikan tongkol, tepung beras, kemiri, ketumbar, santan, garam dan lain sebagainya.

b. Pencucian Bahan

Pada proses ini pencucian bahan bertujuan untuk membuang kotoran pada bahan yang akan digunakan dalam pembuatan rempeyek ikan tongkol yaitu seperti pencucian rempah seperti : bawang putih, ikan tongkol

c. Penyuwiran ikan tongkol

Pada proses ini ikan tongkol yang telah disiapkan disuwir terlebih dahulu kira-kira panjang 2 cm. Kemudian hasil suwiran ikan tongkol diletakkan di atas nampan agar tertata rapi.

d. Penyangraian ikan tongkol

Ikan tongkol yang telah disuwir kemudian disangrai diatas kompor dengan menggunakan api kecil, sehingga ikan tongkol yang yang disangrai tidak cepat gosong dan kadar air dari ikan tongkol dapat berkurang.

e. Penghalusan Bumbu

Pada proses penghalusan bumbu ini bertujuan untuk menghaluskan bumbu seperti: garam, bawang putih, kemiri dan merica agar memudahkan bumbu tersebut tercampur dengan bahan lainnya.

f. Pencampuran bahan Adonan

Bumbu yang telah dihaluskan kemudian dimasukkan dalam baskom besar kemudian bumbu tersebut dicampurkan dengan bahan lainnya seperti: ikan tongkol yang telah disangrai, tepung beras dan santan dan bumbu yang telah dihaluskan

g. Penggorengan

Setelah semua bahan telah dicampur menjadi satu, proses selanjutnya yaitu penggorengan rempeyek ikan tongkol. Dalam hal ini harus lebih teliti dan hati-hati agar hasil yang didapatkan dapat sesuai.

h. Penirisan rempeyek ikan tongkol

Rempeyek ikan tongkol yang telah digoreng kemudian ditiriskan di wadah yang telah siapkan, didalam wadah tersebut dimasukkan koran agar dapat menyerap minyak pada rempeyek.. Diamkan rempeyek yang telah digoreng selama 1 jam diwadah tertutup agar rempeyek tetap renyah.

i. Pengemasan

Pengemasan dilakukan setelah rempeyek dalam keadaan dingin kemudian ditimbang agar berat dalam setiap kemaan sama, lalu penempelan label dan pisahkan produk yang tela dikemas ke tempat lain.

4.1.3 Bauran Pemasaran Rempeyek Ikan Tongkol

Bauran pemasaran atau lebih dikenal dengan *Marketing Mix* yaitu alat perusahaan untuk memperoleh respon yang diinginkan dari pasar sasaran jadi 4P mewakili pandangan perusahaan. (Simamora, 2003).

a. Produk

Rempeyek ikan tongkol berbahan baku tepung beras dengan bahan tambahan ikan tongkol, santan, kemiri dan bumbu lain. Rata-rata produksi perminggu menghasilkan 55 bungkus. Rata-rata produksi perminggu usaha rempeyek ikan tongkol berdasarkan jumlah produksi ke-1 hingga produksi ke-7 kemudian dibagi dengan 7 kali produksi.

$$\begin{aligned} \text{Rata-rata produksi perminggu} &= \frac{(P_1 + P_2 + P_3 + P_4 + P_5 + P_6 + P_7)}{7 \text{ kali produksi}} \\ &= \frac{(53 \text{ bgk} + 55 \text{ bgk} + 54 \text{ bgk} + 56 \text{ bgk} + 56 \text{ bgk} + 55 \text{ bgk} + 53 \text{ bgk})}{7 \text{ kali produksi}} \\ &= \frac{375}{7} = 55 \text{ bungkus} \end{aligned}$$

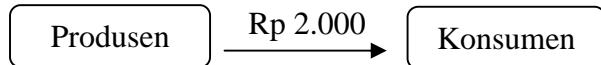
Jadi, rata-rata produksi perminggu usaha pembuatan rempeyek ikan tongkol menghasilkan 55 bungkus.

b. Harga

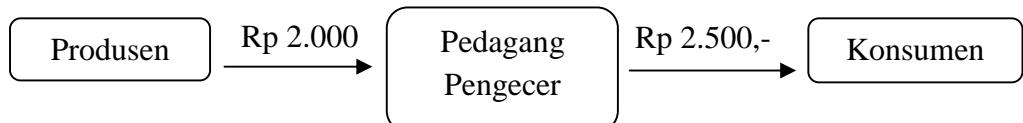
Harga merupakan pertimbangan yang penting bagi produk rempeyek ikan tongkol. Harga yang ditawarkan sangat terjangkau yaitu Rp 2.000,-/ bungkus dan konsumen dapat menikmati produk rempeyek ikan tongkol.

c. Tempat

Tempat pemasaran rempeyek ikan tongkol di Desa Banyuputih Lor Kecamatan Randuagung Kabupaten Lumajang. Adapun distribusi pemasaran ini menggunakan dua saluran pemasaran dengan cara menjual langsung kepada konsumen (*direct selling*) dan secara konsinyasi dengan target pemasaran produk yaitu anak-anak, remaja hingga orang dewasa. Adapun saluran distribusi pemasaran disajikan dalam gambar 4.1 berikut :



Pada saluran ini konsumen langsung membeli rempeyek ikan tongkol kepada produsen pada waktu pemasaran.



Gambar 4.1 Bagan Alur Pemasaran Rempeyek Ikan Tongkol

Pada saluran ini rempeyek ikan tongkol di distribusikan dari produsen kemudian diberikan kepada pedagang pengecer lalu pedagang pengecer menjualnya kepada konsumen. Produk ini dititipkan pada toko dan warung yang berada di kota lumajang. Produsen menitipkan kepada pedagang pengecer sebanyak 10 bungkus.

d. Promosi

Promosi yang digunakan untuk memasarkan produk rempeyek ikan tongkol yaitu *door to door* dengan cara menawarkan produk langsung ke konsumen. Hal ini dilakukan dengan tujuan agar dapat lebih mengenal reaksi pelanggan. Promosi selanjutnya yaitu dengan pemasangan iklan melalui media elektronik seperti handphone melalui beberapa aplikasi secara online, misalnya Facebook, WhatsApp dan instagram. Disamping itu motto yang diterapkan yaitu selalu memberikan pelayanan yang terbaik kepada konsumen.

4.1.4 Analisis Usaha Rempeyek Ikan Tongkol

Perhitungan biaya dalam usaha produksi rempeyek ikan tongkol dalam pelaksanaan Tugas Akhir selengkapnya disajikan dalam tabel 4.1 dan 4.2.

Tabel 4.1 Biaya Variabel Dalam 1 Kali (Minggu) Proses Produksi Rempeyek Ikan Tongkol

No	Keterangan	Satuan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	2	3	4	5	6 = 4 x 5
1	Ikan Tongkol	Gram	500	20	10.000
2	Tepung Beras	Gram	1000	11	11.000
3	Kemiri	Gram	40	15	600
4	Bawang Putih	Gram	44	25	1.100
5	Garam	Gram	40	4	160
6	Ketumbar	Gram	24	12	288
6	Santan	Kemasan	1	3.000	3.000
7	Air	Liter	1,20	500	600
8	Minyak Goreng	Gram	500	11	5.500
9	Gas LPG	-	-	-	2.140
10	Label	Lembar	55	160	8.800
11	Kemasan Plastik	Lembar	55	50	2.750
12	Tenaga Kerja	Orang	1	39.000	39.000
13	Biaya Listrik	Hari	1	1.000	1.000
14	Biaya Transport	-	-	-	3.000
Total Biaya Variabel					88.938

Keterangan :

Berdasarkan perhitungan biaya pada Tabel 4.1 diketahui bahwa Total Biaya Variabel yang dikeluarkan sebesar Rp 88.938,-

Tabel 4.2 Biaya Tetap Dalam 1 Kali (Minggu) Proses Produksi Rempeyek Ikan Tongkol

No	Uraian	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Nilai Depresiasi
1	Wajan	1	Unit	35.000	131
2	Spatula	1	Unit	5.000	52
3	Serok	1	Unit	6.000	62
4	Pisau	1	Unit	5.000	35
5	Kompor gas	1	Unit	100.000	268
6	Sendok	1	Unit	2.500	17
7	Nampan	1	Unit	10.000	104
8	Toples Plastik Besar	2	Unit	34.000	354
9	Baskom Besar	1	Unit	8.000	83
10	Cobek	1	Unit	10.000	104
11	Ulekan	1	Unit	5.000	52
12	Timbangan	1	Unit	30.000	112
13	Sealer	1	Unit	125.000	335
14	Tabung LPG 3 Kg	1	Unit	80.000	-
Total Biaya Tetap					455.500
					1.709

Keterangan :

Berdasarkan perhitungan biaya pada tabel 4.2 diketahui bahwa Total Biaya Tetap yang dikeluarkan sebesar Rp. 455.500,- sedangkan Total Biaya Tetap yang telah di depresiasikan sebesar Rp 1.709,-

Tabel 4.3 Total Biaya Dalam 1 Kali Proses Produksi Rempeyek ikan tongkol

No	Keterangan	Harga	Jumlah
1	Biaya Variabel	Rp 88.938	
2	Biaya Tetap	Rp 1.709	
3	Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap)	Rp 90.647	

Keterangan :

- Biaya Variabel diperoleh dari total biaya variabel yaitu sebesar Rp 88.938,-
- Biaya Tetap (biaya penyusutan) diperoleh dari total biaya tetap yang telah didepresiasikan yaitu sebesar Rp 1.709,-
- Total Biaya = Total Biaya Variabel + Total Biaya Tetap (telah didepresiasikan)
= Rp 88.938,- + Rp 1.709,- = Rp 90.647,-

Tabel 4.4 Perhitungan Hasil Usaha Rata- rata Produksi Perminggu Rempeyek ikan tongkol

No	Keterangan	Biaya	Jumlah
1	Pendapatan 55 bungkus x Rp 2.000,-	Rp 110.000	
	Total Biaya Variabel	Rp 88.938	
	Total Biaya Tetap (didepresiasikan)	Rp 1.709	+
2	Total Biaya	Rp 90.647	
3	Laba	Rp 19.353	

4.1.5 Perhitungan *Break Even Point* (BEP)

Berdasarkan hasil perhitungan biaya dan laba produksi dapat dihitung BEP (produksi) dan BEP (harga) sebagai berikut :

A. Break Event Point (BEP) Produksi

$$\begin{aligned}
 \text{BEP (produksi)} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Penjualan}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 90.647,-}{\text{Rp. } 2.000,-} \\
 &= 45,3 \\
 &= 45 \text{ (dibulatkan)}
 \end{aligned}$$

B. Break Event Point (BEP) Harga

$$\begin{aligned}
 \text{BEP (harga)} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Total Produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp. } 90.647,-}{55} \\
 &= \text{Rp. } 1.648,1,- = \text{Rp. } 1.648,- \text{ (dibulatkan)}
 \end{aligned}$$

Keterangan :

Nilai BEP (produksi) sebesar 45 bungkus dan BEP (harga) sebesar Rp 1.648,- hal ini menunjukkan bahwa jika harga jual melebihi nilai BEP maka usaha ini mengalami keuntungan, jika kurang dari nilai BEP maka usaha ini mengalami kerugian dan jika sama dengan nilai BEP maka usaha ini mengalami titik impas.

4.1.6 Perhitungan R/C (*Revenue Cost Ratio*)

Berdasarkan hasil perhitungan biaya dan laba produksi dapat dihitung nilai *R/C Ratio* sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{R/C Ratio} &= \frac{\text{Total Pendapatan (TR)}}{\text{Total Biaya (TC)}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 110.000,-}{\text{Rp } 90.647,-} = 1,21 = 1,2 \text{ (dibulatkan)}
 \end{aligned}$$

Keterangan :

Nilai *R/C Ratio* didapat dari total pendapatan dibagi dengan total biaya yaitu 1,2. Hal ini membuktikan bahwa *R/C Ratio* lebih dari 1, maka usaha ini layak untuk diusahakan.

4.1.7 Perhitungan *Return On Investment (ROI)*

Berdasarkan hasil perhitungan biaya dan laba produksi dapat dihitung nilai ROI sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{ROI} &= \frac{\text{Laba}}{\text{Investasi}} \times 100 \% \\
 &= \frac{\text{Rp } 19.143}{\text{Rp } 544.438} \times 100 \% \\
 &= 0,035 \times 100\% \\
 &= 3,5 \% \rightarrow 4 \% \text{ (dibulatkan)}
 \end{aligned}$$

Keterangan :

Berdasarkan hasil perhitungan dengan kriteria penilaian metode ROI didapatkan nilai ROI sebesar 4 %. Hasil tersebut menunjukkan bahwa usaha rempeyek ikan tersebut sangat menguntungkan.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Break Event Point (BEP)

Berdasarkan hasil analisis BEP (produksi) diperoleh sebesar 45 bungkus, lebih kecil dibandingkan volume penjualan yang diperoleh sebesar 55 bungkus. Pada saat volume penjualan 45 bungkus, maka usaha rempeyek ikan tongkol tidak mengalami keuntungan dan kerugian (impas). Kemampuan usaha pada volume penjualan 55 bungkus lebih besar dibandingkan dengan perhitungan analisis BEP (produksi), maka usaha rempeyek ikan tongkol menguntungkan dan dapat dilanjutkan.

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa BEP (harga) lebih kecil dibandingkan dengan harga penjualan yang ditetapkan yaitu sebesar Rp 2.000,- per bungkus. Hasil tersebut menunjukkan bahwa harga jual rempeyek ikan

tongkol yang telah ditetapkan lebih besar dari perhitungan BEP (harga) yaitu sebesar Rp 1.648,- maka usaha rempeyek ikan tongkol menguntungkan untuk diusahakan.

4.2.2 R/C Ratio

Berdasarkan hasil perhitungan dengan menggunakan metode R/C Ratio, diketahui bahwa nilai R/C Ratio > 1 yaitu 1,2. Artinya setiap Rp 10.000,- modal yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan total sebesar Rp 12.000,-. Pada tingkat penerimaan penjualan sebesar Rp 110.000,- kegiatan usaha ini mampu menutupi biaya produksi sebesar Rp 90.647,- maka usaha rempeyek ikan tongkol ini mengalami keuntungan.

Hal ini menunjukkan bahwa usaha rempeyek ikan tongkol mampu menghasilkan penerimaan yang lebih besar dibanding dengan biaya yang telah dikeluarkan. Dengan demikian usaha rempeyek ikan tongkol menguntungkan dan dapat dilanjutkan.

4.2.3 Return On Investment (ROI)

Berdasarkan hasil perhitungan dengan kriteria penilaian metode ROI didapatkan nilai ROI sebesar 4% hasil tersebut menunjukkan bahwa dengan investasi sebesar Rp 544.438,-, usaha rempeyek ikan tongkol mampu mendapat keuntungan 4% per minggu. ROI didapatkan sebesar $4\% > 0\%$ maka usaha rempeyek ikan tongkol ini menguntungkan untuk diusahakan. Hasil perhitungan diatas dapat disimpulkan bahwa usaha rempeyek ikan tongkol ini menguntungkan dan dapat dilanjutkan.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Proses produksi rempeyek ikan tongkol dimulai dari persiapan alat dan bahan yang akan digunakan, kemudian dilakukan pencucian bahan, penyuwiran ikan tongkol dan dilanjutkan dengan penyangraian ikan tongkol, penghalusan bumbu dan pencampuran adonan, penggorengan, penirisan dan pengemasan yang disertai dengan pelabelan.

Berdasarkan analisis kelayakan usaha yang telah dilakukan dengan menggunakan analisis *Break Event Point*, *R/C Ratio*, *Return On Investment* usaha rempeyek ikan tongkol dengan hasil BEP (produksi) 45 bungkus dari produksi 55 bungkus dan BEP (harga) Rp 1.648,- dengan harga jual Rp 2.000,-, *R/C Ratio* sebesar 1,2 dan ROI sebesar 4% maka usaha ini menguntungkan dan dapat dilanjutkan. Pemasaran rempeyek ikan tongkol menggunakan dua saluran pemasaran dengan cara menjual produk secara langsung dan tidak langsung ke konsumen.

5.2 Saran

1. Masyarakat yang ingin berwirausaha dengan menggunakan ikan tongkol sebaiknya tidak hanya mengolah ikan tongkol dengan cara sederhana karena dengan pengolahan menjadi rempeyek ikan tongkol dapat meningkatkan nilai ekonomis ikan tongkol.
2. Mengembangkan bentuk dan rasa yang lebih kreatif dari ikan tongkol untuk meningkatkan kepuasan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

Adiska, 2013. Khasiat Ikan Tongkol Bagi Kesehatan.
(<http://gicara.com/uncategorized/khasiat-ikan-tongkol-bagikesehatan.html>).

Aji, Danang Mustiko. 2013. *Analisis Usaha Rempeyek Kedeli Rasa Keju*. Jember. Politeknik Negeri Jember.

Hadinata, Nuki. 2011. *Analisis Usaha Rempeyek Kacang Tanah*. Jember. Politeknik Negeri Jember.

Joko, S. 2001. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang

Kasmir. 2009. *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.

Kotler, P. 2002. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT.Ikrar Mandiri Abadi.

Paramida, N. 2014. “Studi Pembuatan Rempeyek Bercita Rasa Daun Kayu Manis”. <http://download.portalgaruda.org>article>. [16 Februari 2017]

Pasaribu, H. Ali Musa. 2012. *Perencanaan dan Evaluasi Proyek Agribisnis*. Lily Publisher : Yogyakarta.

Rahardi, F dan Rudi Hartono. 2003. *Agribisnis Peternakan*. Penebar Swadaya : Jakarta

Simamora. 2013. *Memenangkan pasar dengan pemasaran yang efektif dan profitabel*. Jakarta: Gramedia pustaka utama.

Susanti. 2014. *Analisi Usaha Rempeyek Renyah Kacang Tanah “Ncus”*. Jember. Politeknik Negeri Jember.

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Daftar Depresiasi Aktiva Tetap

DAFTAR DEPRESIASI AKTIVA TETAP

No	Uraian	Jumlah (unit)	Harga Perolehan		Nilai Sisa	Umur Ekonomis (tahun)	Depresiasi			
1.	Wajan	1 unit	Rp	35.000	Rp 3.500	5	Rp	6.300	Rp	525
2.	Spatula	1 unit	Rp	5.000	-	2	Rp	2.500	Rp	208
3.	Serok	1 unit	Rp	6.000	-	2	Rp	3.000	Rp	250
4.	Pisau	1 unit	Rp	5.000	-	3	Rp	1.667	Rp	139
5.	Kompor Gas	1 unit	Rp	100.000	Rp 10.000	7	Rp	12.857	Rp	1.071
6.	Sendok	1 unit	Rp	2.500	-	3	Rp	833	Rp	69
7.	Nampan	1 unit	Rp	10.000	-	2	Rp	5.000	Rp	417
8.	Toples Plastik Besar	2 unit	Rp	34.000	-	2	Rp	17.000	Rp	1.417
9.	Baskom	1 unit	Rp	8.000	-	2	Rp	4.000	Rp	333
10.	Cobek	1 unit	Rp	10.000	-	2	Rp	5.000	Rp	417
11.	Uleg-uleg	1 unit	Rp	5.000	-	2	Rp	2.500	Rp	208
12.	Timbangan	1 unit	Rp	30.000	Rp 3.000	5	Rp	5.400	Rp	450
13.	Sealer	1 unit	Rp	125.000	Rp 12.500	7	Rp	16.071	Rp	1.339
14.	Tabung LPG	1 unit	Rp	80.000	-	-	Rp	-	Rp	-
Total			Rp	455.500	Rp 29.000		Rp	82.128	Rp	6.843
										1.709

Sumber : Data Langsung 2016

Keterangan :

$$\text{Depresiasi : } \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai sisa}}{\text{Umur Ekonomis}} = \dots \text{ / tahun}$$

Lampiran 2 : Dokumentasi

Persiapan alat



Persiapan bahan



Pencucian bahan



Penyuwiran ikan tongkol



Penyangraian ikan tongkol



Penghalusan Bumbu



Pencampuran bahan adonan



Penggorengan rempeyek ikan tongkol



Penirisan rempeyek ikan tongkol



Pengemasan Rempeyek Ikan Tongkol



Penimbangan



Pemberian Label



Produk Jadi



Pemasaran Produk



Penitipan Produk



Lampiran 3 : Arus Kas Rempeyek Ikan Tongkol

Tgl 2016	Keterangan	satuan	jumlah	Harga satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Debit (Rp)	Kredit (Rp)	Saldo (Rp)
	Modal (Hutang)						250.000	250.000
09/07	Belanja							
	Tepung Beras	kg	5	11000	55.000			
	kemiri	kg	0,3	15000	4.500			
	Bawang putih	kg	0,4	25000	10.000			
	garam	bgks	1	1000	1.000			
	ketumbar	kg	0,2	12000	2.400			
	santan	bgks	5	3000	15.000			
	Plastik kemasan	bgks	3	7000	21.000			
	Label di surabaya express	lembar	10	4500	45.000			
	Minyak Goreng	kg	3	11000	33.000			
	Jumlah						186.900	63.100
07/08	Ikan tongkol	kg	0,5	20000	10.000			
	Air	liter	1,2	500	600			
	Gas	-	-	-	2.140			
	Tenaga kerja	org	-	-	39.000			
	Biaya listrik	hari	1	1000	1.000			
	Penyusutan		1	1709	1.709			

	Jumlah						54.449	8.651
	Penjualan rempeyek		53	2.000		106.000		114.651
14/08	Ikan tongkol	kg	0,5	20000	10.000			
	Air	liter	1,2	500	600			
	Gas	-	-	-	2.140			
	Tenaga kerja	org	-	-	39.000			
	Biaya listrik	hari	1	1000	1.000			
	Penyusutan	hari	1	1.709	1.709			
	Jumlah						54.449	60.202
	Penjualan rempeyek		55	2.000		110.000		170.202
21/08	Ikan tongkol	kg	0,5	20000	10.000			
	Air	liter	1,2	500	600			
	Gas	-	-	-	2.140			
	Tenaga kerja	org	-	-	39.000			
	Biaya listrik	hari	1	1000	1.000			
	Penyusutan	hari	1	1.709	1.709			
	Jumlah						54.449	115.753
	Penjualan rempeyek		54	2.000		108.000		223.753
28/08	Ikan tongkol	kg	0,5	20000	10.000			
	Air	liter	1,2	500	600			
	Gas	-	-	-	2.140			
	Tenaga kerja	org	-	-	39.000			

	Biaya listrik	hari	1	1000	1.000			
	Penyusutan	hari	1	1.709	1.709			
	Jumlah						54.449	169.304
	Penjualan rempeyek		56	2.000		112.000		281.304
04/09	Ikan tongkol	kg	0,5	20000	10.000			
	Air	liter	1,2	500	600			
	Gas	-	-	-	2.140			
	Tenaga kerja	org	-	-	39.000			
	Biaya listrik	hari	1	1000	1.000			
	Penyusutan	hari	1	1.709	1.709			
	Jumlah						54.449	226.855
	Penjualan rempeyek		56	2.000		112.000		338.855
	Belanja							
08/09	Tepung Beras	kg	2	11000	22000			
	garam	bgks	1	1000	1000			
	santan	kg	2	3000	6000			
	Label di surabaya express	bgks	4	4500	18000			
	Minyak Goreng	kg	1	11.000	11000			
	Jumlah						58000	280.855
11/09	Ikan tongkol	kg	0,5	20000	10.000			
	Air	liter	1,2	500	600			

	Gas	-	-	-	2.140			
	Tenaga kerja	org	-	-	39.000			
	Biaya listrik	hari	1	1000	1.000			
	Penyusutan		1	1.709	1.709			
	Jumlah					54.449	226.406	
	Penjualan rempeyek		56	2.000		112000		338.406
18/09	Ikan tongkol	kg	0,5	20000	10.000			
	Air	liter	1,2	500	600			
	Gas	-	-	-	2.140			
	Tenaga kerja	org	-	-	39.000			
	Biaya listrik	hari	1	1000	1.000			
	Penyusutan		1	1.709	1.709			
	Jumlah					54.449	283.957	
	Penjualan rempeyek		55	2.000		110000		393.957
	Jumlah Akhir							393.957

Keterangan :

a. **Rata-rata produksi perminggu** =
$$\frac{(\text{Produksi tgl } 7/8 + \text{tgl } 14/8 + \text{tgl } 21/8 + \text{tgl } 28/8 + \text{tgl } 4/9 + \text{tgl } 11/9 + \text{tgl } 18/9)}{7 \text{ kali produksi}}$$

$$= \frac{3 \text{ b}}{7} = 55 \text{ bungkus}$$

Jadi, rata- rata produksi perminggu usaha rempeyek ikan tongkol sebanyak 55 bungkus

b. **Sisa Akhir** = Jumlah Akhir – Modal (Hutang)

$$= 393.957 - 250.000$$

$$= 143.957$$

Jadi, sisa modal akhir dari usaha rempeyek ikan tongkol Rp 143.957