

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sektor perikanan merupakan salah satu sektor penunjang perekonomian dan berperan dalam memberikan nilai tambah dan nilai strategis dalam pembangunan perekonomian nasional. Mengingat perikanan merupakan salah satu sektor penggerak perekonomian Indonesia, maka potensi sumber daya alam yang dimiliki begitu besar sehingga Indonesia dikenal sebagai negara maritim. Salah satu ikan laut dengan memiliki potensi luar biasa di Indonesia adalah Tuna (*Thunnus* Sp), khususnya di perairan Indonesia Timur (Wulandari, 2023 dalam Risni 2023). Permintaan yang tinggi terhadap produk ikan tuna menciptakan peluang besar bagi Indonesia untuk menjadi produsen utama dalam mengekspor produk tersebut (Muharom et al., 2019).

Ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Pembusukan disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba dan proses ketengikan (*rancidity*). Ikan segar memiliki kadar air yang tinggi, sehingga mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme penyebab pembusukan yang dikandungnya. Daya tahan ikan yang tidak lama, menjadi hambatan bagi upaya untuk memperluas pemasaran hasil perikanan. Oleh karena itu, terdapat bermacam-macam cara pengolahan pascapanen ikan, mulai dari cara tradisional sampai modern. Salah satu diantara produk olahan ikan

adalah abon ikan. Abon merupakan produk olahan yang sudah cukup dikenal luas oleh masyarakat.

Menurut Ismail dan Putra (2017) salah satu hasil olahan yang bisa mengawetkan ikan untuk jangka waktu lama adalah dengan menjadikannya abon ikan. Abon merupakan jenis lauk pauk kering dengan bahan baku berupa daging atau ikan yang diolah dengan cara dikukus, disuwir-suwir, diberi bumbu, digoreng dan dipres untuk mengeluarkan sisa minyak penggorengan (Ielvia, 2018). Pada prinsipnya, abon merupakan suatu produk pengawetan, yaitu kombinasi antara perebusan dan penggorengan dengan penambahan bumbu-bumbu sehingga abon memiliki tekstur, aroma dan rasa yang khas. Selain itu, proses pembuatan abon merupakan proses pengurangan kadar air dalam bahan baku yang bertujuan memperpanjang proses penyimpanan (Jusniati et al., 2017).

Usaha pengolahan ikan menjadi abon merupakan salah satu UMKM Abon Ikan Tuna yang berada di Kabupaten Pinrang terkhusus di Desa Marannu. Usaha ini masih tergolong dalam industri rumah tangga, dimana tenaga kerjanya terbatas dalam penelitian ini hanya 3 orang (2 orang anggota keluarga dan 1 orang pekerja tambahan) dan termasuk pemilik usaha ikut serta dalam proses pengolahan serta pemasaran produk.

Industri rumah tangga ini bernama “Annisa Punnia” yang dikelola oleh ibu Hj. Hasima sejak tahun 2021. Produksi abon ikan tuna pada usaha ini diproduksi dua kali dalam sebulan dengan jumlah 4 kg daging

ikan tuna yang digunakan dan menghasilkan 44 pcs abon kemasan 45 gr dengan harga Rp17.000 per pcs. Umumnya industri ini hanya berfokus pada penerimaan setelah penjualan produk dari pada keuntungan perusahaan. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diterima dan kelayakan pada usaha “Abon Annisa” di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang.

1.2. Rumusan Masalah

1. Berapa besar pendapatan usaha olahan abon ikan tuna “Annisa Punnia” di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang?
2. Apakah usaha olahan abon ikan tuna “Annisa Punnia” di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang layak untuk diusahakan?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui besar pendapatan usaha olahan abon ikan tuna “Annisa Punnia” di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang.
2. Untuk mengetahui kelayakan usaha olahan abon ikan tuna “Annisa Punnia” di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan informasi dalam mengelolah usaha abon ikan tuna di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang.
2. Sebagai tambahan dalam menyusun penelitian yang sejenis bagi para peneliti selanjutnya.

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Penelitian Terdahulu

Arman dan Ruslang (2017) pada judul penelitian Analisis Finansial Usaha Abon Ikan Tuna (*Thunnus* Sp) Produksi UMKM Kota Parepare. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besaran pendapatan yang diperoleh dari pengolahan abon ikan tuna dan tingkat kelayakan usaha UMKM tersebut. Hasil yang diperoleh menunjukkan besaran pendapatan yang diterima oleh UMKM “Mekar” Parepare per September 2017 adalah Rp141.692.100. Usaha pengolahan ikan Tuna yang diproduksi dalam bentuk abon kemasan tersebut, secara finansial dari R/C rasio sebesar 1,65 sehingga dinilai layak untuk dikembangkan. Adapun persamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah menghitung pendapatan usaha Abon Ikan Tuna baik biaya produksi, penerimaan hingga keuntungan serta tingkat kelayakan usaha tersebut.

Penelitian yang dilakukan Maria (2023) dengan judul Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Abon Ikan Patin Dan Gabus Di Cv. Cashiela. Penelitian ini bertujuan untuk dapat menganalisis besarnya modal usaha, keuntungan dan analisa kelayakan usaha pengolahan abon ikan Patin dan Gabus. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis biaya, penerimaan, keuntungan, analisis efisiensi dan analisis risiko usaha. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengolahan abon ikan lele dapat memberikan peluang usaha. Modal usaha sebesar Rp13.999.000 dengan jumlah produksi abon ikan Patin per bulan adalah

240 bungkus kemasan per 70 gram dengan harga jual Rp40.000 dan produksi abon ikan Gabus per bulan adalah 240 bungkus kemasan per 70 gram dengan harga jual Rp45.000. Maka dalam sebulan produksi sebanyak 480 bungkus dengan pendapatan Rp20.400.000, maka akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp6.401.000 per bulan. Dengan titik impas produksi pada abon ikan Patin sebesar 162 pices dan titik impas harga jual abon ikan Patin Rp27.100,00 sedangkan titik impas produksi pada abon ikan Gabus sebesar 167 pices dan titik impas harga jual abon ikan Gabus Rp31.250,00. Karena harga jual dan produksi abon ikan Patin dan Gabus diatas BEP prouksi maupun BEP harga maka dikatakan bahwa produk abon ikan yang diproduksi CV. Cashiela ini menguntungkan. Adapun persamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah menghitung pendapatan usaha Abon Ikan Tuna baik biaya produksi, penerimaan hingga keuntungan serta tingkat kelayakan usaha tersebut.

Iqfani dan Yulianti (2022) melakukan penelitian tentang Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya modal usaha, keuntungan dan analisa kelayakan usaha pengolahan abon ikan lele. Metode analisis data yang digunakan yaitu analisis biaya, penerimaan, keuntungan, analisis efisiensi dan analisis risiko usaha. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengolahan abon ikan lele dapat memberikan peluang usaha. Modal usaha sebesar Rp3.433.008,00 dengan jumlah

produksi abon ikan lele per hari adalah 35 bungkus kemasan per 100 gram dengan harga jual Rp22.000. Maka dalam sebulan produksi sebanyak 280 bungkus dengan pendapatan Rp6.160.000,00, akan menghasilkan keuntungan Rp2.727.000,00 per bulan. Dengan tingkat harga jual Rp22.000, usaha abon ikan lele akan mengalami titik impas ketika dapat memproduksi sebanyak 156 pcs yaitu 1 bulan dan kembali modal. Analisis kelayakan usaha menunjukkan bahwa usaha abon ikan lele dapat menguntungkan dengan jangka waktu balik modal hanya selama 1 bulan saja setelah menjalani usaha. Adapun persamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah menghitung pendapatan usaha Abon Ikan Tuna baik biaya produksi, penerimaan hingga keuntungan serta tingkat kelayakan usaha tersebut.

Penelitian yang dilakukan Risni (2023) dengan judul Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tuna Studi Kasus: G&R Masohi Shop di Kecamatan Kota Masohi. Tujuan penelitian ini untuk melihat keragaman usaha, pendapatan dan kelayakan usaha abon ikan tuna G&R Masohi Shop, metode penelitian yang digunakan adalah diskriptif kuantitatif dan kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pendapatan usaha abon ikan tuna G&R Masohi Shop selama tahun 2022 memperoleh Rp60.789.000, dengan rata-rata pemasukan Rp5.065.750. Analisis R/C ratio mengindikasikan nilai rasio sebesar 1,61. Demikian usaha ini layak untuk diusahakan. Adapun persamaan penelitian ini dengan penelitian

sebelumnya adalah untuk menghitung pendapatan baik biaya produksi, penerimaan hingga keuntungan serta tingkat kelayakan usaha tersebut.

Syafar dan lamusa (2015) dalam penelitiannya berjudul Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tenggiri Pada Industri Rumah Tangga “Althaf Food” di Kota Palu, analisis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif dan analisis pendapatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan yang diperoleh Industri Rumah Tangga “Althaf Food”. Dengan hasil analisis menunjukkan bahwa Industri Rumah Tangga “Althaf Food” yang mengolah abon ikan tenggiri memberikan pendapatan sebesar Rp1.638.612 dalam empat kali proses produksi selama satu bulan. Adapun persamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah untuk menghitung pendapatan Industri Rumah Tangga baik biaya produksi, penerimaan hingga keuntungan.

Usman, et al (2016) melakukan penelitian tentang Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tuna Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-Zahrah” Di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan yang diperoleh pada usaha abon ikan tuna. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pendapatan yang diperoleh sebesar Rp254.284.600/tahun dan pendapatan perbulan usaha abon ikan tuna rata-rata sebesar Rp21.190.383.3. Adapun persamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah menghitung pendapatan usaha Abon Ikan Tuna baik biaya produksi, penerimaan hingga keuntungan.

Penelitian mengenai Analisis Usaha Abon Ikan Tuna Studi Kasus Industri Rumah Tangga Camar Laut di Desa Kalangjaladri Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya, penerimaan, pendapatan, R/C dan titik impas, dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya total yang dikeluarkan oleh pengusaha abon ikan tuna Industri Rumah Tangga Camar Laut adalah Rp244.857,11/satu kali proses produksi. Penerimaan rata-rata yang diperoleh adalah Rp360.000,00/satu kali proses produksi. Pendapatan yang diperoleh oleh pengusaha Abon Ikan adalah Rp115.152,89/satu kali proses produksi (Rustandy et al, 2023). Adapun persamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah menghitung R/C dan pendapatan usaha Abon Ikan Tuna baik biaya produksi, penerimaan hingga keuntungan.

2.2. Abon Ikan Tuna

Ikan tuna merupakan jenis ikan yang masuk dalam keluarga *scombroidae* yang berarti termasuk dalam ikan konsumsi. Ikan tuna juga merupakan ikan pelagis atau kelompok ikan yang hidup tidak di dasar laut dan tidak juga selalu dipermukaan, Nama latin ikan ini adalah (*Thunnus* Sp) ini merupakan sumber pangan yang sangat digemari diseluruh dunia. Tidak seperti biasanya ikan yang memiliki daging berwarna putih, daging tuna berwarna merah muda sampai merah tua. Hal ini disebabkan otot tuna lebih banyak mengandung mioglobin dari pada ikan lainnya (KKP, 2020). Ikan tuna memiliki kebiasaan untuk bermigrasi sepanjang

hidupnya. Kebiasaan untuk bermigrasi tersebut didukung oleh sistem metabolisme ikan tuna yang dapat mengatur jumlah panas yang ada didalam tubuh untuk mencapai kondisi biologis yang efektif.

Dimana kandungan gizi ikan ini sangatlah tinggi, Ikan ini mengandung sejumlah vitamin seperti B3, B12, B6, protein, fosfor, vitamin D dan kalium. Selain itu, tuna juga mengandung magnesium, kolin, vitamin B1 (thiamin), vitamin B2 (riboflavin) dan yodium yang sangat berguna bagi tubuh manusia. Daging ikan tuna dibagi menjadi dua daging berwarna merah dan putih. Ikan tuna mempunyai nilai jual tinggi dan termasuk jenis ikan yang paling banyak dicari dari laut Indonesia. Itu dikarenakan rasanya yang lezat (Hadinoto dan Idrus, 2018).

Abon ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, melalui kombinasi dari proses penggilingan, penggorengan, pengeringan serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap terhadap daging ikan. Proses pembuatannya relatif mudah dan dapat dilakukan langsung oleh anggota keluarga sendiri. Peralatan yang dibutuhkan relatif sederhana, sehingga dalam memulai usaha ini tidak memerlukan biaya yang besar. Oleh karena itu, usaha pengolahan abon ikan ini dapat dilakukan dalam skala usaha kecil. Hal ini memberikan potensi pengembangan yang besar bagi usaha ini di banyak wilayah Indonesia yang kaya akan sumber daya perikanan laut.

2.2.1. Proses Pengolahan Abon Ikan Tuna

Adapun tahapan pengolahan abon ikan tuna yaitu:

a) Pembersihan

Ikannya dibersihkan terlebih dahulu dibuang isi perut dan bagian kepala, dipotong-potong melintang untuk memudahkan pengukusan kemudian dicuci sampai bersih.

b) Pengukusan

Ikan dikukus sampai matang (untuk memudahkan mengambil daging dan memisahkan dari tulang). Ikan yang telah dikukus kemudian diangkat dan kemudian ditumbuk hingga menjadi serpihan halus.

c) Pemberian Bumbu

Bumbu-bumbu dihaluskan terlebih dahulu, tumis bumbu sampai mengeluarkan bau yang harum, setelah mendidih masukkan ikan yang telah ditumbuk dan diaduk setengah kering.

d) Penggorengan

Daging ikan yang telah dicampur dengan bumbu kemudian digoreng sampai berubah warna menjadi kecoklatan. Setelah itu angkat dan tiriskan/dinginkan.

e) Pengepresan

Setelah diangkat dari wajan, abon kemudian dimasukkan ke dalam alat press (spinner) dan ditekan-tekan sampai minyaknya habis keluar (tuntas). Lalu abon kemudian dikeluarkan untuk didinginkan.

f) Pengemasan

Setelah dingin, abon kemudian dikemas dimasukkan di dalam *standing pouch* kemasan 45 gr.

2.3. UMKM dan Industri Rumah Tangga

UMKM adalah singkatan dari Usaha Mikro Kecil dan Menengah. UMKM merujuk pada kategori usaha yang memiliki skala kecil hingga menengah, baik dalam hal jumlah karyawan maupun omset usaha. UMKM sering kali menjadi tulang punggung perekonomian di banyak negara, termasuk Indonesia, karena mereka berkontribusi besar dalam penciptaan lapangan kerja, pengurangan kemiskinan dan pemerataan ekonomi. UMKM dibagi menjadi tiga kategori:

- a. Usaha Mikro, usaha dengan aset dan omset yang paling kecil. Misalnya, usaha warung kecil atau pedagang keliling.
- b. Usaha Kecil, usaha dengan skala yang lebih besar dari usaha mikro, tetapi masih dalam batasan kecil. Misalnya, toko retail lokal, usaha catering atau usaha jasa lainnya.
- c. Usaha Menengah, usaha dengan skala yang lebih besar dari usaha kecil, tetapi belum mencapai skala besar seperti perusahaan korporasi. Misalnya, pabrik kecil atau usaha distribusi yang melayani wilayah regional.

Menurut Tambunan (2013) UMKM adalah unit usaha produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau Badan Usaha

disemua sektor ekonomi. Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah adalah:

- a. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
- b. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.
- c. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.

Menurut Pasal 6 UU No. 20 Tahun 2008 tentang kreteria UMKM dalam bentuk permodalan adalah sebagai berikut:

a. Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut:

- Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00).

b. Kriteria Usaha Kecil adalah sebagai berikut:

- Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000,00 sampai dengan paling banyak Rp500.000.000,00 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000,00 sampai dengan paling banyak Rp2.500.000.000,00.

c. Kriteria Usaha Menengah adalah sebagai berikut:

- Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp500.000.000,00 sampai dengan paling banyak Rp10.000.000.000,00) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp2.500.000.000,00 sampai dengan paling banyak Rp50.000.000.000,00

Menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) mengemukakan bahwa usaha rumah tangga adalah suatu perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Industri rumah tangga adalah jenis usaha kecil yang dijalankan dari rumah atau lingkungan sekitarnya dengan modal terbatas, tenaga kerja minimal dan teknologi

sederhana. Usaha ini biasanya dikelola oleh anggota keluarga atau sejumlah kecil pekerja dan berfokus pada produksi barang atau jasa yang dipasarkan secara lokal atau melalui saluran distribusi sederhana. Meskipun dalam skala yang tidak terlalu besar, namun kegiatan ekonomi ini secara tidak langsung membuka lapangan pekerjaan untuk sanak saudara ataupun tetangga di kampung halamannya. Dengan begitu, usaha perusahaan kecil ini otomatis dapat membantu program pemerintah dalam upaya mengurangi angka pengangguran.

Kesamaan Antara Industri Rumah Tangga dan Usaha Mikro

- a. Skala kecil, baik industri rumah tangga maupun usaha mikro biasanya beroperasi dalam skala kecil, baik dalam hal produksi, pemasaran, maupun modal yang digunakan.
- b. Tenaga Kerja Terbatas, kedua jenis usaha ini biasanya mempekerjakan sedikit orang, sering kali hanya anggota keluarga atau beberapa pekerja tambahan.
- c. Modal Kecil, industri rumah tangga dan usaha mikro cenderung dimulai dengan modal yang kecil, yang berasal dari tabungan pribadi atau sumber keuangan lainnya yang terbatas.
- d. Lokasi Usaha, sering kali lokasi usaha untuk industri rumah tangga adalah rumah atau tempat yang dekat dengan rumah, yang juga merupakan ciri khas dari usaha mikro.

- e. Pasar Lokal, produk yang dihasilkan umumnya dijual di pasar lokal atau melalui jaringan yang sederhana, baik itu secara langsung atau melalui pasar tradisional.

Secara umum, industri rumah tangga dapat dianggap sebagai bagian dari kategori usaha mikro dalam UMKM, tetapi dengan ciri khas yang lebih spesifik, seperti skala sangat kecil, modal terbatas dan lokasi usaha yang sering kali di rumah.

2.4. Produksi

Secara umum, istilah produksi diartikan sebagai penggunaan atau pemanfaatan sumber daya yang mengubah suatu komoditi menjadi komoditi lainnya yang sama sekali berbeda, baik dalam pengertian apa, dan dimana atau kapan komoditi-komoditi itu dilokasikan, maupun dalam pengertian apa yang dapat dikerjakan oleh konsumen terhadap komoditi itu. Istilah produksi berlaku untuk barang maupun jasa, karena istilah komoditi memang mengacu pada barang dan jasa. Keduanya sama-sama dihasilkan dengan mengerahkan modal dan tenaga kerja (Sudarman, 2004 dalam Vina, 2020).

Produksi adalah suatu kegiatan atau proses yang mentransformasikan masukan (input) menjadi keluaran (output) dan sebagai kegiatan yang menghasilkan barang jadi atau barang setengah jadi, barang industri maupun komponen-komponen penunjang. Produksi sebagai pengatur dan penyesuain yang terus menerus diadakan sesuai dengan tuntutan produk yang akan dihasilkan, proses produksi ini

dilakukan berdasarkan pesanan yang sesuai dengan keperluan pesanan (Sattar, 2017).

2.5. Penerimaan

Penerimaan adalah hasil perkalian jumlah produk total dengan satuan harga jual, sedangkan pengeluaran atau biaya sebagai nilai penggunaan sarana produksi dan lain-lain yang dikeluarkan pada proses produksi tersebut. Produksi berkaitan dengan penerimaan dan biaya produksi, penerimaan tersebut pemilik usaha karena masih harus dikurangi dengan biaya produksi yaitu keseluruhan biaya yang dipakai dalam proses produksi tersebut (Suratiah, 2015).

Menurut Kabai and Zaenuddin (2015) Penerimaan (*Revenue*) adalah total pendapatan yang diterima oleh produsen berupa uang yang diperoleh dari hasil penjualan barang yang diproduksi. Untuk mengetahui penerimaan total diperoleh dari output atau hasil produksi dikalikan dengan harga jual output. Penerimaan dapat dihitung dengan rumus:

$$TR = Q \times P$$

Ket: TR = Total Penerimaan

Q = Jumlah output/produk yang dihasilkan

P = Harga

Jadi, untuk mengetahui jumlah total penerimaan produksi maka jumlah output/produk yang dihasilkan dikalikan dengan harga jual, dengan demikian akan keluar total penerimaan barang tersebut.

2.6. Pendapatan

Pendapatan adalah hasil dari usaha tani, yaitu hasil kotor (bruto) dengan produksi yang dinilai dengan uang, kemudian dikurangi dengan biaya produksi dan pemasaran sehingga diperoleh pendapatan bersih usaha tani. Pendapatan dibidang pertanian adalah produksi yang dinyatakan dalam bentuk uang setelah dikurangi dengan biaya selama kegiatan usaha tani (Faisal, 2015).

Pendapatan sangat berpengaruh bagi keberlangsungan suatu usaha, semakin besar pendapatan yang diperoleh maka semakin besar kemampuan suatu usaha untuk membiayai segala pengeluaran dan kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan (Normansyah et al, 2014).

Menurut Siti (2016) pendapatan sebagai salah satu unsur kesejahteraan. Harga dan Pendapatan merupakan faktor yang menentukan besar kecilnya permintaan barang dan jasa. Pendapatan menurut pengertian umum adalah balas jasa yang diterima oleh seorang individu setelah melaksanakan suatu pekerjaan atau nilai barang dan jasa yang diterima oleh seorang individu melebihi hasil penjualannya. Penerimaan dapat dihitung dengan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

Ket: π = Pendapatan

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

TC = *Total Cost* (Total Biaya)

Jadi, untuk menerima hasil pendapatan/keuntungan maka total penerimaan dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan maka akan muncul hasil total pendapatan/keuntungan.

2.7. Biaya Produksi

Supriyono (2000) dalam (Hasriana, 2017) mengatakan, biaya adalah harga perolehan yang dikeluarkan atau digunakan dalam rangka untuk memperoleh penghasilan yang akan digunakan sebagai pengurang penghasilan. Biaya produksi adalah kompensasi yang diterima oleh para pemilik faktor-faktor produksi atau biaya-biaya yang dikeluarkan oleh petani dalam produksi baik secara tunai ataupun tidak tunai.

Biaya produksi adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh pengusaha untuk dapat diambil kesimpulan bahwa biaya apa saja yang diperlukan untuk membuat produk, baik barang maupun jasa (Wahab, 2016). Suratiyah (2009) dalam (Hasriana, 2017) menyatakan, dalam proses produksi terdapat biaya yang harus dikeluarkan untuk memperoleh hasil yang maksimal. Biaya produksi tersebut dapat dikategorikan sebagai berikut:

1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap konstan. Jumlah biaya tetap tidak akan berubah meskipun produksi mengalami perubahan (naik atau turun). Biaya tetap secara keseluruhan disebut Biaya Total (*Total Fixed Cost*).

2. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya variabel adalah jumlah biaya produksi yang mengalami perubahan mengikuti naik turunnya jumlah output yang akan dihasilkan. Semakin tinggi atau besar output yang dihasilkan, maka semakin besar pula biaya yang akan dikeluarkan.

3. Biaya Total (*Total Cost*)

Biaya total adalah keseluruhan biaya yang terjadi pada produksi jangka pendek.

Biaya total diperoleh dari:

$$TC = TFC + TVC$$

Ket: TC = Total Cost

TFC = *Total Fixed Cost*

TVC = *Total Variable Cost*

2.8. Kelayakan Usaha

Studi kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang dilakukan untuk menentukan apakah suatu bisnis layak dijalankan atau tidak. Studi kelayakan bisnis menurut Kasmir dan Jakfar (2020) adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidaknya usaha dijalankan. Mempelajari secara mendalam artinya meneliti secara sungguh-sungguh data dan informasi yang ada, kemudian diukur, dihitung dan dianalisis hasil penelitian tersebut dengan menggunakan metode-

metode tertentu. Penelitian yang dilakukan terhadap usaha yang akan dijalankan dengan ukuran tertentu, sehingga diperoleh hasil maksimal dari penelitian tersebut.

Menurut Sulasih et al. (2021), studi kelayakan bisnis bisa disebut studi kelayakan proyek, yaitu penelitian tentang dapat tidaknya suatu proyek dilaksanakan dengan berhasil. Proyek mempunyai arti suatu pendirian usaha baru atau pengenalan sesuatu (barang atau jasa) yang baru ke dalam sesuatu yang sudah ada.

Kelayakan artinya penelitian yang dilakukan secara mendalam tersebut dilakukan untuk menentukan apakah usaha yang dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan. Dengan kata lain, kelayakan dapat diartikan bahwa usaha yang dijalankan akan memberikan keuntungan finansial dan non finansial sesuai dengan tujuan yang mereka inginkan.

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

Revenue/Cost ratio adalah suatu analisis yang digunakan untuk mengetahui keuntungan yang relatif pada suatu usaha. R/C ratio dapat dicari menggunakan perbandingan antara penerimaan dengan biaya produksi yang dikeluarkan.

Menurut Pebriantari et al. (2016) kriteria kelayakan usaha pada analisis R/C ratio yaitu:

1. Apabila hasil perhitungan R/C ratio > 1 , maka penerimaan yang diterima lebih besar dibandingkan biaya yang dikeluarkan, artinya usaha tersebut layak untuk terus dijalankan.
2. Apabila hasil perhitungan R/C ratio < 1 , maka penerimaan yang diterima lebih kecil dibandingkan biaya yang dikeluarkan, artinya usaha tersebut tidak layak untuk terus dijalankan.
3. Apabila kegiatan usaha menghasilkan R/C ratio $= 1$, maka usaha tersebut tidak untung tidak pula rugi atau impas.

Menurut Suratiyah (2015), R/C adalah perbandingan antara penerimaan dengan biaya total.

$$RC = \frac{\text{Penerimaan Total (TR)}}{\text{Biaya Total (TC)}}$$

Ket: R/C = Rasio Penerimaan Atas Biaya

TR = *Total revenue* (Total Penerimaan)

TC = *Total cost* (Total Biaya)

2.10. Biaya Penyusutan

Penyusutan adalah alokasi sistematis jumlah yang dapat disusutkan dari suatu aset selama umur manfaatnya. penyusutan merupakan proses akuntansi dalam mengalokasikan biaya aset berwujud ke beban dengan cara yang sistematis dan rasional selama periode yang diharapkan mendapatkan manfaat dari penggunaan aset tersebut.

Penyusutan perlu dilakukan karena manfaat yang diberikan dan nilai dari aktiva tersebut semakin berkurang. Masalah penyusutan merupakan masalah yang penting selama masa pemanfaatan aktiva

tetap. Jumlah yang dapat disusutkan dari suatu aset adalah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh aset tersebut dikurangi dengan estimasi nilai sisa (*Salvage Value*) aset tersebut pada akhir masa manfaatnya (Suhikmat and Novita, 2018).

Untuk menghitung biaya penyusutan alat pertanian, digunakan metode penyusutan garis lurus (*Straight Line Method*) menurut Sinuraya (1995) dalam (Yeni and Sugeng, 2017), yaitu:

$$D = \frac{C-SV}{UL}$$

Ket: D = Nilai Penyusutan

C = Nilai beli alat

SV = Nilai sisa alat (10% dari nilai beli)

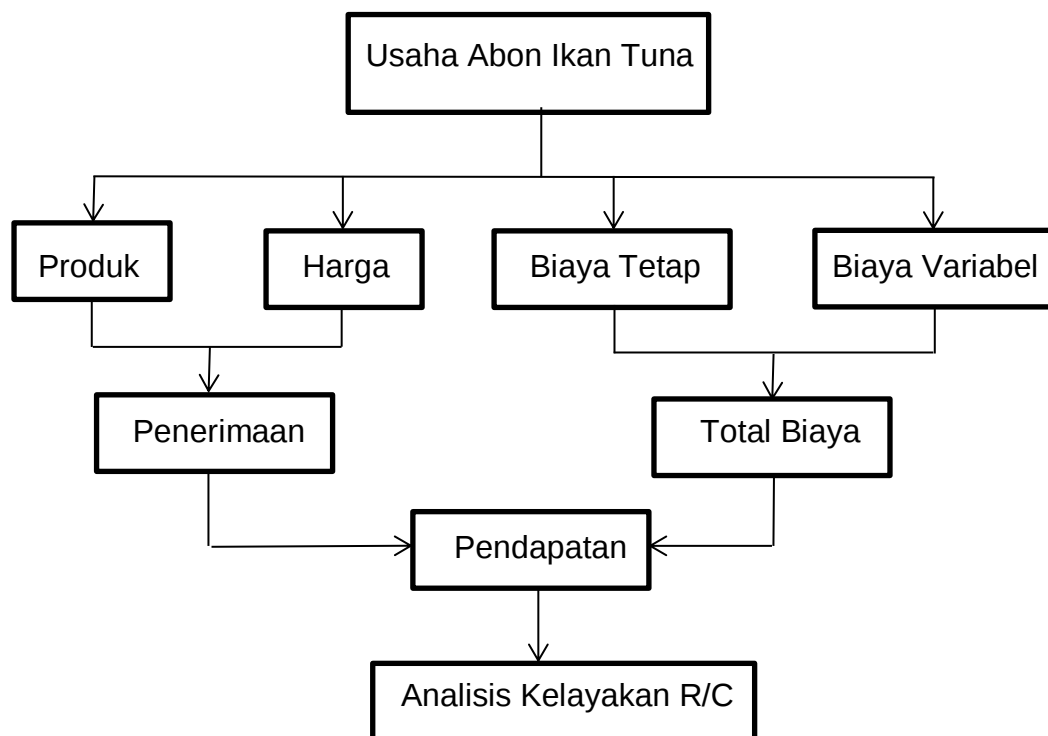
UL = Umur Ekonomis

BAB III. KERANGKA PIKIR

3.1. Kerangka Pikir

Penelitian ini untuk menentukan pendapatan usaha abon ikan tuna dimana mencari total penerimaan dan total biaya yang digunakan oleh responden tersebut serta untuk mengetahui kelayakan dari usaha tersebut. Setelah total produksi penerimaan dan total biaya didapatkan maka masukkan dalam rumus menghitung pendapatan yaitu $\pi = TR - TC$. Selanjutnya pendapatan akan diuji R/C Ratio apakah layak untuk diusahakan atau tidak.

Adapun kerangka pikir dalam penelitian ditunjukkan pada gambar dibawah ini:



Gambar 1. Kerangka Pikir Penelitian

BAB IV. METODE PENELITIAN

4.1. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang pada bulan Juli sampai Agustus 2024. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*) karena lokasi penelitian ini merupakan salah satu sentral produksi abon ikan di Kabupaten Pinrang.

4.2. Populasi dan Sampel

4.2.1. Populasi

Populasi adalah suatu wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditentukan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian diambil kesimpulannya (Sugiyono, 2019). Populasi dalam penelitian ini adalah usaha yang ada di Desa Marannu yang terdiri dari 1 unit usaha abon ikan tuna dan berjumlah 1 orang.

4.2.2. Sampel

Menurut Sugiyono (2017) sampel ialah bagian dari populasi yang menjadi sumber data dalam penelitian, dimana populasi merupakan bagian dari jumlah karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Adapun sampel dalam penelitian ini adalah populasi yang berjumlah 1 sampel di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang yang dijadikan sampel.

4.3. Jenis dan Sumber Data

4.3.1. Data Primer

Data primer adalah data yang bersumber dari kuesioner, wawancara dan hasil observasi langsung dengan pemilik usaha yang terkait informasi yang bisa melengkapi data yang dibutuhkan sesuai dengan penelitian.

4.3.2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang dapat diperoleh dari perpustakaan, jurnal maupun informasi lain seperti hasil penelitian terdahulu serta literatur yang terkait dengan penelitian.

4.4. Teknik Pengambilan Data

4.4.1. Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan untuk mengamati serta meninjau secara cermat dan langsung di lokasi penelitian untuk mengetahui kondisi yang terjadi.

4.4.2. Wawancara

Wawancara adalah bentuk komunikasi langsung antara peneliti (pewawancara) dan responden (narasumber). Wawancara terbagi atas 2 yaitu wawancara terstruktur dan tidak terstruktur. Wawancara terstruktur artinya peneliti telah mengetahui dengan pasti informasi apa yang ingin digali dari responden sehingga daftar pertanyaannya sudah dibuat secara sistematis sedangkan, wawancara tidak terstruktur adalah wawancara

bebas, yaitu peneliti tidak menggunakan pedoman wawancara yang berisi pertanyaan yang akan diajukan secara spesifik dan hanya memuat poin-poin penting masalah yang ingin digali dari responden.

4.4.3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah bukti-bukti berupa gambar hasil kegiatan yang dilakukan selama penelitian.

4.5. Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian Deskriptif Kuantitatif. Menurut (Suratiah, 2015) menghitung biaya produksi dan pendapatan digunakan pendekatan nominal tanpa menghitung nilai uang menurut waktu tetapi yang dipakai adalah harga yang berlaku, sehingga dapat langsung dihitung jumlah pengeluaran dan jumlah penerimaan dalam satu periode proses produksi. Rancangan analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini antara lain:

1. Analisis Biaya

Menurut Suratiah (2015) untuk menghitung besarnya biaya total (*Total Cost/TC*) diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya tetap (*Fixed Cost/FC*) dengan biaya variable (*Variable Cost/VC*) dengan rumus:

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana: TC = Total Cost (Rp)

TFC = *Total Fixed Cost* (Rp)

TVC = *Total Variable Cost* (Rp)

2. Analisis Penerimaan

Penerimaan adalah jumlah fisik produk dikalikan dengan harga yang sedang berlaku. Rumus penerimaan adalah:

$$TR = Q \times P$$

Dimana: TR = Total Penerimaan (Rp)

Q = Jumlah output/produk yang dihasilkan (Kg)

P = Harga (Rp)

3. Analisis Pendapatan

Pendapatan adalah total penerimaan dikurangi dengan biaya produksi. Rumus pendapatan adalah:

$$\pi = TR - TC$$

Dimana: π = Pendapatan (Rp)

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

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

4. R/C ratio

Adalah perbandingan antara penerimaan dengan biaya total.

Rumus R/C ratio adalah:

$$RC = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)}}{\text{Biaya Total (TC)}}$$

Dimana: R/C = Rasio Penerimaan Atas Biaya (Rp)

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

TC = *Total cost* (Total Biaya) (Rp)

4.6. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Ekonomi adalah usaha individu terkait pekerjaan dalam kehidupan dan bagaimana meraih pendapatan terkhusus pada usaha abon ikan tuna.
2. Usaha merupakan aktivitas atau pun kegiatan ekonomi yang dilaksanakan oleh manusia dalam rangka mencapai tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya.
3. Studi kasus abon ikan tuna “Annisa Punnia” adalah analisis yang berfokus pada berbagai aspek terkait produksi, pendapatan dan kelayakan usaha tersebut.
4. Abon ikan tuna “Annisa Punnia” merupakan industri rumah tangga dengan dua kali proses produksi dalam sebulan dengan jumlah 4 kg daging ikan tuna yang digunakan dan menghasilkan 44 pcs abon kemasan 45 gr.
5. UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) adalah unit usaha produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau Badan Usaha disemua sektor ekonomi.
6. Industri rumah tangga adalah jenis usaha kecil yang dijalankan dari rumah atau lingkungan sekitarnya dengan modal terbatas, tenaga kerja minimal dan teknologi sederhana.

7. Ikan tuna merupakan ikan dengan daging berwarna merah muda sampai merah tua, hal ini disebabkan otot tuna lebih banyak mengandung mioglobin.
8. Daging ikan tuna merupakan daging yang memiliki tekstur lembut, warna merah muda hingga merah gelap dan cita rasa yang khas.
9. Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara pengukusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas dan mempunyai daya awet yang relatif lama.
10. Produksi adalah jumlah hasil yang diperoleh pemilik usaha dari proses pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan tuna.
11. Penerimaan adalah jumlah penghasilan yang diperoleh responden sebelum dikurangi dengan jumlah biaya produksi selama satu periode dan dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
12. Pendapatan adalah total produksi abon ikan tuna dikalikan dengan harga yang berlaku dan dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
13. Biaya produksi adalah besarnya biaya yang dikeluarkan pemilik usaha abon ikan tuna untuk menghasilkan produk yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel dihitung dalam satuan rupiah (Rp).
14. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan pemilik usaha abon ikan tuna, namun tidak mempengaruhi besar kecilnya jumlah produk yang dihasilkan dan dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).

15. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan dan mempengaruhi besar kecilnya jumlah produk yang dihasilkan dan dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
16. R/C Ratio adalah perbandingan antara penerimaan dengan biaya total dan dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
17. Kelayakan usaha adalah suatu kegiatan yang dilakukan untuk menentukan apakah suatu bisnis layak dijalankan atau tidak.
18. Biaya penyusutan adalah alokasi sistematis jumlah yang dapat disusutkan dari suatu aset selama umur manfaatnya.

BAB V. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

5.1. Profil Desa Marannu

5.1.1. Deskripsi Geografis Desa Marannu

Marannu adalah sebuah nama desa yang memiliki dua Dusun yaitu Dusun punnia dan Dusun Benteng. Jarak Desa Marannu ke Kecamatan adalah 6 Km yang dapat ditempuh menggunakan kendaraan bermotor sekitar $\pm$ 15 menit. Sedangkan jarak Desa Marannu ke Kabupaten Pinrang atau pusat kota adalah 15 Km dan dapat ditempuh selama $\pm$ 30 menit dengan menggunakan kendaraan bermotor.

Secara geografis Dusun Punnia dan Dusun Benteng adalah dusun yang saling berdampingan, faktor kedekatan wilayah ini juga berpengaruh pada kerukunan dari kedua warga dusun. Warga di dua dusun tersebut memiliki tingkat kerukunan yang tinggi dan diapresiasi dengan membentuk satu karang taruna yang terdiri dari gabungan pemuda pemudi ke dua dusun tersebut.

Batas-batas Desa Marannu:

1. Sebelah Utara : Desa Bunga Kecamatan MT. Bulu
2. Sebelah Selatan : Desa Barang palie Kecamatan Lanrisang
3. Sebelah Barat : Desa Masolo walie Kecamatan MT. Sompe'
4. Sebelah Timur : Desa Padakkalawa Kecamatan MT. Bulu

5.1.2. Deskripsi Demografis Desa Marannu

Total jumlah penduduk Desa marannu adalah 1.512 jiwa yang terdiri dari 469 Kepala Keluarga (KK). Tingkat pendidikan penduduk Desa Marannu masih didominasi pada tingkat pendidikan dasar yaitu SD, SMP dan SMA. Hanya sebagian kecil penduduk yang mengenyam pendidikan sarjana. Mayoritas penduduk Desa marannu bermata pencaharian sebagai petani dan buruh tani. Khusus pertanian padi, penduduk Desa Marannu mampu panen 2 kali dalam setahun karena tanah persawahan adalah sawah tanah irigasi. Guna mendapatkan penghasilan lebih, beberapa petani yang memiliki modal menggunakan mesin pompa air.

Penduduk yang memiliki profesi sebagai PNS atau pensiunan PNS dianggap sebagai tokoh masyarakat bagi seluruh penduduk Desa Marannu. Rasa hormat dan keseganan ini di apresiasi dengan menunjuk tokoh-tokoh tersebut sebagai perangkat desa seperti Ketua RT atau Ketua RW. Sebagai contoh Ketua RW Benteng adalah seorang pensiunan PNS. Pendapat-pendapat mereka juga merupakan pertimbangan penting dalam setiap musyawarah desa.

BAB VI. HASIL DAN PEMBAHASAN

6.1. Identitas Responden

Identitas responden merupakan gambaran secara umum tentang keadaan dan latar belakang responden. Responden dalam penelitian ini diklasifikasikan berdasarkan jenis kelamin, usia, pendidikan dan jumlah tanggungan keluarga. Berikut adalah data karakteristik responden:

Tabel 1. Identitas Responden

No.	Uraian	Identitas Responden	Jumlah (Orang)
1.	Jenis Kelamin	Perempuan	1
2.	Umur (Tahun)	47	1
3.	Pendidikan Terakhir	SMP	1
4.	Jumlah Tanggungan Keluarga	Hj. Hasima	4

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2024

Berdasarkan tabel 1. di atas menunjukkan bahwa responden yang berperan dalam proses produksi usaha ini adalah perempuan dan merupakan usia produktif, hal ini menunjukkan bahwa usaha abon ikan tuna masih dapat diusahakan dengan baik. Menurut Indah (2016) bahwa pada umumnya wanita bekerja bukan hanya semata-mata untuk mengisi waktu luang atau mengembangkan karir, melainkan dilakukan untuk mencari nafkah demi membantu dalam memenuhi kebutuhan keluarga.

Adapun pendidikannya hanya sampai pada Sekolah Menengah Pertama (SMP), sehingga masih memerlukan bimbingan untuk meningkatkan usaha abon ikan tuna tersebut serta responden memiliki jumlah tanggungan keluarga sebanyak empat orang.

6.2. Biaya Produksi Usaha Abon Ikan Tuna

Setiap kegiatan produksi, seorang produsen akan dihadapkan pada masalah biaya yang harus dikeluarkan dan diperhitungkan guna memfasilitasi faktor produksi yang diperlukan. Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk proses pembuatan produk abon ikan tuna dalam 1 bulan produksi. Biaya tersebut dibagi menjadi dua macam yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*). Adapun biaya yang dikeluarkan dalam 1 bulan produksi adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Biaya dan Pendapatan Dalam 1 Bulan Produksi Usaha Abon Ikan Tuna “Annisa Punnia” di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang

No.	Uraian	Nilai (Rp/bulan)
1.	Biaya Tetap	63.307
2.	Biaya Variabel	570.140
3.	Penerimaan	748.000
4.	Pendapatan	114.553
5.	R/C Ratio	1,2 R/C > 1
Jumlah Total Biaya (Biaya tetap dan biaya variabel)		633.447

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2024

Total biaya produksi adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh pengusaha untuk dapat diambil kesimpulan bahwa biaya apa saja yang diperlukan untuk membuat produk dalam penelitian ini. Biaya yang dimaksud adalah biaya tetap yaitu jumlah totalnya tetap konstan dan biaya variabel yaitu biaya produksi yang mengalami perubahan mengikuti naik

turunnya jumlah output yang akan dihasilkan. Berdasarkan tabel 2. di atas bahwa total biaya produksi yang digunakan yaitu sebesar Rp633.447 yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

Penerimaan adalah perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual, sedangkan pendapatan adalah hasil yang diperoleh dimana total penerimaan usaha abon ikan tuna dikurangi dengan besar biaya yang dikeluarkan. Pada tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan oleh responden adalah Rp633.447. Sedangkan penerimaan yang didapatkan yaitu sebesar Rp748.000 dan pendapatan yang diperoleh yaitu sebesar Rp114.553 pada usaha abon ikan tuna “Annisa Punnia” di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang.

Pada tabel di atas menunjukkan bahwa nilai R/C Ratio pada usaha abon ikan tuna “Annisa Punnia” di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang yaitu 1,2. Hal ini berarti setiap Rp.1 yang dikeluarkan oleh pemilik usaha akan memberikan keuntungan sebesar 1,2. Sesuai kelayakan R/C Ratio yang menunjukkan lebih dari 1 yang artinya usaha tersebut layak untuk dijalankan.

Menurut Pebrianti et al. (2016) kriteria kelayakan usaha pada analisis R/C Ratio yaitu Apabila hasil perhitungan R/C ratio > 1 , maka penerimaan yang diterima lebih besar dibandingkan biaya yang dikeluarkan, artinya usaha tersebut layak untuk terus dijalankan.

BAB VII. PENUTUP

7.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan judul “Analisis Ekonomi Usaha Abon Ikan Tuna (Studi Kasus “Annisa Punnia” di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang)”, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pendapatan yang diperoleh usaha abon ikan tuna “Annisa Punnia” di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang adalah Rp114.553 dalam dua kali proses produksi selama satu bulan
2. Usaha abon ikan tuna “Annisa Punnia” di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang layak untuk dijalankan.

7.2. Saran

1. Diharapkan kepada pemerintah Kabupaten Pinrang untuk dapat memberikan bantuan serta bimbingan kepada industri kecil agar industri tersebut lebih berkembang.
2. Pemilik usaha abon ikan tuna hendaknya tetap melaksanakan dan meningkatkan kapasitas produksi diantaranya bahan baku abon ikan yang biasanya 1 kg per satu kali proses produksi menjadi lebih dan hari produksi yang biasanya dalam 1 bulan melakukan 2 kali proses produksi bisa ditambah, agar usaha lebih menguntungkan.

3. Untuk mengembangkan skala usaha, perlu adanya inovasi baru seperti kemasan yang tadinya hanya menggunakan standing pouch dengan tempelan stiker bisa diubah menjadi kemasan standing pouch yang premium dan meningkatkan promosi penjualan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arman and Ruslang. 2017. Analisis Finansial Usaha Abon Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Produksi Umkm Kota Parepare. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 3 : 174-179.
- Diky Rustandy, Trisna Insan Noor and Benidzar M. Andrie. 2023. Analisis Usaha Abon Ikan Tuna (Studi Kasus Industri Rumah Tangga Camar Laut di Desa Kalangjaladri Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran). Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH. 10 (1) : 10-20.
- Faisal, Herry Nur. 2015. Analisis Pendapatan Usahatani dan Saluran Pemasaran Pepaya (*Carica Papaya L*) Di Kabupaten Tulungagung. Jurnal Agribisnis Fakultas Pertanian Unita 11 (13) April 2015: Universitas Tulungagung.
- Hadinoto S, Idrus S. 2018. Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) dari Perairan Maluku. Majalah Biam Hal. 51-57.
- Hasriana. 2017. "Analisis Usaha Tani Buah Naga (*Hylocereus.Sp*) Di Desa Mengkawani Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang". Skripsi. Parepare. Universitas Muhammadiyah Parepare.
- Ielvia, Z. (2018). Studi penerimaan konsumen terhadap abon ikan gurami (*Osphronemus Gouramy*) dengan penambahan sukun (*Arthocarpus altilis*). [Skripsi] Universitas Riau.
- Indah Aswiyati. 2016. Peran Wanita Dalam Menunjang Perekonomian Rumah Tangga Keluarga Petani Tradisional Untuk Penanggulangan Kemiskinan Di Desa Kuwil Kecamatan Kalawat. Jurnal Holistik. No. 17.
- Iqfani Wahyu Agustin and Yuliati H. Sipahutar. 2022. Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*).
- Ismail AM dan Putra DE. 2017. Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang dengan Penambahan Jantung Pisang. Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto : 19(1), pp. 45–54.

- Jusniati, Patang, & Kardiman. (2017). Pembuatan Abon dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Ikan Tongkol. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 58-66.
- Kabai, Zaenuddin. 2015. *Ekonomi Akuntansi Terpadu*.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2020) *Statistik Ekspor Hasil Perikanan Tahun 2015-2019*. Jakarta, ID: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Maria Ulfah Riani. Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Abon Ikan Patin Dan Gabus Di Cv. Cashiela. *Fish Scientiae*. 13 (1).
- Muharom, Y. P., Anna, Z., Riyantini, I., & Suryana, A. A. H. (2019). Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Ikan Tuna Di Kawasan Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Nizam Zachman Jakarta. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, Vol. X.
- Moh Nur Syafar and Arifuddin Lamusa. 2015. Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tenggiri Pada Industri Rumah Tangga “Althaf Food” di Kota Palu. *Jurnal Agrotekbis*. 3(2) : 255 – 260.
- Normansyah, D., S. Rochaeni, A. Dwi Humaerah. 2014. “Analisis Pendapatan Usahatani di Kelompok Tani Jaya, Desa Ciaruteun Ilir, Kecamatan Cibungbulan, Kabupaten Bogor”. *Jurnal Agribisnis*. Vol.8, No.1, Juni 2014.
- Pebriantari et al. (2016). Analisis Pendapatan Usahatani Padi Sawah Pada Program Gerbang Pangan Serasi Kabupaten Tabanan. *E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*.
- Risni Haerani, Stephen F.W.Thenu and Johanna Martha Luhukay. 2023. Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tuna (Studi Kasus: G&R Masohi Shop) di Kecamatan Kota Masohi. 7 (2) : 2686-2174.
- Sattar. 2017. *Pengantar Bisnis*. Yogyakarta
- Siti, N . 2016. “Analisis Produksi dan Pendapatan Petani Padi Sawah di Kecamatan Mowila Kabupaten Konawe Selatan”. Skripsi. Kendari. Universitas Halu Oleo.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

- Suhikmat, & Novita, D.2018. Analisis Uji Beda Perhitungan Laba Usaha Dengan Penyusutan Aktiva Tetap Menggunakan Metode Garis Lurus Dan Saldo Menurun Ganda Pada PT. Kahoiindah Citragarment. Jurnal Akuntansi. 2014-2016.
- Sulasih et al. (2021). Studi Kelayakan Bisnis. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Suratiyah. 2015. Ilmu Usaha Tani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tambunan, T. T. (2013). Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia: Beberapa Isu Penting.
- Usman, Syafiuddin and St Aisyah R. 2016. Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tuna (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Nelayan "FATIMAH AZ-ZAHRAH" Di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar. 5 (2).
- Vina, D. 2020. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi produksi Industri Rumah tangga Ikan Asin (Studi Kasus Lampulo Banda Aceh). Skripsi. Universitas Islam Negri Ar-Raniry. Banda Aceh
- Wahab,A.S.2016.Analisis Kebijakan dari Formulasi ke Implementasi Kebijakan Negara.Edisi Kedua:Bumi Aksara. Jakarta
- Yeni Afiza & Sugeng Pranoto. 2017. Analisis Usahatani Pembinaan Kelapa Sawit di Kelurahan Kempas Jaya. fakultas Pertanian UNISI. Jurnal Agribisnis Unisi Vol.6