

**ANALISIS TITIK IMPAS (Break Even Point) USAHA PENGOLAHAN IKAN
SALAI PATIN DI DESA KOTO MESJID KECAMATAN XIII KOTO
KAMPAR KABUPATEN KAMPAR PROVINSI RIAU**

By

Mastaulina Siagian¹⁾ M. Ramli²⁾ and Firman Nugroho²⁾
Email: mastaulinasiagian@yahoo.com

ABSTRACT

This research was conducted to analyze break even point of smoked catfish (*Pangasius sutchi*) processing in the Koto Mesjid village. The method used in this study was a survey method with five (5) respondents. Break even point Analysis is analysis to determine break even point of company's management, that means there is no profit and no loss so can determine compatible price and sale. The results showed that the smoked fish processing pangasius in December 2013 was able to reach the break-even point (BEP) at Rp. 9.570.000 with total revenue (TR) Rp. 183.048.000, the total fixed costs (FC) Rp. 8.176.390 and total variable costs (VC) Rp. 759.247.000 and margin of safety (MoS) 95%. Based on the result, this business had financial advantages that efficient with R/C ratio 1.19. The business Constraints was lack of raw materials for processed catfish in the village.

Keyword: Production, Marketing, Catfish, BEP, Kampar Regency

1) Student of the Faculty of fisheries and Marine Science, University of Riau

2) Lecturer of the Faculty of fisheries and Marine Science, University of Riau

PENDAHULUAN

Usaha perikanan merupakan suatu kegiatan usaha ekonomis, dimana manusia mengusahakan, mengelola dan mengendalikan sumberdaya hayati perikanan untuk mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya demi meningkatkan kesejahteraan dan pendapatan pengolah. Produk perikanan mempunyai sifat khusus, yaitu cepat mengalami rusak (membusuk). Dalam delapan jam setelah ikan ditangkap dan didaratkan ikan-ikan sudah memperlihatkan tanda-tanda kerusakan. Oleh karena itu produk perikanan perlu penanganan khusus

agar mutu dan kualitas ikan dapat dipertahankan lebih lama. Pengolahan merupakan salah satu cara mengatasi masalah pembusukan ini, sehingga ikan mampu disimpan lebih lama lagi sampai tiba waktunya dijadikan sebagai bahan konsumsi.

POKLAHSAR (Kelompok Pengolah dan Pemasar) yang berada di desa Koto Mesjid merupakan kelompok di Desa Koto Mesjid yang mengolah ikan segar menjadi beberapa macam produk ikan salai patin, nugget, abon, dendeng ikan, kerupuk ikan dan ikan asin. Dalam berproduksi pengolah memperoleh bahan baku ikan patin (*Pangasius sutchi*) dari petani

ikan yang ada di desa Koto Mesjid dan Pulau Gadang. Dalam satu bulan pengolah memproduksi ikan salai patin sebanyak 6-8 kali dengan rata-rata penggunaan bahan baku ikan patin segar sebanyak 10.449 Kg. Dalam proses produksi kelompok pengolah mengalami hambatan karena bahan baku ikan patin yang dipasok dari petani ikan yang ada di desa Koto Mesjid kurang, sementara pengolah tidak ingin memasok ikan dari luar daerah Koto Mesjid karena rasanya tidak sama apabila memasok ikan dari luar daerah.

Desa Koto Mesjid memiliki julukan sebagai "Kampung Patin" dengan motto "*Tiada rumah tanpa ikan*" karena rata-rata masyarakat di desa Koto Mesjid melakukan budidaya ikan patin. Usaha pengolahan ikan salai patin dilakukan oleh masyarakat ini sudah berjalan sejak tahun 2003.

Yang menjadi pertanyaan adalah pada titik impas penjualan berapa usaha pengolahan ikan salai patin tidak mengalami laba dan rugi, dan apakah pada titik impas tersebut perusahaan dalam kondisi margin aman.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai analisis titik impas (BEP) usaha pengolahan ikan salai patin.

Adapun tujuan penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui berapa titik impas penjualan dan masalah apa yang dihadapi pengolah dalam menjalankan usaha pengolahan ikan salai patin (*Pangasius sutchi*) di Desa Koto Kampar.

Sedangkan manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini yaitu sebagai bahan referensi bagi peneliti yang ingin menelaah

keberadaan sektor informal seperti pada sentra minapolitan Desa Koto Mesjid dan bisa memberikan kontribusi pemikiran dan upaya-upaya pengembangan dan pemberdayaan usaha perikanan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 3-10 Januari 2014 di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Dalam penelitian ini yang menjadi responden sebagai sumber informasi data penelitian adalah masing-masing ketua kelompok pengolah ikan salai patin. Data yang dikumpulkan dalam penelitian meliputi data seputar kegiatan usaha pengolahan selama satu bulan. Untuk menggali informasi tersebut terhadap responden dilakukan wawancara langsung, Informasi yang didapat dari hasil wawancara dianalisis dan kemudian dideskripsikan untuk mengambil suatu kesimpulan dari hasil penelitian.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei yaitu dengan cara pengamatan langsung dan melakukan wawancara dengan responden dilokasi penelitian dengan berpedoman pada daftar pertanyaan atau kuisisioner yang terstruktur. (Gempar. S, 2005)

Kemudian untuk dapat tercapainya tujuan penelitian alat analisis yang digunakan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui titik impas digunakan formulasi:
 - a. $BEP (unit) = TFC / (P - AVC)$
 - b. BEP (rupiah)

$$BEP = \frac{Biaya\ Tetap}{1 - \frac{Biaya\ Variabel}{Total\ Penerimaan}}$$

2. Untuk mengetahui besarnya harga pokok produksi digunakan formulasi total biaya produksi dibagi dengan jumlah produk
3. Analisis pendapatan:

$$\pi = Total\ Penerimaan - Total\ Biaya$$

4. Perbandingan penerimaan dan biaya usaha pengolahan

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

Dimana:

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

TVC = Biaya Variabel perbulan

TFC = Biaya Tetap perbulan

5. Analisis titik impas dapat digunakan untuk menentukan margin aman. Caranya dengan mengurangi penjualan dalam kondisi titik impas dari total penjualan dikalikan seratus persen

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sekilas Tentang POKLAHSAR Desa Koto Mesjid.

POKLAHSAR (Kelompok Pengolah dan Pemasar) berada dibawah naungan UPTD merupakan wadah yang menampung hasil perikanan dari petani ikan Desa Koto Mesjid dan sekitar daerah Koto Kampar dengan melakukan pengolahan untuk mendapatkan nilai tambah melalui mutu, gaya, rasa, kemasan bentuk produk yang menyerap tenaga kerja dan meningkatkan harga yang pada gilirannya mendapatkan keuntungan untuk mengembangkan usaha

pengolahan terlebih dilakukan dengan harga bersaing. Desa Koto Mesjid merupakan desa yang awalnya merupakan desa transmigrasi penduduk lokal akibat pembangunan PLTA dan merupakan desa yang miskin. Namun dengan pembinaan pengembangan perikanan membuat desa ini menjadi desa yang sejahtera di Kampar. Pembinaan yang dilakukan dalam bentuk pemberian pinjaman dan pelatihan. 5 kelompok usaha pengolahan ikan salai patin yang terdapat di desa Koto Mesjid masing-masing diketuai oleh Jabarullah, Mustakim, Yendri, Yulkhaidir, dan Februs Aferi dengan masing-masing pengolah memiliki pekerjaan lain sebagai petani karet.

Masing-masing pengolah ikan salai di desa Koto Mesjid memperkerjakan tenaga kerja rata-rata sebanyak 7 orang, 2 diantaranya sebagai penyalai, 2 orang sebagai penangkap, dan 3 orang untuk membersihkan ikan yang terdiri dari kaum perempuan. Seluruh pekerja adalah warga atau penduduk di desa itu sendiri. Tenaga kerja diberi upah sebesar Rp. 500/Kg untuk pekerja penyalai Rp. 300/Kg untuk penangkap dan pembersih ikan.

Dalam pegembangannya mulai tahun 2003-2012 desa Koto Mesjid mendapat bantuan daripemerintah Kabupaten Kampar dan Pemprov. Riau berupa bangunan tempat penyalaian dan perlengkapan lainnya senilai 9,2 M kepada 185 UKM di desa Koto Mesjid dan Pulau Gadang. Bahkan desa ini sudah meraih penghargaan Adi Bakti Mina Bahari pembudidaya teladan dan juara 1 pengolahan patin tingkat provinsi Riau

dan ditetapkan sebagai desa pengembangan terpadu.

Produksi dan Pemasaran

Proses produksi usaha pengolahan ikan salai patin di desa Koto Mesjid dalam sebulan dilakukan 6-8 kali produksi. Dalam satu periode perputaran produksi waktu yang diperlukan mencapai 2-3 hari, dan dalam seminggu pengolah berproduksi 2-3 kali, sehingga dalam sebulan diperkirakan pengolah memproduksi ikan salai patin sebanyak 15.580 Kg. harga ikan yang dibeli oleh pengolah dari petani ikan adalah Rp. 13.000/Kg. Ikan salai patin yang diproduksi dipasarkan ke Pasar Bangkinang, Air Tiris, dan Kuok. Dari agen kemudian ikan patin menyebar ke Pekanbaru, Siak, Batam, Jambi, Jakarta, hingga ke negeri tetangga Malaysia. Untuk pasokan ikan salai pengolah langsung memasarkan dari sentra UPTD dan diantar ketiga tempat tadi. Setelah itu baru dipasarkan lagi ke daerah lain hingga ke luar negeri.

Produk unggulan sentra pengolahan UPTD Desa Koto Mesjid ini adalah ikan salai patin. Dalam seminggu produksi ikan salai patin ini menggunakan bahan baku dan bahan penunjang dalam proses produksinya. Bahan baku yang digunakan pengolah untuk memproduksi ikan salai patin adalah ikan patin segar, kayu bakar, dan minyak tanah. Kayu bakar yang digunakan pengolah di Desa Koto Mesjid adalah kayu rambutan. Alasan

pengolah menggunakan kayu rambutan adalah karena kayu rambutan keras, apinya kuat dan asap yang ditimbulkan sedikit.

Biaya Produksi Usaha Pengolahan Ikan Salai Patin

Biaya produksi atau biaya manufaktur merupakan biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi usaha pengolahan ikan salai. Biaya dalam usaha pengolahan ikan salai patin meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap meliputi biaya transportasi, biaya penyusutan, perawatan alat-alat pengolahan, dan biaya telepon/pulsa. Besarnya biaya produksi yang dikeluarkan kelompok pengolah dan pemasar (Poklahsar) ikan salai patin perbulan sebesar Rp. 753.189.500. Untuk lebih jelasnya komponen-komponen biaya produksi masing-masing produk dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Struktur Komponen Biaya Produksi Ikan Salai Patin Perbulan

No	Komponen Biaya	Jumlah	Harga/ Satuan (Rp)	Jumlah Biaya	Persentasi
A. Biaya Bahan-bahan					
1.	Ikan Patin segar	52.245 Kg	13.000	Rp.679.185.000	90,34%
2.	Kayu bakar	68 Mobil	175.000	Rp. 11.900.000	1,6%
3.	Minyak Tanah	10 Liter	8.500	Rp. 85.000	0,01%
Jumlah				Rp.691.170.000	91,95%
B. Biaya Tenaga Kerja					
1.	Penyalai	10 orang	Rp.2.612.250	Rp. 26.122.500	3,47%
2.	Penangkap	10 orang	Rp.1.567.350	Rp. 15.673.500	2,08%
3.	Pembersih	15 orang	Rp.1.044.900	Rp. 15.673.500	2,08%
Jumlah				Rp. 57.469.500	7,63%
C. Biaya Lain-lain					
1.	Kardus	525 buah	Rp. 6.000	Rp. 3.150.000	0,42%
Jumlah biaya produksi (A+B+C)				Rp.751.789.500	100,00%
Biaya Produksi per Kg (15.580 Kg)				Rp. 48.253 per Kg	

Pada tabel 1 terlihat komponen biaya produksi terbesar ada pada pengadaan bahan baku utama, yaitu ikan patin segar sebanyak 90,34% dari total biaya produksi, lalu kemudian diikuti komponen biaya tenaga kerja sebesar 7,63%. Dari 52.245 Kg bahan baku ikan patin segar setelah diolah hanya menghasilkan 15.580 Kg ikan salai patin atau sekitar 30% dari berat bahan baku, sehingga biaya atau harga pokok yang diperlukan untuk memproduksi ikan salai patin sebesar Rp. 48.778,-. Produk ikan salai patin dijual dengan harga Rp. 58.000,- per Kg.

Biaya Tetap dan Biaya Variabel

Biaya tetap yang dikeluarkan oleh pengolah dalam satu bulan terdiri dari biaya transportasi, biaya listrik, telepon (pulsa), perawatan dan biaya-biaya lain. Biaya tetap yang

dikeluarkan pengolah dalam satu bulan adalah sebesar Rp. 8.176.390,-.

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan secara berubah-ubah dan perubahannya sejajar dengan besarnya volume produksi (Sadli, 1980). Biaya variabel untuk memproduksi ikan salai patin terdiri dari pembelian bahan baku ikan patin segar, kayu bakar, minyak tanah, pengemasan dan tenaga kerja. Biaya variabel yang dikeluarkan pengolah ikan salai patin desa Koto Mesjid adalah sebesar Rp. 751.789.500,-.

Total Biaya Produksi (*Total Cost*)

Total biaya produksi (*Total Cost*) merupakan penjumlahan biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya tidak tetap (*Variable Cost*). Total biaya produksi pengasapan ikan salai patin desa Koto Mesjid sebesar Rp. 759.965.890,-.

Penerimaan dan Pendapatan

Pendapatan merupakan hasil akhir dari penerimaan dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan dalam suatu produksi dikalikan dengan harga produksi (Soekartawi, 2001:24).

Untuk mengetahui penerimaan, biaya, dan pendapatan usaha yang diperoleh pengolah pengasapan ikan salai patin (*Pangasius sutchi*) di desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar dapat dilihat pada Tabel 2 dibawah ini:

Tabel 2. Penerimaan, Biaya dan Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Salai Patin

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Penerimaan	903.640.000
2.	Total Biaya	759.965.890
3.	Pendapatan	143.674.110

Sumber: Data Primer, 2013

Analisis Titik Impas (BEP)

Titik impas atau titik pulang pokok yang sering juga disebut break even point (BEP) merupakan alat ukur untuk menentukan berapa penjualan yang tidak menghasilkan laba atau rugi. Disamping itu analisis titik impas juga dapat digunakan untuk menentukan margin aman bagi perusahaan.

Kelayakan usaha pengolahan dapat dilanjutkan apabila memberikan nilai ekonomi atau menguntungkan. Keuntungan didapat setelah diketahui titik impas atau *break even point* (BEP) dari usaha pengolahan tersebut. Dari hasil perhitungan BEP (unit) usaha pengolahan ikan salai patin desa Koto Mesjid dinyatakan bahwa pengolah akan mencapai titik impas apabila tingkat produksinya sebanyak 838,86 Kg dengan harga jual Rp. 58.000,-/Kg. Jika dihitung dalam rupiah menjadi Rp. 48.668.988,- dengan margin aman (MoS) sebesar 95%. Artinya pada titik impas penjualan sebesar Rp. 48.668.988,-

pengolah ikan salai patin desa Koto Mesjid sudah menerima pulang pokok dan bila penjualan mampu diatas titik impas dipastikan perusahaan akan berlabar. Dengan asumsi-asumsi yang digunakan antara lain: biaya tetap tidak mengalami perubahan, harga jual per unit tidak berubah selama periode melakukan analisa, pengolah hanya membuat satu jenis produk, kapasitas produksi pengolah relatif konstan, dan harga faktor produksi relatif konstan.

KESIMPULAN DAN SARAN

a. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis biaya produksi dan titik impas terhadap pengolahan ikan salai patin desa Koto Mesjid dapat diambil beberapa kesimpulan:

1. Biaya tetap yang dikeluarkan untuk usaha pengolahan ikan salai patin sebesar Rp. 8.176.390,-/bulan, sedangkan biaya variabel sebesar Rp. 751.789.500,-/bulan, dan sebesar Rp. 48.253/Kg.

2. Harga pokok produksi ikan salai patin sebesar Rp. 48.778,-/Kg, sedangkan harga jual ikan salai sebesar Rp. 58.000,-/Kg, sehingga ada keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 9.222,-/Kg.
3. Jumlah penerimaan usaha pengasapan ikan patin sebesar Rp. 903.640.000,-/bulan dengan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 143.674.110,-/bulan. Dengan tingkat keuntungan sebesar 15,89%. Artinya, setiap penerimaan Rp. 1000,- akan diperoleh keuntungan sebesar Rp. 158,8,-.
4. Titik impas penjualan (BEP) terjadi pada penjualan sebanyak 838,86 Kg atau sebesar Rp. 48.668.988,- dengan titik aman pengolahan sebesar 94,6%. Dengan kata lain, usaha pengolahan ikan salai patin cukup aman diusahakan.

b. Saran

Mengingat bahwa pada dasarnya usaha pengolahan ikan salai patin cukup menguntungkan, maka untuk meningkatkan besarnya keuntungan bisa diupayakan dengan memproduksi diatas titik impas melalui peningkatan jumlah produksi tiap bulan dan memperluas daerah pemasarannya. Dengan demikian bisa diperoleh tingkat permintaan yang lebih tinggi, sehingga diharapkan memperoleh laba yang lebih besar.

DAFTAR PUSTAKA

Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Bumi Aksara. 160 hal.

- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau. 2002. Laporan Tahunan Dinas Perikanan Daerah Tingkat I Provinsi Riau. Pekanbaru. Dalam www.utusanriau.com
- Gempar, S. 2005. Metodologi Penelitian Kuantitatif.
- Marabessy, Ismael. 2005. Aplikasi Asap Cair Dalam Pengolahan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap. Politeknik Perikanan Negeri Tual. Maluku. Dalam www.repository.ipb.ac.id
- Moelyanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta. 87 hal.
- Ramli. 2005. Pengantar Akuntansi Agribisnis. Faperika Press. Universitas Riau. Pekanbaru. 125 hal.
- Soekartawi. 2001. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. CV. Rajawali Press Jakarta.