

ANALISIS PENDAPATAN DAN BEP DAGING RAJUNGAN PADA HOME INDUSTRI PAK JA'IS DI DESA AENG DAKE KECAMATAN BLUTO KABUPATEN SUMENEP

NinokWidiya¹⁾

¹⁾Mahasiswa Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Unija,
email: ninokwidiya19@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah (1) untuk mengetahui berapa pendapatan usaha Daging Rajungan pada home industri Pak Jais di Desa Aeng Dake Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep. (2) untuk mengetahui berapa *break event point* usaha Daging Rajungan pada home industri Pak Jais di Desa Aeng Dake Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep. Pemilihan lokasi ini dilakukan secara sengaja, dengan pertimbangan bahwa home industri tersebut memproduksi setiap hari dan pemasarannya pun tidak hanya lokal tetapi juga diluar Madura salah satunya kota Gresik. Pengambilan sampel menggunakan metode *purposive sampling*. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis pendapatan dan *BEP*. Hasil analisis menunjukkan bahwa Hasil analisis menunjukkan bahwa Usaha daging rajungan pada Home Industri Pak Jais di Desa Aeng Dake Kecamatan Bluto diperoleh penerimaan Rp.715,010,000 dan total biaya sebesar Rp.573,384,490 sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp.141,625,510. Usaha daging rajungan pada Home Industri Pak Jais didapatkan Nilai *BEP* usaha daging rajungan pada jumbo sebesar Rp.45.133.700 dengan produksi sebanyak 458 unit. Nilai *BEP* usaha daging rajungan pada flower lump sebesar Rp.31.859.082 dengan produksi sebanyak 210 unit. Nilai *BEP* usaha daging rajungan pada clawmeat sebesar Rp.21.664.176 dengan produksi sebanyak 691 unit. Nilai *BEP* usaha daging rajungan pada special sebesar Rp.6.297.725 dengan produksi sebanyak 324 unit.

Kata Kunci : Pendapatan, Daging Rajungan Dan Break Event Point.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara kepulauan yang kaya akan sumber daya laut baik dari segi keanekaragaman maupun kualitasnya. (Dahuri.2002), menyatakan bahwa sektor perikanan dapat menjadi *primer mover* pembangunan nasional Indonesia, karena secara fisik laut merupakan faktor dominan dengan potensi ekonomi yang sangat besar baik ditinjau dari kuantitas maupun

diversitas. Salah satu hasil perikanan yang sangat populer adalah udang, kepiting dan rajungan. Rajungan termasuk komoditas ekspor karena memiliki daging yang sangat enak dan dapat diolah menjadi berbagai macam olahan, sehingga jenis komoditas ini sangat diminati para pecinta *seafood* (Tangko dan Rangka.2009).

Kabupaten Sumenep merupakan Pulau Madura yang terdiri atas wilayah daratan dengan pulau yang

tersebar sebanyak 126 pulau. Jumlah pulau yang berpenghuni di Kabupaten Sumenep hanya 48, sedangkan pulau yang tidak berpenghuni sebanyak 78 pulau. Hasil potensi laut di Kabupaten Sumenep tidak hanya ikan tetapi juga Rajungan yang kualitasnya tidak kalah dengan daerah lainnya, terbukti banyak usaha Daging Rajungan di Kabupaten Sumenep yang sukses. Salah satu contoh Home Industri rajungan di Desa Aeng Dake Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep.

Daging Rajungan adalah produk hasil perikanan yang mempunyai kelebihan kandungan protein yang cukup tinggi serta memiliki asam amino yang berpola mendekati pola kebutuhan tubuh manusia. Kandungan gizi Daging Rajungan memiliki protein sebanyak 16,5% lemak 0,23% abu 1,9% dan kandungan air sebanyak 80,0%. (BBPMHP, 1995 dan Adawyah, 2007). Kecamatan Bluto, Kabupaten Sumenep khususnya di Desa Aeng Dake terdapat Home Industri Rajungan yang diproses menjadi Daging Rajungan. Home Industri ini berdiri dari tahun 2000 sampai sekarang. Pada tahun 2000 home industri ini hanya memiliki 3 orang tenaga kerja yang berasal dari dalam keluarganya. Pada tahun 2008 industri ini menambah 20 orang karyawan perempuan untuk proses pengelupasan cangkang rajungan. Pada Home Industri Pak Ja'is belum diketahui secara pasti berapa nilai pendapatan dan *Break Event Point* (BEP) yang diperoleh dalam usahanya. Tujuan dari penelitian ini Untuk mengetahui berapa nilai pendapatan usaha Daging Rajungan Home Industri Pak Jais di Desa Aeng Dake Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep. Untuk

mengetahui berapa nilai *Break Even Point* (BEP) pada usaha Daging Rajungan Home Industri Pak Jais di Desa AengDake, Kecamatan Bluto. Kabupaten Sumenep.

METODE PENELITIAN

Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu usaha daging rajungan pada Home Industri Pak Jais di Desa Aeng Dake Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep, dengan pertimbangan karena Home Industri tersebut merupakan salah satu Home Industri yang berdiri sejak tahun 2000 sampai sekarang dan usahanya semakin meningkat. Pemasarannya pun tidak hanya lokal, akan tetapi sudah sampai keluar Madura salah satunya di Gersik. Sampel yang digunakan diambil dari 1 home industri Pak Jais yang ada di Desa Aeng Dake Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep.

Metode Analisis Data

Penerimaan Usaha merupakan (TR) dihitung dengan cara jumlah produksi dikali dengan harga jual produk dengan rumus sebagai berikut :

$$TR = Q \times P_Q$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (Rp)

Q = Jumlah Produksi (Kg)

P_Q = Harga (Rp)

Pendapatan Usaha (π) dihitung dengan cara mengurangi total penerimaan dengan total biaya produksi dengan rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π : Pendapatan

TR : Penerimaan total (Rp/Kg)

TC : Biaya total (Rp/Kg)

Analisis *Break Event Point* (BEP) memiliki beberapa macam rumus

antara lain BEP rupiah, BEP unit, dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{BEP rupiah} : \frac{FC}{1-VC/S}$$

$$\text{BEP unit} : \frac{FC}{P-AVC}$$

Keterangan :

FC : Biaya tetap (Rp)

VC : Biaya variable (Rp)

S : Penerimaan (Rp)

AVC : Biaya variable per unit (Rp)

P : Harga jual per unit (Rp)

TC : Biaya total (Rp)

Y : Produksi total (Kg)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi Rajungan

Produksi adalah kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru (jasa) yang bisa ditawarkan kepada sebuah pasar agar diperhatikan, diminta, dikonsumsi sehingga mungkin memuaskan keinginan atau kebutuhan (Nanik, 2012). Kegiatan menambah daya guna suatu benda tanpa mengubah bentuknya dinamakan produksi jasa. Kegiatan menambah daya guna suatu benda dengan mengubah sifat dan bentuknya dinamakan produksi barang (Nanik, 2012). Salah satu benda yang dapat diproduksi yaitu rajungan. Menurut BBPMHP (1995) daging rajungan yang diperoleh biasanya digolongkan menjadi tiga tingkatan mutu yaitu :

- 1) Mutu 1 (daging super/jumbo), yaitu daging badan yang terletak dibagian bawah (berhubungan dengan kaki renang) berbentuk gumpalan besar berwarna putih.
- 2) Mutu 2 (daging reguler), yaitu daging badan yang berupa serpihan-serpihan, terletak disekat-sekat rongga badan berwarna

putih.

- 3) Mutu 3 (daging merah/clawmeat), yaitu daging rajungan yang berada dikaki dan capit yang berwarna putih kemerahan.

Rajungan merupakan jenis perikanan yang dapat diolah untuk memberikan nilai tambah dari rajungan tersebut. Rajungan yang diproduksi pada usaha home industri Pak Jais ini mengumpulkan berbagai bentuk dan ukuran rajungan dari pulau dan nelayan sekitar.

Produk rajungan pada usaha home industri Pak Jais ini yaitu berupa daging rajungan yang dimana rajungan tersebut diperoleh dari pulau dan dari nelayan sekitar. Home industri ini mengolah daging rajungan dengan beberapa jenis yaitu :

Jumbo yang merupakan jaringan terbesar yang berhubungan dengan kaki renang. Dalam usaha daging rajungan pak jais dapat menghasilkan daging rajungan jumbo selama 3bulan sebanyak 1.303.

1. toples dan per-toplesnya seberat 7-8 ons.



Gambar 4.1 Daging Jumbo

1. *Flower Lump* merupakan daging dada bagian depan. . Dalam usaha daging rajungan pak jais dapat menghasilkan daging rajungan flower lump selama 3bulan sebanyak 979 toples dan per-toplesnya seberat 6-7 ons.



Gambar 4.2 Daging flower lump

2. *Special* (daging putih) atau regular dari bagian badan (*abdomen*) yang diambil dari sekat-sekat rongga badan atau ruas *thorax* dan dagingnya berwarna putih. . Dalam usaha daging rajungan pak jais dapat menghasilkan daging rajungan flower lump selama 3bulan sebanyak 238 toples dan per-toplesnya seberat 7-8 ons.



Gambar 4.3 Daging spesial

3. *Claw meat* (daging merah) yang merupakan daging dari bagian kaki sampai capit dari rajungan. Dalam usaha daging rajungan pak jais dapat menghasilkan daging rajungan clawmeat selama 3bulan sebanyak 1.873 toples dan per-toplesnya seberat 7-8 ons.



Gambar 4.4 Daging claw meat

Tabel 1. Biaya Penyusutan Alat.

Uraian	Satuan	Jumlah	Harga/Satuan	Umur Ekonomis		Penyusutan (Rp/3bln)
Timbangan Duduk Digital 35kg	unit	1	380,000	8	tahun	11,875
Timbangan Duduk Digital 300kg	unit	1	1,820,000	12	tahun	37,917
Kulkas Kapasitas 67kg	unit	2	11,000,000	15	tahun	366,667
Kulkas Kapasitas 30kg	unit	1	5,580,000	12	tahun	116,250
Mesin Penghancur Es Balok	unit	1	14,000,000	15	tahun	233,333
Kompur	unit	2	220,000	4	tahun	27,500
Elpiji	buah	10	120,000	5	tahun	60,000
Ember	buah	10	10,000	1	tahun	25,000
Pisau	buah	100	750	1	tahun	18,750
Nampan	buah	60	4,000	1	tahun	60,000

Dandang	buah	4	1,250,000	1	tahun	1,250,000
Keranjang	buah	40	12,000	1	tahun	120,000
Toples	buah	75	5,000	1	tahun	93,750
Box Styrofoam	buah	20	55,000	1	tahun	275,000
Box Container	buah	8	110,000	1	tahun	220,000
Jumlah		335	34,566,750			2,916,042
Jumlah		335	34,566,750			2,916,042

Sumber : data primer diolah 2019

Tabel 2. Biaya Variabel Dalam Konversi Usaha Daging Rajungan

NO	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Bahan Baku	543,914,634
2	Sumbangan Input Lain	5,436,000
3	Biaya Tenaga kerja	18,617,814
Total Biaya		567,968,448

Sumber : data primer diolah 2019

Tabel 3. Total Biaya Tetap Usaha Daging Rajungan

Jenis Biaya	Jumlah Biaya (Rp)	Persentase (%)
Biaya Penyusutan Alat	2,916,042	54%
Sewa Gedung	1,250,000	23%
Listrik	750,000	14%
Air	500,000	9%
Total	5,416,042	100%

Sumber : data primer diolah 2019

Tabel 4. Pendapatan Usaha Daging Rajungan

Jenis Biaya	Jumlah
Penerimaan	715,010,000
Total Biaya	573,384,490
Keuntungan	141,625,510

Sumber ; data primer diolah 2019

Tabel 5. R/C Ratio Usaha Daging Rajungan

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1 Penerimaan	715,010,000
2 Total Biaya	573,384,490
R/C	1,25

Sumber ; data primer diolah 2019

BEP pada Daging Jumbo

$$\text{Biaya tetap unit} : \frac{5.416.044}{1.303} =$$

Rp.4.156.595 unit

$$\text{Biaya variable unit} : \frac{321.514.009}{1.303} =$$

Rp.246.749.048 unit

Untuk mendapatkan nilai BEP unit dan rupiah sebagai berikut :

$$\text{BEP unit} : \frac{5.416.044}{364.840.000 - 246.749.048} = 458$$

unit

$$\text{BEP rupiah} : \frac{5.416.044}{1 - \frac{321.514.009}{364.840.000}} =$$

Rp.45.133.700

BEP pada Daging Flower lump

$$\text{Biaya tetap unit} : \frac{5.416.044}{979} =$$

Rp.5.532.220 unit

$$\text{Biaya variable unit} : \frac{147.348.402}{979} =$$

Rp.150.509.093 unit

Untuk mendapatkan nilai BEP unit dan rupiah sebagai berikut :

$$\text{BEP unit} : \frac{5.416.044}{176.220.000 - 150.509.093} = 210$$

unit

$$\text{BEP rupiah} : \frac{5.416.044}{1 - \frac{147.348.402}{176.220.000}} =$$

Rp.31.859.082

BEP pada Daging Clawmeat (Daging merah)

$$\text{Biaya tetap unit} : \frac{5.416.044}{1.873} =$$

Rp.2.891.641 unit

$$\text{Biaya variable unit} : \frac{98.877.820}{1.873} =$$

Rp.52.791.147 unit

Untuk mendapatkan nilai BEP unit dan rupiah sebagai berikut :

$$\text{BEP unit} : \frac{5.416.044}{131.110.000 - 52.791.147} = 691$$

unit

$$\text{BEP rupiah} : \frac{5.416.044}{1 - \frac{98.877.820}{131.110.000}} =$$

Rp.21.664.176

BEP pada Daging Spesial (Daging putih)

$$\text{Biaya tetap unit} : \frac{5.416.044}{238} =$$

Rp.22.756.487 unit

$$\text{Biaya variable unit} : \frac{6.228.217}{238} =$$

Rp.26.168.978 unit

Untuk mendapatkan nilai BEP unit dan rupiah sebagai berikut :

$$\text{BEP unit} : \frac{5.416.044}{42.840.000 - 26.168.978} = 324$$

unit

$$\text{BEP rupiah} : \frac{5.416.044}{1 - \frac{6.228.217}{42.840.000}} = \text{Rp.6.297.725}$$

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian ini maka dapat disimpulkan bahwa usaha Daging Rajungan ini pada Home Industri Pak Jais di Desa Aeng Dake Kecamatan Bluto diperoleh penerimaan Rp.715,010,000 dan total biaya sebesar Rp.573,384,490 sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp.141,625,510. Usaha daging rajungan pada Home Industri Pak Jais didapatkan Nilai *BEP* usaha daging rajungan pada jumbo sebesar Rp.45.133.700 dengan produksi sebanyak 458 unit. Nilai *BEP* usaha daging rajungan pada flower lump sebesar Rp.31.859.082 dengan produksi sebanyak 210 unit. Nilai *BEP* usaha daging rajungan pada clawmeat sebesar Rp.21.664.176 dengan produksi sebanyak 691 unit. Nilai *BEP* usaha daging rajungan pada special sebesar Rp.6.297.725 dengan produksi sebanyak 324 unit.

DAFTAR PUSTAKA

Adawyah.2007. komposisi Protein pada Kepiting Rajungan Penerbit Kanasius 122 Halaman.
BBMHP.1995 petunjuk Teknis Tentang Pengolahan Kepiting Bakau dan Rajungan. Jakarta :

- Direktorat Jenderal Perikanan.
Dahuri, D. 2002. *Membangun Kembali Perekonomian Indonesia Melalui Sektor Perikanan dan Kelautan*. Jakarta: LISPI
- Tangko AM dan Rangka NA. 2009. Industri rajungan dan usaha peletariannya di Kabupaten Maros Sulawesi Selatan. Di dalam: *Seminar Nasional Perikanan Indonesia 2009*. Sekolah Tinggi Perikanan, Desember 3-4,2009.
- Anonim. 2010. Budidaya Tanaman Blewah. Diakses pada tanggal 16 Desember 2018. <http://bpppajaran.blogspot.com/2011/01/budidaya-tanaman-blewah.html>.
- Aini, Huda Nur 2015."Analisis Pendapatan Dan Risiko Usahatani Kubis Pada Lahan Kering Dan Lahan Sawah Tadah Hujan Di Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus" Volume 3, No 1, Hal 78
- Arikunto, Suharsimi.2006."Analisis Daya Saing Usahtani Kelapa Sawit Kabupaten Mukomuko". Universitas Bengkulu. Bengkulu
- Darmawi, herman, Drs., Manajemen Risiko, Jakarta: Bumi Aksara, 2004.
- Deviana 2006."Analisis pendapatan usahatani blewah usahatani blewah" Studi kasus di Desa Kendal agung Kecamatan Kragan Kabupaten Rembang Provinsi Jawa Timur.
- Fariyanti, A., Kuntjoro, Hartono.S, dan A. Daryanto, 2007. *Perilaku Ekonomi Rumah Tangga Petani Sayuran pada Kondisi Risiko Produksi dan harga di Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung*. Jurnal Agro Ekonomi.
- Hadisapoetra, 2006. *Pembangunan Pertanian*. Departemen EkonomiPertanian. Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Hardianti, Sitti 2017."Analisis risiko usahatani kelapa sawit di Desa Batu Motoru, Kecamatan lariang Kabupaten Mamuju Utara". Program Studi Agribisnis Departemen Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makasar.
- Hernanto,F. 1993."Ilmu Usahatani".Swadaya.Jakarta.
- Kadarsan,H.W. 1995."Keuangan Pertanian dan Pembiayaan Perusahaan Agribisnis". Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Laily, Nishfil2016."Kajian Sifat Kuantitatif beberapa Genotipe Melon (*cucumismelo L*) dan Blewah (*cucurbita melo varcantalupensis*) Program studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Mataram Korepondensi.
- Ningsih, S.2010. *Optimasi pembuatan bioplastik polihidroksialkanoat menggunakan bakteri mesofilik*

- dan media limbah cair pabrik kelapa sawit. (Tesis). Jurusan Kimia. Fakultas MIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan. 136 Hlm.*
- Putra, Ifan Dwi Prawiro, Utari, dan Swri wiwik 2015."Analisis usahatani blewah di desa demung kecamatan basuki kabupaten situbondo". Fakultas Pertanian Universitas Abdurrahman saleh Situbondo.
- Probowati, Diah Deviana 2016."Analisis pendapatanj usahatani blewah di Desa kendal agung kecamatan kragan kabupaten rembang provinsi jawa tengah". Fakultas P:ertanian Universitas Bojonegoro.
- Rahim, Abd dan Hastuti, Diah Retno. 2007. *Pengantar teori dan kasus.Ekonomika Pertanian*, Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahim, Abd dan Diah Retno, Dwi Hastuti. 2008. *Pengantar, Teori dan Kasus Ekonomika Pertanian*. Penebar Swadaya. Jakarta. 204 hlm.
- Riduwan & Kuncoro. 2011. *Cara Menggunakan dan Memakai Path Analysis (Analisis Jalur)*. Bandung: Alfabeta
- Riyanto, Bambang. 2011. *Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan. Edisi Keempat*. Penerbit : BPF, Yogyakarta.
- Shinta, Agustina. 2011. *Ilmu Usahatani*. Malang: Universitas
- Brawijaya Press
(UB Press).
- Soekartawi, Dkk. 1993. *Risiko dan Ketidakpastian dalam Agribisnis*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usahatani*. UI. Jakarta
- Soekartawi. 2002. *Analisis Usahatani*. Jakarta (ID) : Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Soekartawi. 2006. *Analisis Usahatani*. Jakarta (ID) : UI Press.
- Soekartawi, Soeharjo A, Dillon JL, dan Hardaker JB. 2011. *Ilmu Usahatani dan Penelitian untuk Pengembangan Petani Kecil*. Jakarta (ID): UI Press.
- Suratiyah K. 2009. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Suratiyah K. 2015. *Ilmu Usaha Tani: Edisi revisi*.