

**ANALISIS EFISIENSI DAN RESIKO PADA USAHA *CRISPY* TERI NASI DI  
POKLAHSAR (KELOMPOK USAHA PENGOLAH DAN PEMASAR) SARI  
LAUT DESA DUNGKEK KEC. DUNGKEK KAB. SUMENEP**  
(Studi Kasus: Desa Dungkek, Kecamatan Dungkek, Kabupaten Sumenep)

**M. Khairatul Umam<sup>1)</sup> Fatmawati<sup>2)</sup>**

1).Mahasiswa Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Unija

Email: [kakumam0512@gmail.com](mailto:kakumam0512@gmail.com)

<sup>2)</sup>DosenPembimbing Prodi Agribisnis, Pertanian Unija

Email: [fatmawati.ir@gmail.com](mailto:fatmawati.ir@gmail.com)

**ABSTRAK**

Kegiatan usaha *crispy* teri nasi tidak lepas dari beberapa masalah diantaranya, bahan baku ikan teri nasi yang bersifat musiman serta persaingan industri pengolaha teri nasi lainnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk (1) Menganalisis tingkat keuntungan usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut di Desa Dungkek Kec. Dungkek Kab. Sumenep. (2) Menganalisis tingkat efisiensi usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut di Desa Dungkek Kec. Dungkek Kab. Sumenep. (3) Menganalisis tingkat resiko usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut di Desa Dungkek Kec. Dungkek Kab. Sumenep. Penentuan lokasi penelitian di lakukan pada usaha Poklahsar Sari Laut yang terletak di Jalan

Raya Pesisir Dungkek RT.04, RW.02 Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep, dimana penentuan lokasi tersebut ditentukan secara sengaja (*purposive*). Untuk memperoleh nilai efisiensi yaitu menggunakan metode analisis biaya, analisis penerimaan, analisis pendapatan, analisis efisiensi dan analisis resiko usaha. Hasil Penelitian menyimpulkan bahwa (1) Keuntungan usaha *crispy* teri Nasi Poklahsar Sari Laut Desa Dungkek Kecamatan Dungkeng selama 6 bulan sebesar Rp 85.271.812. (2) Usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut di Desa Dungkek Kecamatan Dungkeng efisien dengan R/C sebesar 1,82.(3) Tingkat resiko usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut di Desa Dungkek Kecamatan Dungkeng Kabupaten Sumenep memiliki Koevisien variasi sebesar 0,3 dan batas bawah pendapatan L sebesar Rp6.880.248, hal ini menunjukkan bahwa usaha *crispy* teri nasi poklahsar sari laut terhindar dari kerugian atau tidak beresiko.

**Kata Kunci: Efisiensi, Resiko, Crispy Teri Nasi**

1984). Pembangunan industri bertujuan

**PENDAHULUAN**

Industri merupakan kegiatan ekonomi yang megolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi, atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan industri (UUD NO 5 Thn

untuk meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan dengan memanfaatkan sumber daya alam.

Dungkek merupakan desa penghasil ikan terinasi, mayoritas penduduknya sebagai nelayan, sehingga dapat

dikatakan menggantungkan hidupnya dari hasil tangkapan laut. Disana terdapat usaha-usaha baik perorangan maupun kelompok yang membuat produk yang berbahan dasar dari tangkapan laut seperti hanya

Teri crispy. *Crispy* teri merupakan produk olahan yang berbahan dasar teri. Teri yang digunakan ini merupakan teri nasi yang memiliki kandungan gizi yang sangat bermanfaat untuk kesehatan kecerdasan. Protein yang terkandung dalam teri nasi mengandung asam amino esensial (Sugiono, 1989). Kegiatan usaha crispy teri nasi tidak lepas dari beberapa masalah di antaranya, bahan baku ikan teri nasi yang bersifat musiman serta persaingan industri pengolahan teri nasi lainnya. Untuk itu pengolah dituntut untuk dapat mengantisipasi segala bentuk kepastian yang mungkin terjadi agar dapat meminimalkan resiko yang akan diterima.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat keuntungan usaha crispy teri nasi Poklahsar Sari Laut, menganalisis tingkat efisiensi usaha crispy terinasi Poklahsar Sari Laut dan menganalisis tingkat resiko usaha crispy terinasi Poklahsar Sari Laut.

#### **METODE PENELITIAN**

Penelitian di lakukan pada usaha Poklahsar Sari Laut yang terletak di Jalan Raya Pesisir Dungkek RT.04, RW.02 Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep, dimana penentuan lokasi tersebut ditentukan secara sengaja (*purposive*). Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini bersumber dari data primer dan data sekunder. Pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi dan wa-

wancara.

Metode analisis yang digunakan adalah Analisis biaya.

$$TC = TFC + TVC$$

Analisis penerimaan  $TR = Q \times P$

Analisis keuntungan  $\Pi = TR - TC$

analisis efisiensi dan analisis resiko usaha

Untuk mengetahui risiko secara statistik di pakai ukuran ragam (*variance*) atau simpangan baku (*standar deviation*). Ukuran keragaman (*variance*)

Menurut Kardashan (1995) rumus koefisien variasi adalah sebagai berikut :

$$CV = V/E$$

Dalam pengambilan sebuah keputusan investasi hal lain yang perlu dipertimbangkan adalah perhitungan batas bawah ini penting bagi produsen untuk mengetahui jumlah hasil terbawah dalam mengambil keputusan untuk usaha crispy teri nasi yang berisiko dengan melihat nilai terendah dari hasil yang akan didapatkan. Adapun rumusnya sebagai berikut :

$$L = E - 2V$$

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

##### **Biaya Tetap**

Biaya tetap adalah biaya yang digunakan dalam usaha *crispy* teri nasi poklahsar sari laut yang besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah *crispy* teri nasi yang dihasilkan. Biaya tetap dalam usaha *crispy* teri nasi ini meliputi biaya penyusutan peralatan dan sewa gedung. Biaya tetap pada usaha *crispy* teri nasi menunjukkan bahwa jumlah biaya selama 6 bulan yang dikeluarkan oleh produsen *crispy* teri nasi poklahsar sari laut adalah sebesar Rp. 1.417.833 dengan sumber biaya tetap yang berasal dari biaya sewa gedung yaitu sebesar

Rp 800.000 atau 56,42 % dari jumlah total biaya tetap seluruhnya. Hasil tersebut diperoleh dari harga sewa gedung sebesar Rp 32.000.000 dibagi umur sewa selama 120 bulan atau setara 10 tahun. Hal inilah yang menyebabkan biaya penyusutan gedung tinggi. Biaya tetap pada usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut dapat dilihat pada Tabel 4.1.

Tabel 4.1 Biaya Tetap Yang Dikeluarkan Pada Usaha *Crispy* Teri Nasi di Poklahasar Sari Laut Kecamatan Dungkek per 6 bulan.

No	Jenis Alat	Biaya Tetap (Rp)	Persentas
1	Penyusutan Gedung	800.000	56,42
2	Penyusutan Baskom	105.000	7,41
3	Penyusutan Nampan	40.000	2,82
4	Penyusutan Ayakan	19.500	1,38
5	Penyusutan Kompor	45.833	3,23
6	Penyusutan Spiner	186.667	13,17
7	Penyusutan Wajan	35.000	2,47
8	Penyusutan Saringan Besar	30.000	2,12
9	Penyusutan Panci Besar	17.500	1,23
10	Penyusutan Spatula	50.000	3,53
11	Penyusutan Sealer	20.000	1,41
12	Penyusutan Timbangan	18.333	1,29
13	Penyusutan Ember Besar	30.000	2,12

14	Penyusutan Tabung LPG (3 kg)	20.000	1,41
<b>Jumlah</b>		<b>1.417.833</b>	<b>100</b>

Sumber data primer diolah, 2019

Biaya tetap ini dihitung dalam biaya per 6 bulan dengan dasar perhitungan harga perolehan dibagi umur ekonomis (Soeharto, 2002). Produsen menggunakan peralatan yang sederhana dalam pelaksanaan proses produksi *crispy* teri nasi, bahkan pada bagian pembuatan produsen tidak menggunakan alat khusus untuk membuat *crispy* teri nasi. Masih sederhananya peralatan yang digunakan tersebut disatu sisi memang memperkecil biaya penyusutan peralatan, namun disisi lain hal ini menyebabkan proses produksi berjalan lambat dan membutuhkan curahan waktu kerja yang lebih banyak.

### Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang digunakan dalam usaha *crispy* teri nasi di Poklahsar Sari Laut Kecamatan Dungkek yang besarnya berubah-ubah secara proporsional sesuai dengan jumlah *crispy* teri nasi yang dihasilkan. Tabel 4.2. Biaya Variabel yang Dikeluarkan Pada Usaha *Crispy* Teri Nasi di Poklahasar Sari Laut Kecamatan Dungkek Per 6 Bulan.

No	Uraian	Biaya Variabel (Rp)	Persentase (%)
1	Bahan Baku	51.100.000	49,76
2	Bahan Penolong	28.831.980	28,08

3	Bahan Kemasan	15.150.000	14,75
4	Tenaga Kerja	6.834.375	6,66
5	Gas LPG	414.500	0,40
6	Listrik	354.500	0,35
	<b>Total</b>	<b>102.685.355</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Primer Diolah, 2019

Tabel 4.2. Menunjukkan bahwa biaya variabel yang dikeluarkan oleh produsen *crispy* teri nasi poklahsar sari laut selama 6 bulan adalah sebesar Rp 102.685.355.

#### Biaya Total

Biaya Total merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh produsen dalam menjalankan usaha pembuatan *crispy* teri nasi, yaitu jumlah dari total biaya tetap dan total biaya variabel.

Tabel 4.3. Biaya Total Yang Dikeluarkan Pada Usaha *Crispy* Teri Nasi Poklahsar Sari Laut Kecamatan Dungkek Per 6 Bulan.

No.	Jenis Biaya	Total (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap	1.417.833	1,36
2	Biaya Variabel	102.685.355	98,64
	<b>Total</b>	<b>104.103.188</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Primer Diolah, 2019

Berdasarkan dari tabel diatas dapat dilihat bahwa biaya total yang dikeluarkan oleh produsen usaha *crispy*

teri nasi Poklahsar Sari Laut selama 6 bulan adalah sebesar Rp.104.103.188. Biaya total ini diperoleh dari penjumlahan total biaya tetap dan total biaya variabel. Biaya terbesar yang dikeluarkan oleh produsen usaha *crispy* teri nasi adalah biaya variabel yaitu sebesar Rp. 102.685.355 atau 98,64% dari biaya total keseluruhan. Sedangkan untuk biaya tetap yang dikeluarkan oleh produsen *crispy* teri nasi adalah sebesar Rp 1.417.833 atau 1,36% dari biaya total keseluruhan. Hal tersebut disebabkan oleh harga bahan input produksi yang mahal, sehingga membuat biaya variabel tinggi.

#### Penerimaan Usaha *Crispy* Teri Nasi Poklahsar Sari Laut

Penerimaan adalah penerimaan produsen dari hasil penjualan outputnya atau *output* kali harga jual outputnya (Pasaribu, 2012). Besarnya penerimaan sangat bergantung pada hasil produksi dan harga *crispy* teri nasi tersebut.

Tabel 4.4. Penerimaan Usaha *Crispy* Teri Nasi Poklahsar Sari Laut Kecamatan Dungkek Per 6 Bulan

Bulan	Hasil Produksi (Ons)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
Januari	1.125	15.000	16.875.000
Februari	2.250	15.000	33.750.000
Maret	2.375	15.000	35.625.000
April	2.375	15.000	35.625.000
Mei	2.250	15.000	33.750.000
Juni	2.250	15.000	33.750.000
Total	12.625	90.000	189.375.000

Sumber: Data primer diolah, 2019

Tabel 4.4. Dapat dilihat bahwa penerimaan usaha *crispy* teri nasi per bulannya tidak sama, dengan total penerimaan selama 6 bulan adalah

sebesar Rp.189.375.000. Berdasarkan tabel di atas penerimaan tertinggi terletak pada bulan Maret dan April yaitu sebesar Rp. 35.625.000. Hal ini dikarenakan pada bulan Maret dan April harga bahan baku teri nasi lebih murah dan jumlah produksi banyak.

### Keuntungan Usaha Crispy Teri Nasi Poklahsar Sari Laut

Keuntungan adalah selisish antara penerimaan total dan biaya total yang dinyatakan dengan satuan rupiah (Rp). Perhitungan keuntungan dimaksudkan untuk mengetahui berapa besar keuntungan yang diterima oleh produsen *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut Kecamatan Dungkek selama 6 bulan. Keuntungan produsen *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut selama 6 bulan dapat dilihat pada Tabel 4.5.

Tabel 4.5. Pendapatan Usaha *Crispy* Teri Nasi Poklahsar sari laut Kecamatan Dungkek Per 6 Bulan.

Bulan	Total Biaya (Rp)	Penerimaan (Rp)	Pendapatan (Rp)
Januari	10.064.906	16.875.000	6.810.094
Februari	18.665.506	33.750.000	15.084.494
Maret	19.345.856	35.625.000	16.279.144

Sumber : Data Primer Diolah, 2019  
 Berdasarkan tabel 4.5 diketahui bahwa keuntungan selama 6 bulan yang diperoleh produsen usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut sebesar Rp 85.271.812. Keuntungan produsen *crispy* teri nasi terbesar yaitu pada bulan April, hal ini dikarenakan pada bulan April jumlah produksi banyak dan biaya bahan baku lebih rendah dibandingkan pada bulan lainnya, sedangkan penerimaan pada bulan tersebut terbilang tinggi sehingga

pendapatan dibulan April mampu mencapai nominal sebesar Rp. 16.398.589.

### Tingkat Efisiensi Usaha Crispy Teri Nasi Poklahsar Sari Laut

Efisiensi usaha pada usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut Kecamatan Dungkek dapat dihitung dengan menggunakan R/C ratio, yaitu perbandingan antara penerimaan total dan biaya total yang dikeluarkan produsen. Besar efisiensi usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut Kecamatan Dungkek dapat dilihat pada Tabel 4.6.

Tabel 4.6. Efisiensi Usaha *Crispy* Teri Nasi Poklahsar Sari Laut Kecamatan Dungkek

No	Uraian	Total (Rp)
1	Total Penerimaan	189.375.000
2	Total Biaya	104.103.188
	<b>R/C</b>	<b>1,82</b>

Sumber : Data Primer Diolah, 2019

Berdasarkan tabel 4.6 dapat dilihat bahwa total ratio keuntungan dari produksi usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut Kecamatan Dungkek sebesar 1,82 yang menunjukkan bahwa penggunaan biaya produksi sudah efisien karena nilai R/C ratio lebih besar dari satu. Nilai R/C ratio sebesar 1,82 dapat diartikan bahwa dengan penggunaan biaya produksi sebesar 1,00 akan memperoleh penerimaan sebesar 1,82 sehingga keuntungan yang diperoleh sebesar 0,82. Hal ini menunjukkan bahwa usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut Kecamatan Dungkek mampu mengalokasikan biaya produksinya

secara efisien.

### Analisis Resiko Usaha *Crispy Teri Nasi*

Resiko adalah ketidak pastian yang akan terjadi dimasa yang akan datang, bisa dari harga serta jumlah produksi yang didapat produsen. Resiko dalam usaha dapat diketahui dengan menggunakan rumus koefisien variasi (CV) serta dengan batas bawah keuntungan (L). Koefisien variasi dapat memperoleh informasi mengenai berapa besar resiko yang akan ditanggungkan kepada produsen melalui jumlah dari keuntungan yang didapat produsen. Adapun batas bawah keuntungan menunjukkan nilai keuntungan terendah atau kerugian minimum yang mungkin dapat diterima produsen. Hasil dari analisis usaha *crispy* teri nasi dapat dilihat pada Tabel 4.7.

Tabel 4.7. Risiko Pada Usahatani *Crispy Teri Nasi* Poklahsar Sari Laut Kecamatan Dungkek Dalam Konversi.

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Keuntungan rata-rata (E)	14.211.969
2	Ragam ( $V^2$ )	13.438.530.959.504
3	Simpanganbaku (V)	3.665.860
4	KoefisienVariasi (CV)	0,3
5	Batas bawahpendapatan (L)	<u>6.880.248</u>

Sumber : Data Primer Diolah, 2019 Berdasarkan tabel 4.7 diatas menunjukkan bahwa usaha *crispy* teri nasi memiliki keuntungan rata-rata (E) sebesar Rp. 14.211.969 dan untuk

mengetahui resiko secara statistik dipakai ukuran ragam  $V^2$ (Variance) dengan hasil Rp 13.438.530.959.504 atau simpanan baku V (*Standar deviation*) sebesar Rp 3.665.860. Adapun koefisien variasi produsen *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut Kecamatan Dungkek sebesar 0,3 yang mana jika  $CV < 0,5$  dan batas bawah pendapatan  $L > 0$  dengan hasil yang didapat produsen sebesar Rp 6.880.248. Hal ini menunjukkan bahwa usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut Kecamatan Dungkek terhindar dari kerugian atau bisa dibilang kecil dari resiko. Artinya usaha *crispy* teri nasi tidak berisiko dan menguntungkan bagi produsen.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Keuntungan usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut di Desa Dungkek Kecamatan Dungkek selama 6 bulan sebesar Rp 85.271.812.
2. Usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut di Desa Dungkek Kecamatan Dungkek efisien.

Tingkat resiko usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut di Desa Dungkek Kecamatan Dungken Kabupaten Sumenep memiliki Koeffisien variasi sebesar 0,3 dan batas bawah pendapatan L sebesar Rp6.880.248, hal ini menunjukkan bahwa usaha *crispy* teri nasi Poklahsar Sari Laut terhindar dari kerugian atau tidak berisiko.

### DAFTAR PUSTAKA

Friska. P. 2015. *Analisis Efisiensi*

*Produksi dan Pendapatan Usaha Tani Jagung. Jurnal USU. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara. Medan.*

- Maryam, S. dan Suprapti. 2008. *Studi Banding Resiko Ekonomi Usahatani Pepaya Varietas Thailand dan Hawaii. Jurnal EEP Vol. 5 N0.1 tahun 2008, Program Studi Ekonomi Pertanian, Universitas Mulawarman, Samarinda.*
- Melva. 2012. *Kajian Resiko Usaha Pengolahan Ikan Teri Di Desa Pagurawan, Kecamatan Medan Deras, Kabupaten Batu Bara, Provinsi Sumatera Utara. Jurnal Agresip ISSN: 1412-8837 Vol. 11 No. 2, Sempember 2012 hal : 187-196. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.*