

Kuesioner Penelitian

A. Identitas Responden

1. Nama Responden
2. Umur
3. Jenis kelamin
4. Tingkat pendidikan
5. Jumlah tanggungan keluarga
6. Sejak kapan anda menjalankan usaha abon ikan tuna?
7. Berapa rata-rata jumlah ikan tuna (kg) yang digunakan dalam 1 bulan?
8. Berapa harga rata-rata per kg ikan tuna yang Anda beli?
9. Diman Anda memperoleh bahan baku?
10. Berapa jumlah produk yang dihasilkan dalam 1 kali pembuatan?
11. Jumlah tenaga kerja yang dipakai?
12. Berapa biaya tenaga kerja dalam 1 kali produksi?
13. Berapa harga jual abon ikan tuna per pcs?

B. Aspek Finansial

1. Biaya Variabel

Keterangan	Volume	Jumlah/ Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
Ikan tuna				
Minyak goreng				
Gula pasir				
Gula merah				
Bawang putih				
Bawang merah				
Garam				
Masako				
Sereh				
Jahe				
Merica				
Daun salam				
Total Biaya Variabel				

2. Biaya Tetap

Nama Alat	Jumlah (Unit)	Harga Satuan	Umur Ekonomis
Kompor			
Tabung Gas 3 kg			
Blender			
Spinner			
Lesung			
Timbangan Digital			
Wajan Besar			
Panci Dandan			
Baskom Besar			
Sodet Besar			
Saringan Minyak			
Pisau			
Total Biaya Tetap			

Lampiran 1. Identitas Responden Pada Usaha Abon Ikan Tuna “Annisa Punnia” Di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang

No	Nama Responden	Umur (Tahun)	Tingkat Pendidikan	Jumlah Tanggungan Keluarga	Jabatan
1.	Hj. Hasima	47	SMP	4	Pemilik

Lampiran 2. Penggunaan Biaya Tetap Pada Usaha Abon Ikan Tuna “Annisa Punnia” Di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang

No.	Nama Alat	Jumlah (Unit)	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp) (C)	Sisa 10% Harga Awal (SV)	Hasil Pengurangan	Umur Ekonomis (UL)	Nilai Penyusutan (D=C-SV/UL)	Nilai Penyusutan/ Bulan (Rp)
1.	Kompore	1 Unit	Rp400.000	Rp400.000	Rp40.000	Rp360.000	3	Rp120.000	Rp10.000
2.	Tabung Gas 3 kg	1 Unit	Rp170.000	Rp170.000	Rp17.000	Rp153.000	2	Rp76.500	Rp6.375
3.	Blender	1 Unit	Rp170.000	Rp170.000	Rp17.000	Rp153.000	4	Rp38.250	Rp3.188
4.	Spinner	1 Unit	Rp3.350.000	Rp3.350.000	Rp335.000	Rp3.015.000	8	Rp376.875	Rp31.406
5.	Lesung	1 Unit	Rp60.000	Rp60.000	Rp6.000	Rp54.000	10	Rp5.400	Rp450
6.	Timbangan Digital	1 Unit	Rp150.000	Rp150.000	Rp15.000	Rp135.000	3	Rp45.000	Rp3.750
7.	Wajan Besar	1 Unit	Rp120.000	Rp120.000	Rp12.000	Rp108.000	3	Rp36.000	Rp3.000
8.	Panci Dandan	1 Unit	Rp180.000	Rp180.000	Rp18.000	Rp162.000	5	Rp32.400	Rp2.700
9.	Baskom Besar	2 Unit	Rp30.000	Rp60.000	Rp6.000	Rp54.000	4	Rp13.500	Rp1.125
10.	Sodet Besar	1 Unit	Rp25.000	Rp25.000	Rp2.500	Rp22.500	4	Rp5.625	Rp469
11.	Saringan Minyak	1 Unit	Rp30.000	Rp30.000	Rp3.000	Rp27.000	4	Rp6.750	Rp563
12.	Pisau	3 Unit	Rp5.000	Rp15.000	Rp1.500	Rp13.500	4	Rp3.375	Rp281
Total Biaya Tetap									Rp63.307

Lampiran 3. Penggunaan Biaya Variabel Pada Usaha Abon Ikan Tuna “Annisa Punnia” Di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang

No.	Keterangan	Volume	Jumlah/Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
1.	Ikan tuna	4	Kg	Rp45.000	Rp180.000
2.	Minyak goreng	4	Liter	Rp18.000	Rp72.000
3.	Gula pasir	40	gr	Rp20	Rp800
4.	Gula merah	200	gr	Rp23	Rp4.600
5.	Bawang putih	200	gr	Rp40	Rp8.000
6.	Bawang merah	200	gr	Rp25	Rp5.000
7.	Garam	40	gr	Rp10	Rp400
8.	Masako	17	gr	Rp59	Rp1.000
9.	Sereh	4	Batang	Rp500	Rp2.000
10.	Jahe	80	gr	Rp30	Rp2.400
11.	Merica	9	gr	Rp1.000	Rp3.000
12.	Daun salam	20	Lembar	Rp1.000	Rp20.000
13.	Daun jeruk	20	Lembar	Rp1.000	Rp20.000
14.	Ketumbar	40	gr	Rp33	Rp1.320
15.	Asam jawa	60	gr	Rp25	Rp1.500
16.	Plastik standing pouch	44	Pcs	Rp230	Rp10.120
17.	Stiker (logo)	1	Meter	Rp58.000	Rp58.000
18.	Upah Karyawan	3	Orang	Rp20.000	Rp120.000
Total Biaya Variabel					Rp510.140

Lampiran 4. Analisis Kelayakan Pada Usaha Abon Ikan Tuna “Annisa Punnia” Di Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang

$$\begin{aligned} 1. \text{ Total Biaya (TC)} &= \text{Total Biaya Tetap (TFC)} + \text{Total Biaya Variabel (TVC)} \\ &= \text{Rp63.307} + \text{Rp510.140} \\ &= \text{Rp573.447} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} 2. \text{ Penerimaan (TR)} &= \text{Jumlah Produk (Q)} \times \text{Harga Jual (P)} \\ &= 44 \text{ Pcs} \times \text{Rp17.000} \\ &= \text{Rp748.000} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} 3. \text{ Pendapatan } (\pi) &= \text{Penerimaan (TR)} - \text{Total Biaya (TC)} \\ &= \text{Rp748.000} - \text{Rp573.447} \\ &= \text{Rp174.553} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} 4. \text{ R/C Ratio} &= \frac{\text{Total Penerimaan (TR)}}{\text{Total Biaya (TC)}} \\ &= \frac{\text{Rp748.000}}{\text{Rp573.447}} \\ &= 1,3 \end{aligned}$$

LAMPIRAN

Lampiran Dokumentasi



Gambar 1. Pembersihan pada ikan

Gambar 2. Ikan dikukus dan diangkat setelah matang



Gambar 3. Ikan ditumbuk hingga menjadi serpihan halus dan memisahkan tulang ikan

Gambar 4. Bumbu-bumbu dihaluskan



Gambar 5. Tumis bumbu dan masukkan ikan, diaduk setengah kering

Gambar 6. Selanjutnya digoreng sampai berwarna kecoklatan, setelah itu angkat dan tiriskan.



Gambar 7. Masukkan abon ke dalam alat press (spinner), keluarkan dan dinginkan



Gambar 8. Tahap pengemasan abon ikan tuna



Gambar 9. Produk Abon Ikan Tuna



Gambar 10. Proses Wawancara

RIWAYAT HIDUP



Azizah Nur Rasyidah dilahirkan di Pinrang, Desa Marannu Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang pada tanggal 20 Juli 2002. Penulis lahir dari Bapak H. Abd. Rasyid dan Ibu Hj. St. Muliadi sebagai anak

kedua dari dua bersaudara. Penulis memulai pendidikan pada tahun 2006 di TK Aisyiyah Bustanul Athfal, selesai pada tahun 2008, kemudian melanjutkan pendidikan di SDN 211 Punnia dan tamat pada tahun 2014. Penulis melanjutkan pendidikan Madrasah Tsanawiyah (MTs) di Pondok Pesantren Darul Arqam Muhammadiyah Punnia, tamat pada tahun 2017, kemudian melanjutkan pendidikan Madrasah Aliyah (MA) di Pondok Pesantren Darul Arqam Muhammadiyah Punnia dan tamat pada tahun 2020, pada tahun 2020 pula penulis melanjutkan ke perguruan tinggi di Kota Parepare yaitu di Universitas Muhammadiyah Parepare dengan mengambil Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Strata Satu (S1).