

DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/psnp.15284>

## Penilaian Kelayakan Bisnis Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*)

### *Comprehensive Business Feasibility Analysis for Dumbo Catfish Floss Production (Clarias gariepinus)*

Rahma Putri Muliska<sup>1\*</sup>, Yuliati H. Sipahutar

<sup>1</sup> Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Jl AUP no 1, Pasar Minggu, Jakarta Selatan.

E-mail : [rahmaputrimuliska.aup@gmail.com](mailto:rahmaputrimuliska.aup@gmail.com)

#### ABSTRAK

Abon ikan, yang dikenal sebagai makanan ringan yang gurih dan mudah dibuat, memiliki potensi besar dalam industri pengolahan ikan. Untuk mengoptimalkan peluang bisnis ini, penelitian ini akan menganalisis secara mendalam aspek finansial dari produksi abon ikan lele dumbo. Analisis ini mencakup perhitungan biaya produksi, penerimaan penjualan, keuntungan, serta titik impas untuk menentukan kelayakan usaha ini. Penelitian ini secara khusus mempelajari UMKM Satma Food di Sleman, Yogyakarta yang memproduksi abon ikan. Data dikumpulkan melalui pengamatan langsung, wawancara, dan catatan. Hasilnya menunjukkan bahwa dalam sebulan (16 hari kerja), UMKM ini mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp 5.517.313, namun mendapatkan pendapatan sebesar Rp 6.000.000. Artinya, mereka menghasilkan keuntungan sebesar Rp 482.687 per bulan. Dengan perhitungan rasio keuntungan terhadap biaya (R/C) sebesar 1,1049, usaha ini dinilai menguntungkan dan layak dilanjutkan. Untuk mencapai titik impas (saat pendapatan sama dengan biaya), UMKM Satma Food harus menjual minimal 217 bungkus abon setiap bulan. Harga jual per bungkus untuk mencapai titik impas ini adalah Rp 25.000. Jadi, target produksi UMKM ini adalah menjual minimal 217 bungkus abon setiap bulan untuk menutup semua biaya produksi.

**Kata kunci:** abon ikan lele, proses pengolahan, analisa usaha.

#### ABSTRACT

*Fish floss, known as a savory and easy-to-make snack, has great potential in the fish processing industry. To optimize this business opportunity, this study will conduct an in-depth analysis of the financial aspects of catfish floss production. This analysis includes calculations of production costs, sales revenue, profit, and break-even point to determine the feasibility of this business. This study specifically examines UMKM Satma Food in Sleman, Yogyakarta, which produces fish floss. Data was collected through direct observation, interviews, and records. The results show that in one month (16 working days), this UMKM incurred production costs of Rp 5,517,313 but generated revenue of Rp 6,000,000. This means they made a profit of Rp 482,687 per month. With a profit-to-cost ratio (R/C) of 1.1049, this business is considered profitable and worth continuing. To reach the break-even point (when revenue equals costs), UMKM Satma Food must sell a minimum of 217 packages of floss per month. The selling price per package to reach this break-even point is Rp 25,000. So, the production target of this UMKM is to sell a minimum of 217 packages of floss per month to cover all production costs.*

*Keywords:* Catfish floss, Processing process, Business analysis.

#### Pendahuluan

Masyarakat mengonsumsi ikan karena mudah diakses, murah, dan penuh protein, tetapi ikan cepat membusuk. Pengawetan cara tradisional dilakukan untuk memperlambat pertumbuhan bakteri pada daging ikan dengan cara mengurangi

kadar air dengan melakukan pengeringan (Jusnita, 2018).

Mengolah ikan menjadi abon merupakan cara untuk mendiversifikasi produk saat ikan tersedia dalam jumlah besar dan tidak habis terjual. Proses pengolahan ikan lele menjadi abon adalah sebuah strategi yang sangat efektif untuk mengatasi permasalahan overproduksi dan meningkatkan nilai tambah produk perikanan. Abon, sebagai produk olahan dengan daya simpan yang lama, membuka peluang bagi Pengembangan kapasitas usaha mikro, kecil, dan menengah dalam industri perikanan

Proses pengawetan ikan bertujuan untuk menghambat pertumbuhan bakteri dengan cara mengurangi kandungan air dalam tubuh ikan. Kualitas produk akhir sangat bergantung pada penanganan yang tepat selama proses pengawetan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga metode pengawetan yang digunakan. Menurut SNI 01-3707-1995, abon adalah produk olahan daging yang memiliki bentuk khas, dihasilkan melalui proses perebusan, pencabikan, penambahan bumbu, penggorengan, dan pemerasan. Sementara itu, beberapa penelitian menunjukkan bahwa abon ikan, selain memiliki rasa yang lezat, juga Memiliki umur simpan yang panjang. Proses pembuatan abon ikan umumnya meliputi pengukusan, pencabikan, penambahan rempah, penggorengan, dan pengeringan.

Ikan lele sebagai sumber protein dapat digunakan dalam berbagai jenis masakan. Ikan lele (*Clarias gariepinus*) merupakan sumber protein dengan kandungan protein berkisar antara 22,0 hingga 46,6%. Komposisi nutrisi lain adalah kandungan lemak 20.8%, mineral 14.6%, air 6.81% (Adebayo *et al.*, 2016). Kandungan air pada abon ikan lele menurut beberapa penelitian berbeda-beda, berkisar antara 7,71% hingga 9,46%. Begitu pula dengan kadar proteinnya, yang berkisar antara 26,50% hingga 35,74%.

Satma Food merupakan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang mengolah produk perikanan, khususnya abon ikan lele, dengan menggunakan peralatan tradisional. Sebagaimana ditekankan oleh Agustin dan Sipahutar (2022), analisis usaha merupakan langkah krusial untuk memastikan keberlanjutan produksi abon.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa secara mendalam bagaimana UMKM Satma Food mengelola usahanya dalam memproduksi abon ikan lele.

Mulai membuat perencanaan bisnis, langkah-langkah produksi, hingga analisis kelayakan usaha.

### **Bahan dan Metode**

Penelitian ini dilaksanakan bermula pada tanggal 1 Maret hingga tanggal 30 April 2024. Berlokasi di UMKM Satma Food terletak di Sleman, Yogyakarta.

### **Alat dan Bahan**

Ikan lele menjadi komponen utama dalam pembuatan abon ikan lele, yang kemudian dipadukan dengan aneka bumbu, bumbu yang digunakan sebagai berikut:

Tabel 1 Daftar Lengkap Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Abon Lele

Komponen utama	Total	Satuan
Ikan lele	4	kg
Gula Pasir	50	gr
Gula Jawa	250	gr
Garam	125	gr
Lengkuas	10	gr
Daun Salam	5	lembar

Tabel 1 Daftar Lengkap Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Abon Lele

Bahan baku	Jumlah	Satuan
Daun Jeruk	5	lembar
Bawang Merah	75	gr
Bawang Putih	75	gr
Ketumbar Bubuk	25	gr
Sereh	3	batang
Asam Jawa	2	Gram (Rebus dengan 300 cc air)
Minyak goreng curah	1	kg

### **Metode Penelitian**

Metode penelitian meliputi pengamatan langsung terhadap setiap tahap pembuatan abon lele, mulai dari pemilihan bahan baku hingga produk siap jual. Peneliti mengikuti proses penyiangan, pencucian, pengukusan, pencabikan, pencampuran bumbu, penggorengan, dan pengemasan. Selain itu, data juga diperoleh melalui survei, melakukan langsung dan wawancara dengan pemilik UMKM.

Analisis data Produksi sebagai berikut:

### ***Biaya Produksi***

Penelitian ini melakukan perhitungan komprehensif terhadap seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, termasuk biaya bahan baku variabel dan biaya tetap. Total biaya produksi dalam penelitian ini diperoleh dari penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel yang bervariasi sesuai dengan tingkat produksi.

$$TC = VC + FC$$

Keterangan: TC = Total Cost (total biaya) (Rp. Rp ); FC = Fix Cost (biaya tetap) (Rp); VC = Variable Cost (biaya variabel) (Rp)

### ***Penerimaan***

Penerimaan total merupakan akumulasi seluruh pendapatan yang dihasilkan dari aktivitas penjualan kepada konsumen. Secara matematis, penerimaan total dapat dinyatakan sebagai hasil perkalian antara kuantitas produk yang terjual dengan harga jual per unit. Penerimaan dapat didefinisikan sebagai nilai moneter yang diperoleh dari transaksi penjualan barang atau jasa. Secara kuantitatif, penerimaan dapat dihitung dengan mengalikan jumlah unit yang terjual dengan harga satuannya, sehingga dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan: TR = Total Penerimaan (Rp) P = Harga jumlah produk (Rp); Q.= Jumlah produk yang dihasilkan

Teori penerimaan ini menjadi landasan bagi para pelaku bisnis dalam menentukan tingkat produksi yang optimal. Konsep ini menekankan pentingnya respon terhadap permintaan konsumen dalam pengambilan keputusan produksi. Teori penerimaan memberikan kerangka kerja bagi perusahaan dalam merumuskan kebijakan produksi yang sejalan dengan dinamika permintaan pasar.

### ***Pendapatan***

Keuntungan bersih yang didapat dari suatu usaha adalah sisa uang yang tersisa setelah dikurangi semua biaya yang dikeluarkan. Dengan kata lain, keuntungan bersih adalah selisih antara total pendapatan dan total pengeluaran. Pendapatan yang diperoleh dapat dihasilkan dengan rumus :

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:  $\Pi$  = Pendapatan usaha (Rp); TR = Total Penerimaan (Rp); TC = Total Biaya (Rp)

a) Kelayakan Usaha

Keberhasilan suatu usaha dapat dievaluasi melalui analisis titik impas (BEP), rasio manfaat biaya (B/C ratio), dan rasio pengembalian biaya (R/C ratio).

R/C Ratio (*Return Cost Ratio*)

Analisis imbalan biaya dan penerimaan atau R/C Ratio digunakan untuk menilai kelayakan suatu UMKM.

- Jika nilai R/C Ratio lebih dari 1, artinya pendapatan melebihi biaya sehingga usaha tersebut menguntungkan;
- Jika nilainya sama dengan 1, maka usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi. Sebaliknya;
- jika nilai R/C Ratio kurang dari 1, berarti biaya produksi lebih besar daripada pendapatan sehingga usaha tersebut mengalami kerugian.

b) Titik Impas atau Break Event Point (BEP)

Titik impas merupakan ambang batas produksi di mana total pendapatan sama dengan total biaya, sehingga perusahaan tidak mengalami keuntungan maupun kerugian. (Mengacu pada Mesra, 2016)

Perhitungan BEP bertujuan untuk mengidentifikasi titik impas dimana seluruh biaya produksi dapat ditutupi oleh pendapatan. Dengan demikian, perusahaan dapat menentukan tingkat produksi minimum yang diperlukan untuk mencapai keseimbangan finansial. Analisis BEP memberikan informasi krusial mengenai volume penjualan yang dibutuhkan agar perusahaan dapat mencapai titik di mana tidak ada lagi kerugian. Hal ini memungkinkan perusahaan untuk merencanakan produksi dan penjualan secara lebih efektif.

BEP Produksi =  $TC / (\text{Harga Penjualan})$

BEP Harga =  $TC / (\text{Total Produksi})$

Keterangan:

BEP produksi = break event point produksi (gram);  
BEP harga. = break event point harga (Rp/gram);  
TC = total cost (Rp)

### C) Benefit Cost Ratio (B/C)

B/C ratio digunakan untuk mengukur efisiensi suatu usaha dengan membandingkan total keuntungan dengan total biaya.

## ***Hasil dan Pembahasan***

### **Alur Proses Pengolahan Abon Ikan Lele**

Menurut SNI 7690:2013, proses pengolahan abon ikan terdiri dari penerimaan bahan baku, penyiangan, pencucian, pengukusan, pencabikan, dan penghaluskan daging pencampuran daging ikan dan bumbu (gula pasir, gula jawa, garam, lengkuas, bawang merah, bawang putih, ketumbar bubuk, sere, asam jawa), penggorengan, spiner, dan daging ikan kemudian dikemas dan disimpan. Alur proses sebagai berikut :

#### ***Penerimaan Bahan Baku***

Sesuai dengan SNI 01-2729.1-2006, semua jenis ikan hasil perikanan yang baru ditangkap atau panen dan belum diproses dianggap sebagai bahan baku ikan lele segar. Bahan baku yang diolah diambil langsung dari kolam di samping ruang produksi dengan berat plus atau minus 8 kilogram per ekor. Proses produksi abon diawali dengan tahap inspeksi mutu dan sortir terhadap bahan baku ikan lele yang baru diterima. Bahan baku ikan lele menjalani evaluasi organoleptik dan pemilahan sebelum diproses lebih lanjut menjadi produk abon.

#### ***Pemotongan kepala dan pengelupasan kulit***

Setelah itu, ikan lele dibersihkan. Kita buang semua isi perutnya, kulitnya, insangnya, dan kepalanya. Ikan lele dibersihkan dengan membuang semua bagian yang tidak kita makan, seperti isi perut, kulit, insang, dan kepala. Pemotongan sirip dimulai dari sirip yang dekat dengan anus menuju sirip bagian pangkal leher ikan lele. Setelah pemotongan kepala, sirip dan 15 ekor dilakukan maka proses selanjutnya adalah pengelupasan kulit. Pengelupasan kulit dilakukan dengan bantuan tank. Karena kulit lele berlendir dan licin maka dibutuhkan cengkeraman

yang kuat untuk menarik kulitnya, oleh karena itu digunakan tank sebagai alat bantu. Pengelup asan kulit lele dimulai dari pangkal insang kemudian ditarik menuju pangkal ekor sampai kulitnya terlepas seluruhnya. Setelah ikan dibersihkan, darah dan isi perutnya dibuang segera agar tidak dicampur dengan yang bersih.

### ***Pencucian***

Ikan yang telah disiapkan kemudian dibersihkan menggunakan air mengalir yang berfungsi menghilangkan sisa darah dan kotoran yang menempel pada daging ikan lele. Air permukaan dianggap bersih ketika jalur perembesan tidak tercemar.

### ***Pengukusan***

Pengukusan dilakukan didalam panci yang terbuat dari bahan stainless dan kompor gas, sekitar 25-30 menit dengan suhu 80°C agar daging ikan matang merata dengan sempurna. Setelah daging ikan menjadi lunak, proses pengukusan dihentikan. Jika ikan telah masak, dagingnya dapat dilihat dengan jelas dari kulitnya, dan warnanya agak kuning kecoklatan. Jika ikan tidak cukup masak, sulit untuk membedakan durinya (Edahwati et al., 2020)

### ***Pencabikan daging***

Daging ikan lele kukus dipisahkan dari tulang dan lemak melalui proses pencabikan manual menggunakan sendok dan garpu. Proses ini bertujuan untuk memperoleh serat daging yang terpisah dan menghasilkan tekstur yang halus dan lembut pada produk akhir. Pencabikan daging ikan lele dilakukan untuk memperoleh fraksi daging yang homogen dan bebas dari tulang dan lemak, sehingga memudahkan proses pengolahan selanjutnya dan menghasilkan abon dengan kualitas yang baik.

### ***Pemberian bumbu***

Daging ikan lele telah dibersihkan, dicuci, dan digiling halus sebelum dimasukkan ke dalam cabik-cabik dengan bumbu. Bahan rempah-rempah yang sudah disiapkan sebagai penambah bumbu dibelender lalu masukkan ke dalam baskom stainless dan diaduk rata dengan ikan lele yang akan kita goreng. Penambahan daging ikan ini dilakukan sampai semua bumbu terserap dan warna

daging ikan berubah menjadi kekuningan.

### ***Penggorengan***

Abon digoreng dalam media penggorengan berupa minyak kelapa dengan suhu sedang hingga mencapai titik coklat keemasan melalui proses pengadukan yang konsisten. Untuk menjaga kualitas minyak goreng, sebaiknya ganti minyak setelah digunakan 3 kali penggorengan karena penggunaan berulang dapat menurunkan kualitas dan keamanan makanan

### ***Pengepresan***

Proses pengepresan menggunakan mesin spinner yang ada di UMKM. Pengerinan dilakukan dengan tujuan menghilangkan kadar air dan minyak yang ada pada abon ikan. Proses pengerinan minyak dilakukan kurang lebih 7 menit sampai benar-benar kering agar menjadi abon yang diinginkan. Proses pengepresan juga ditujukan untuk memberikan daya awet pada abon ikan lele. Pengepresan abon dan meniriskan dilakukan untuk membuat abon kering dan tahan lama, sehingga minyaknya keluar dan kandungan minyaknya menjadi sedikit (Sipahutar et al., 2023). Menurut Aditya et al., (2016) setelah abon ikan digoreng, minyaknya dipres dengan alat spinner sampai abon menjadi kering.

### ***Pemisahan serat abon ikan lele***

Hasil penggorengan berupa gumpalan-gumpalan daging sehingga perlu dipisahkan serat-seratnya. Pemisahan serat ini dilakukan di atas kertas minyak. Tujuan lain dari proses ini adalah untuk mencari duri ikan yang masih tertinggal dan tercampur di dalam abon ikan. Selama pemisahan daging Proses pemisahan duri dan penguraian serat daging yang masih menggumpal dilakukan secara bertahap dan manual. Abon lele yang baru keluar dari mesin dipisahkan serat-seratnya menggunakan tangan. Penyuiran abon lele dilakukan secara manual untuk memisahkan serat daging dari duri dan bagian yang masih menggumpal, sehingga diperoleh tekstur abon yang lebih halus.

### ***Pengemasan dan pelabelan***

Tujuan pengemasan adalah untuk mempertahankan kualitas produk dan melindunginya dari kerusakan fisik seperti air, oksigen, dan sinar, serta pencemaran seperti kotoran. Kemasan abon biasanya terbuat dari plastik polietilen (PE) atau polipropilen (PP) dengan ketebalan 0,25 mm.

### **Analisa Finansial**

Melalui analisis ini, dapat diperoleh gambaran yang jelas mengenai kondisi keuangan masa lalu dan proyeksi kinerja di masa mendatang. Dalam konteks pengembangan usaha abon ikan lele, perhitungan modal dan biaya-biaya operasional merupakan aspek yang sangat penting. Tabel biaya penyusutan alat dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Biaya Penyusunan alat dapat dilihat pada tabel 1.

Komponen investasi	Harga satuan	Nilai investasi (nilai baru)	Rp	Nilai sisa Penyusutan(NB-NS)/UE
Panci	Rp 200.000	Rp 200.000	Rp 10.000	Rp 190.000
spinner	Rp 1.000.000	Rp1.000.000	Rp 50.000	Rp 475.000
sealer	Rp 75.000	Rp 75.000	Rp 3.750	Rp 35.625
timbangan	Rp 150.000	Rp 150.000	Rp7.500	Rp 142.500
pisau	Rp 15.000	Rp 15.000	Rp 750	Rp 14.250
Sendok goreng	Rp 7.000	Rp 7.000	Rp 350	Rp 6.650
serok	Rp 8.000	Rp 8.000	Rp 400	Rp 7.600
Total Penyusutan	Rp 1.795.000	Rp1.795.000	Rp 127.250	Rp 1.057.125
Penyusutan per bulan				88.094

### **Biaya tetap**

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam suatu rentang aktivitas relevan, terlepas dari perubahan volume produksi. Biaya ini tidak berhubungan langsung dengan volume produksi dan biasanya terkait dengan kapasitas produksi yang tersedia. Biaya tetap merupakan komponen biaya yang tidak dapat diubah dalam jangka pendek, meskipun terjadi perubahan pada tingkat aktivitas. Biaya ini sering kali terkait dengan aset tetap seperti bangunan, mesin, dan peralatan. Biaya tetap pengolahan abon ikan lele dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Biaya tetap Pengolahan abon ikan lele

Biaya tetap	Jumlah
Penyusutan	Rp 88.094
Bunga modal	Rp 961.125
Air dan listrik	Rp 30.000
Tenaga kerja	Rp 960.000
Jumlah	Rp 2.039.219

### **Biaya variabel**

Biaya variabel adalah biaya yang sifatnya tidak tetap dan akan berubah sesuai dengan tingkat produksi. Semakin banyak produk yang dihasilkan, semakin besar pula biaya variabel yang harus dikeluarkan untuk setiap unit produk. Biaya variabel merupakan komponen biaya yang paling sensitif terhadap perubahan volume produksi. Biaya ini dapat dikontrol dengan mengatur tingkat produksi.

Tabel 2. Biaya Variabel Pengolahan abon ikan lele

No	Komponen	Satuan	Volume	Harga Satuan	Hari Kerja	Total Biaya	Keterangan
1	Ikan lele	kg	3,47	20.000	16	1.110.400	Nilai variabelnya sewaktu - waktu bisa berubah
2	Gula Pasir	kg	0,3	15.000	16	72.000	
3	Gula jawa	kg	0,25	17.000	16	68.000	
4	Garam	kg	0,125	1.000	16	2.000	
5	Lengkuas	kg	0,4	13.000	16	83.200	
6	Daun salam	kg	0,002	6.000	16	192	
7	Daun jeruk	kg	0,002	5.000	16	160	
8	Bawang merah	kg	0,75	60.000	16	720.000	
9	Bawang putih	kg	0,75	37.000	16	444.000	
10	Ketumbar bubuk	kg	0,25	32.000	16	128.000	
11	sere	kg	0,3	10.000	16	48.000	
12	Asam jawa	kg	0,002	17.000	16	544	
13	Gas	Tabung	1	10.000	16	160.000	
14	Kemasan	Pcs	15	2.300	16	552.000	
15	Sarung tangan	Pasang	2	70	16	2.240	
Total						3.390.736	

#### a) Pendapatan

Biaya produksi keseluruhan untuk satu bulan didapat dari penjumlahan biaya penyusutan peralatan, biaya pembelian bahan baku abon lele, serta biaya-biaya tambahan seperti tenaga kerja, listrik, dan sebagainya.

#### b) Total biaya produksi (TC) sebulan

Penyusutan per/bulan + biaya variabel + biaya lain-lain

$$\text{Rp } 88.094 + \text{Rp } 2.039.219 + \text{Rp } 3.390.000 = \text{Rp } 5.517.313$$

#### c) Penetapan Harga Jual

Penetapan harga per bungkus abon ikan lele besar 100g harga 25.000

#### d) Pendapatan dan keuntungan

Dengan input 8 kilogram ikan lele, proses produksi akan menghasilkan 15 unit produk abon ikan lele, masing-masing dengan berat 100 gram. Jika produksi dilakukan secara terus-menerus selama 30 hari, total produksi akan mencapai 240 unit. Setiap unit produk akan dipasarkan dengan harga jual Rp25.000.

Berdasarkan perhitungan di atas, total pendapatan yang diperoleh dalam satu bulan adalah:

$$TR = P \times Q$$

$$\begin{aligned} TR &= \text{Rp } 25.000 \times (16 \times 15) \\ &= \text{Rp } 6.000.000 \end{aligned}$$

e) **Keuntungan**

Keuntungan yang diperoleh dalam satu bulan merupakan selisih antara pendapatan dan biaya. Keuntungan selama satu bulan adalah:

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = \text{Rp } 6.000.000 - \text{Rp } 5.517.313 = 482.687$$

Adapun keuntungan setiap produksi per hari adalah :

$$\begin{aligned} \pi_{\text{perhari}} &= \pi \text{ satu bulan} : 16 \text{ hari} \\ &= \text{Rp } 482.687 : 16 = \text{Rp } 30.167 \end{aligned}$$

***Kelayakan usaha***

a) **R/C Ratio**

Analisis rasio keuntungan terhadap biaya (R/C ratio) dari UMKM Satma Food menunjukkan hasil yang positif. Dengan nilai R/C ratio sebesar 1,1049, dapat disimpulkan bahwa setiap rupiah yang dikeluarkan untuk biaya produksi menghasilkan pendapatan sebesar Rp1,10. Hal ini mengindikasikan bahwa usaha abon ikan Satma Food memiliki efisiensi operasional yang baik dan mampu menghasilkan keuntungan.

b) **Break Event Point (BEP)**

Berdasarkan perhitungan, usaha abon ikan lele perlu menghasilkan 217 produk dalam sebulan dengan harga jual Rp25.000 per unit agar dapat menutup seluruh

biaya produksi dan tidak mengalami kerugian

$$c) \quad B/C = \text{Keuntungan} / \text{biaya produksi} B/C$$

$$= 6.000.000,00 / 5.429.954,75$$

$$B/C = 1,104$$

Nilai B/C ratio sebesar 1,104 mengindikasikan bahwa proyek ini menghasilkan pengembalian investasi yang menarik. Setiap rupiah yang diinvestasikan akan menghasilkan pendapatan sebesar Rp1,104, setara dengan tingkat pengembalian sebesar 10,4%.

### ***Kesimpulan***

Data menunjukkan bahwa bisnis abon ikan lele ini memiliki potensi keuntungan yang tinggi. Usaha ini mampu menghasilkan keuntungan sebesar Rp 482.687 per bulan, dengan rata-rata keuntungan per hari sebesar Rp 30.167. Ini menunjukkan bahwa usaha ini cukup menguntungkan. R/C Ratio: Nilai R/C Ratio sebesar 1,1049 berarti setiap rupiah yang diinvestasikan dalam produksi akan menghasilkan pendapatan sebesar Rp1,1049. Ini menunjukkan bahwa pengelolaan usaha sangat efisien dan menghasilkan keuntungan yang lebih besar dari biaya yang dikeluarkan. Break Even Point (BEP): Meskipun tidak secara eksplisit disebutkan dalam kesimpulan, nilai BEP yang telah dihitung menunjukkan jumlah produksi BEP. Ini berfungsi sebagai patokan bagi pengusaha untuk merencanakan produksi dan penjualan. Jika produksi di bawah BEP, maka usaha akan merugi.

### **Daftar Pustaka**

- Adebayo, I. A., Fapohunda, O. O., & Ajibade, A. O. (2016). Evaluation of Nutritional Quality of *Clarias gariepinus* from Selected Fish Farms in Nigeria. *American Journal of Food Science and Nutrition Research*, 3(4), 56–62.
- Aditya, H. P., Herpandi, & Lestari, S. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 61–72.
- Agustin, I. W., & Sipahutar, Y. H. (2022). Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). In *Prosiding Simposium Nasional IX Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 4 Juni 2022* 115, 115–126.
- Edahwati, L., Sutiyono, & Asrori, M. K. (2020). Usaha Peningkatan Nilai Jual Ikan Lele (*Claria gariepinus*) menjadi Abon. *Jurnal Abdimas Teknik Kimia*, 01(1), 6–11.
- Harianti, R., & Tanberika, F. S. (2018). Pemberdayaan wanita tani melalui produksi abon ikan lele. *JPPM (Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 5(2), 167–

180. <https://doi.org/10.21831/jppm.v5i2.21071>
- Ismail, A. M., & Putra, D. E. (2017). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang Dengan Penambahan Jantung Pisang. *Agritech*, *XIX*(1), 45–54.
- Jusnita, N. (2018). Pengawetan Ikan secara Alami. *Jurnal BERDIKARI*, *1*(June 2018), 6–13.
- Mesra. (2016). *MATEMATIKA EKONOMI Teori dan Aplikasi*. Deepublish. <https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=LkZFEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA45&dq=pecahan+desimal&ots=dg3YsyxxRE&sig=4evEspBM2A6baQsch1tQ9b1L6Vw>
- Rustandy, D., Noor, T. I., & Andrie, B. M. (2023). Analisis Usaha Abon Ikan Tuna (Studi Kasus Industri Rumah Tangga Camar Laut di Desa Kalangjaladri Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran). *Jurnal Agroinfo Galuh*, *10*(1), 10–20.
- Setiawati, I. T., & Ningsih, S. (2018). Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, *12*(2), 95–110. <https://doi.org/10.33378/jppik.v12i2.103>
- Siahaan, I. C. M., Sipahutar, Y. H., & Jannah, R. (2020). Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang terhadap Perubahan Nilai Gizi Mutu Keripik Belut. *Seminar Nasional Tahunan XVII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan, Departemen Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gajah Mada Tahun 2020*, 501–507.
- Sipahutar, Y. H., Agustin, I. W., & Arif, G. A. F. (2023). Karakteristik Mutu , Rendemen dan Sanitasi Pengolahan Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) di Unit Mikro Kecil Menengah ( UMKM ) Rumah Abon Madiun, Kabupaten Madiun. *Journal.Poltekkp-Bitung.Ac.Id*, *5*(1), 1–24.
- Sipahutar, Y. H., Napitupulu, R. J., & Susanto, W. P. (2017). Pengaruh Penambahan Kentang Solanum Tuberosum Terhadap Mutu Kesukaan Konsumen Abon Lele Kremes. *In Seminar Nasional Kelautan XII, Fakultas Teknik Dan Ilmu Kelautan Universitas Hang Tuah, Surabaya 20 Juli 2017*, 89–98.
- Sipahutar, Y. H., Napitupulu, R. J., & Wicaksono, A. T. (2017). Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi Mutu Hedonik Udang Goreng Tepung. *In Prosiding Seminar Nasional Kelautan XII, Fakultas Teknik Dan Ilmu Kelautan Universitas Hang Tuah, Surabaya 20 Juli 2017*, 45–57.
- Trihasa, R., & Ikhwana, A. (2016). Analisis Rencana Pengembangan Usaha Abon Ikan Lele. *Jurnal Kalibrasi*, *14*(1), 1–6. <https://doi.org/10.33364/kalibrasi/v.14-1.309>
- Wahyuda, T. P. A. N., Sipahutar, Y. H., & Maulani, A. (2022). Penerapan GMP Dan SSOP pada Abon Ikan di Kabupaten Pangandaran. *Prosiding Simposium Nasional IX Kelautan Dan Perikanan Unhas*, *9*, 73–84. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/proceedingsimnaskp/article/view/22578>
- Wittriansyah, K., Kristiningsih, A., & Prabowo, A. S. (2021). Studi Proksimat dan Penerimaan Abon dengan Menggunakan Daging Ikan yang berbeda di Kabupaten Cilacap. *Jurnal Agroindustri Halal*, *7*(April), 71–78.