

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PROFITABILITAS
USAHA PENGOLAHAN AMPLANG IKAN TENGGIRI
DI KECAMATAN PULAU LAUT UTARA
KABUPATEN KOTABARU
(Studi Kasus Usaha Amplang Ikan Meilan)**



DAMERIA FERONICA

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU**

2023

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PROFITABILITAS
USAHA PENGOLAHAN AMPLANG IKAN TENGGIRI
DI KECAMATAN PULAU LAUT UTARA
KABUPATEN KOTABARU
(Studi Kasus Usaha Amplang Ikan Meilan)**

Oleh:

DAMERIA FERONICA

1910514220015

**Skripsi Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian Pada
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat**

**JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU**

2023

RINGKASAN

DAMERIA FERONICA. Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Usaha Pengolahan Amplang Ikan Tenggiri di Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru (Studi Kasus Usaha Amplang Ikan Meilan), dibimbing oleh Bapak Yudi Ferrianta dan Ibu Masyhudah Rosni.

Amplang merupakan kerupuk atau cemilan yang terbuat dari ikan tenggiri, ikan gabus atau ikan belida (ikan pipih) yang bercita rasa renyah dan gurih. Salah satu usaha amplang ikan di Kabupaten Kotabaru adalah usaha Amplang Ikan Meilan milik ibu Tan Ai Hwa. Usaha ini tergolong industri kecil yang telah dirintis sejak tahun 2008 dan merupakan perusahaan perseorangan. Produk Amplang Ikan Meilan biasanya dipasarkan ke swalayan dan toko oleh-oleh dengan area distribusi yang sudah cukup luas yaitu mencakup wilayah sekitar Kalimantan Selatan meliputi daerah sekitar Kotabaru, Batulicin, Pelaihari, Samarinda dan untuk luar pulau Kalimantan yaitu sudah sampai ke daerah Bogor, Bandung dan Surabaya.

Penelitian yang dilakukan pada usaha amplang ikan Meilan bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dan profitabilitas dari pengolahan ikan tenggiri menjadi amplang. Tempat dan waktu penelitian ini dilakukan pada usaha amplang ikan Meilan yang bertempat di Jalan Tambhak II Desa Semayap, Kecamatan Pulau Laut Utara, Kabupaten Kotabaru yang dimulai dari Bulan Oktober 2022 sampai Bulan Mei 2023. Pada penelitian ini menggunakan metode studi kasus dengan penentuan responden dilakukan dengan sengaja (*purposive*) yaitu pada usaha Amplang Ikan Meilan. Untuk menganalisis nilai tambah digunakan metode hayami sedangkan untuk menganalisis profitabilitas didapatkan dengan mengalikan nilai *Margin Income Ratio* (MIR) dan *Margin of Safety* (MOS).

Penggunaan biaya pada usaha amplang ikan Meilan terbagi menjadi dua yaitu biaya tetap sebesar Rp176.130,14 yang terdiri dari biaya penyusutan bangunan dan penyusutan peralatan, biaya variabel sebesar Rp6.141.800,00 yang terdiri dari biaya bahan baku, bahan pelonong, bahan pengemasan, tenaga kerja, air dan listrik dan pajak penghasilan. Sedangkan untuk biaya total yang dikeluarkan usaha amplang ikan Meilan dalam satu hari produksi yaitu sebesar Rp6.317.930,14. Usaha amplang ikan Meilan mampu memproduksi 90 kg amplang ikan dari 30 kali

proses produksi. Sehingga dalam satu hari dapat diperoleh 900 bungkus amplang ikan dengan kemasan 100 gr. Produk yang dihasilkan selalu habis terjual setiap harinya dengan harga jual Rp13.500,00/bungkus. Sehingga total penerimaan dalam satu hari produksi yaitu sebesar Rp12.150.000,00.

Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah dari pengolahan 1 kg ikan tenggiri menjadi 3 kg amplang ikan yaitu sebesar Rp246.440,00 dengan rasio nilai tambah dari nilai produk adalah sebesar 60,86%. Rasio nilai tambah yang didapatkan pada usaha amplang ikan Meilan termasuk dalam kategori nilai tambah tinggi dimana nilai rasio tersebut telah melebihi 40%.

Sedangkan untuk hasil analisis profitabilitas pada usaha amplang ikan Meilan dengan periode satu hari produksi yaitu diperoleh presentasi nilai profitabilitas sebesar 47,99%. Nilai presentasi tersebut diperoleh dari perkalian antara nilai MIR (*Marginal Income Ratio*) dan MOS (*Margin of Safety*). Persentase profitabilitas sebesar 47,99% menunjukkan bahwa apabila usaha amplang ikan Meilan mampu menjual seluruh hasil produksi maka usaha tersebut akan memperoleh keuntungan sebesar 47,99% dari total penjualan.

Adapun saran yang dapat direkomendasikan dari hasil penelitian ini yaitu Pemilik usaha perlu melakukan pencatatan keuangan yang lebih detail untuk dapat mengetahui berapa keuntungan bersih yang diterima oleh perusahaan pada hari atau bulan berikutnya. Sehingga dengan adanya catatan keuangan yang lebih detail maka perusahaan mempunyai acuan dalam meningkatkan jumlah produksi dan laba perusahaan pada periode produksi selanjutnya. Selain itu bagi peneliti yang akan meneliti mengenai analisis nilai tambah dan profitabilitas dapat menambahkan sampel maupun produk usaha yang akan diteliti. Jika terdapat lebih dari satu produk yang dihasilkan suatu perusahaan maka dapat diketahui perbandingan antara produk mana yang akan memberikan nilai tambah dan profitabilitas lebih besar bagi perusahaan.

Judul : Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Usaha
Pengolahan Amplang Ikan Tenggiri di Kecamatan Pulau
Laut Utara Kabupaten Kotabaru (Studi Kasus Usaha
Amplang Ikan Meilan)

Nama : Dameria Feronica
NIM : 1910514220015
Program Studi : Agribisnis

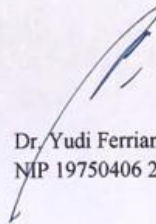
Menyetujui Tim Pembimbing:

Anggota,



Masyhudah Rosni, S.P., M.Si.
NIP 19711117 199803 2 001

Ketua,



Dr. Yudi Ferrianta, S.P., M.P.
NIP 19750406 200003 1 001

Diketahui oleh:

Ketua Jurusan
Sosial Ekonomi Pertanian,



Mira Yulianti, S.P., M.Si.
NIP 19770714 200212 2 002

Tanggal Lulus : 07 Juni 2023

RIWAYAT HIDUP



DAMERIA FERONICA, Anak kedua dari dua bersaudara dari keluarga Bapak Jairun Manalu dan Ibu Naudur Marbun. Dilahirkan pada tanggal 10 Desember 2000 di Kotabaru, beragama Katolik. Menempuh pendidikan dasar di SDK Santa Maria Kotabaru, lulus tahun 2013. Pada Tahun yang sama, melanjutkan pendidikan ke SMP Santa Maria Banjarmasin dan lulus pada tahun 2016, kemudian melanjutkan pendidikan ke SMA Frater Don Bosco Banjarmasin dengan mengambil jurusan MIPA dan lulus pada tahun 2019. Pada tahun yang sama diterima di Universitas Lambung Mangkurat melalui jalur SBMPTN dan mengikuti pendidikan program Strata 1 dengan program studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat.

Selama berkuliah penulis pernah bergabung dengan organisasi kampus yaitu DPM-KM Faperta Universitas Lambung Mangkurat sebagai anggota dari Komisi Legislatif periode 2022/2023. Penulis juga melakukan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat di Kelurahan Guntung Paikat, Kota Banjarbaru selama satu bulan yang dilaksanakan pada bulan Juli 2023. Setelah menyelesaikan KKN, penulis mulai menggarap penelitian dengan judul “Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Usaha Pengolahan Amplang Ikan Tenggiri di Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru (Studi Kasus Usaha Amplang Ikan Meilan)”.

UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat Kasih dan Rahmat-Nya akhirnya penulis dapat menyelesaikan penelitian dengan judul “Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Usaha Pengolahan Amplang Ikan Tenggiri di Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru (Studi Kasus Usaha Amplang Ikan Meilan)”.

Dalam menyelesaikan penelitian ini, penulis tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang selalu memberikan semangat dan motivasi, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orang tua, Jairun Manalu dan Naudur Marbun yang tak henti-hentinya memberikan support, doa, dan kebutuhan materi maupun non materi sehingga penulis tetap termotivasi dalam penyelesaian penelitian ini.
2. Bapak Dr. Yudi Ferrianta, S.P., M.P dan Ibu Masyhudah Rosni, S.P., M.Si sebagai dosen pembimbing akademik yang telah menyediakan waktu untuk konsultasi memberikan bimbingan serta saran dalam penyusunan penelitian ini.
3. Teman-teman seperjuangan Aulia, Caca, Devina, Endah, Erska, Febby, Icha, Lina, Erska, Noni, Maura, Yohana dan teman-teman lain yang tidak bisa penulis sebutkan atas doa dan bantuan serta kebahagiaan yang diberikan selama menempuh pendidikan S1-Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
4. Boy grup Seventeen dan BTS yang melalui lagu-lagu dan konten- kontennya dapat menjadi inspirasi dan penyemangat bagi penulis untuk menyelesaikan penelitian ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga penelitian ini nantinya dapat memberikan manfaat bagi kita semua. Amin.

Banjarbaru, 07 Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
RINGKASAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
RIWAYAT HIDUP.....	iv
UCAPAN TERIMAKASIH.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	5
Tujuan Penelitian.....	5
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
Amplang Ikan.....	7
Biaya dan Penerimaan.....	7
Nilai Tambah.....	9
Profitabilitas	10
<i>Break Even Point</i> (BEP).....	12
<i>Margin of Safety</i> (MOS) dan <i>Margin Income Ratio</i> (MIR)	13
Hasil Penelitian Terdahulu	13
METODE PENELITIAN.....	16
Tempat dan Waktu Penelitian	16
Jenis dan Metode Pengumpulan Data	16

Batasan Masalah.....	17
Definisi Operasional.....	17
Analisis Data	19
GAMBARAN UMUM USAHA.....	22
Sejarah Usaha.....	22
Lokasi Usaha.....	23
Modal Awal.....	23
Sarana dan Prasarana Produksi	24
Tenaga Kerja	30
Bahan Baku	31
Bahan Penolong	31
Bahan Kemasan.....	33
Kegiatan Produksi	34
Pemasaran	37
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
Biaya dan Penerimaan.....	39
Biaya Tetap	39
Biaya Variabel.....	41
Biaya Total	46
Penerimaan	46
Analisis Nilai Tambah.....	47
Analisis Profitabilitas	51
<i>Break Even Point</i>	51
<i>Margin Income Ratio</i> dan <i>Margin of Safety</i>	52
Profitabilitas	53
KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
Kesimpulan	55
Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Peranan kategori industri pengolahan terhadap perekonomian Provinsi Kalimantan Selatan tahun 2021	2
2. Capaian PDRB sektor industri pengolahan Kabupaten Kotabaru dalam persen.	3
3. Data sentra industri amplang Kecamatan Pulau Laut Utara tahun 2022	3
4. Perhitungan nilai tambah menurut metode Hayami.	19
5. Biaya tetap usaha amplang ikan Meilan per hari	39
6. Biaya penyusutan bangunan usaha amplang ikan Meilan per hari	40
7. Biaya penyusutan peralatan usaha amplang ikan Meilan per hari	40
8. Biaya variabel usaha amplang ikan Meilan per hari	41
9. Biaya bahan penolong usaha amplang ikan Meilan per hari	42
10. Biaya bahan pengemasan usaha amplang ikan Meilan per hari.	44
11. Biaya tenaga kerja usaha amplang ikan Meilan per hari	44
12. Biaya total usaha amplang ikan Meilan per hari.	46
13. Analisis nilai tambah usaha amplang ikan Meilan dalam satu hari produksi.	47
14. Analisis <i>Break even point</i> amplang ikan Meilan per hari.	52

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Peta Lokasi Usaha Amplang Ikan Meilan.....	59
2. Rumah Produksi.....	60
3. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).....	61
4. Bersama Ibu Tan Ai Hwa.....	62
5. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Amplang Ikan Meilan.....	63
6. Perhitungan Nilai Tambah Usaha Amplang Ikan Meilan.....	64
7. Perhitungan Titik Impas atau <i>Break Even Point</i> Usaha Amplang Ikan Meilan	68

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Mesin Penggiling	24
2. <i>Freezer</i>	25
3. Baskom Kecil.....	25
4. Baskom Besar	25
5. Serok Kecil	26
6. Serok Besar	26
7. Wajan.....	26
8. Pisau.....	27
9. Meja Penggilingan	27
10. Tungku dan Kompor.....	27
11. Tempat Minyak.....	28
12. Nampan Plastik.....	28
13. Gelas Bumbu	28
14. <i>Hand Sealer</i>	29
15. Mesin Pencetak Tanggal Kedaluwarsa.....	29
16. Kipas Angin	29
17. Timbangan Digital	30
18. Keranjang Plastik.....	30
19. Daging Ikan Tenggiri.....	31
20. Bumbu	32
21. Telur.....	32
22. Tepung Tapioka	33
23. Minyak Goreng	33
24. Bahan Kemasan	34
25. Menyang Ikan Tenggiri	35
26. Pengadonan.....	35
27. Penggilingan	36
28. Penggorengan	36
29. Pengemasan	37

30. Distribusi Nilai Tambah Usaha Amplang Ikan Meilan.....	50
--	----