

DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/psnp.18859>

Penilaian Kelayakan Bisnis Basreng Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) di UMKM Satma Food, Yogyakarta

Comprehensive Business Feasibility Analysis For Dumbo Catfish Bone Basreng Production (Clarias Gariepinus) at UMKM Satma Food, Yogyakarta

Olva Janesa¹, Niken Dharmayanti¹, Nur Hidayah¹, Yuliati H. Sipahutar¹

¹ Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Jl. AUP Pasar Minggu-Jakarta Selatan; Jakarta 12520

*E-mail: olvajanesa.aup@gmail.com

ABSTRAK

Basreng tulang ikan lele merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk olahan hasil perikanan yang memanfaatkan tulang ikan sebagai bahan baku bernilai gizi tinggi. Untuk mengoptimalkan potensi usaha ini, penelitian ini menganalisis secara mendalam aspek finansial dan teknis dari produksi basreng tulang ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Analisis ini mencakup proses pengolahan, perhitungan biaya produksi, penerimaan, keuntungan, serta titik impas untuk menentukan kelayakan usaha. Penelitian ini dilakukan pada UMKM Satma Food di Yogyakarta yang memproduksi basreng tulang ikan lele. Data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara, dan pencatatan kegiatan produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam satu bulan (16 hari kerja), UMKM ini mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp 4.840.650 dengan total penerimaan sebesar Rp 8.400.000, sehingga memperoleh keuntungan sebesar Rp 3.559.350 per bulan. Nilai *Benefit Cost Ratio* (B/C) sebesar 1,73 menunjukkan bahwa usaha ini menguntungkan dan layak dikembangkan. Analisis *Break Even Point* (BEP) menunjukkan bahwa UMKM Satma Food harus menjual minimal 204 bungkus basreng per bulan dengan harga jual Rp 15.000 per bungkus agar dapat menutup seluruh biaya produksi. Oleh karena itu, usaha basreng tulang ikan lele dumbo dinilai memiliki prospek yang baik dan berpotensi menjadi produk unggulan berbasis pemanfaatan limbah tulang ikan yang bernilai ekonomi tinggi.

Kata kunci: analisis usaha, basreng tulang ikan lele dumbo, proses pengolahan

ABSTRACT

Basreng made from dumbo catfish bones is one of the diversified fishery products that utilizes fish bone waste as a high-nutrient raw material rich in calcium and protein. To optimize this business opportunity, this study analyzes the technical and financial aspects of dumbo catfish bone basreng production. The analysis includes the processing stages, calculation of production costs, revenue, profit, and break-even point to determine the business feasibility. This study was conducted at UMKM Satma Food in Yogyakarta, which produces basreng made from catfish bones. Data were collected through direct observation, interviews, and production record analysis. The results showed that within one month (16 working days), this UMKM incurred a total production cost of IDR 4,840,650 with a total revenue of IDR 8,400,000, resulting in a net profit of IDR 3,559,350 per month. The Benefit Cost Ratio (B/C) value of 1.73 indicates that this business is highly profitable and feasible for development. The Break Even Point (BEP) analysis revealed that UMKM Satma Food must sell at least 204 packages of basreng per month at a selling price of IDR 15,000 per package to cover all production costs. Therefore, the dumbo catfish bone basreng business is considered to have excellent prospects

and potential to become a high-value fish-based product utilizing fish bone waste for MSME development in the fish processing sector.

Keywords: business analysis, dumbo catfish bone basreng, processing process

PENDAHULUAN

Produksi ikan lele di Indonesia terus meningkat dan menghasilkan limbah tulang ikan yang belum dimanfaatkan secara optimal (Supriyadi, 2018). Padahal, tulang ikan mengandung protein dan mineral yang dapat dijadikan bahan baku produk olahan bernilai ekonomi (Ilham, 2017). Produk basreng menjadi salah satu alternatif olahan perikanan dengan potensi pasar yang luas karena teksturnya renyah dan digemari masyarakat (Afrianto, 2018).

Pemanfaatan limbah tulang ikan lele menjadi basreng dapat meningkatkan nilai tambah sekaligus mengurangi limbah organik (Nurhayati, 2020). UMKM Satma Food di Yogyakarta telah melakukan inovasi tersebut, namun belum tersedia analisis kelayakan usaha sebagai dasar pengembangan bisnis. Analisis kelayakan sangat penting untuk mengetahui efisiensi biaya, tingkat keuntungan, risiko usaha, dan potensi pengembangan (Fauzi, 2019).

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan di UMKM Satma Food yang berlokasi di Jl. Parangtritis, Yogyakarta, selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) I. Bahan utama yang digunakan adalah tulang ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) sebanyak 10 kg yang diperoleh dari pemasok tetap UMKM. Bahan tambahan meliputi tepung tapioka, tepung terigu, bawang putih, garam, lada, dan bumbu penyedap, sedangkan minyak goreng digunakan sebagai medium penggorengan. Peralatan yang dipakai terdiri dari panci perebus, mesin giling, wajan, timbangan digital, baskom stainless, kompor gas, saringan minyak, serta mesin sealer untuk pengemasan.

Pengolahan basreng dilakukan mengikuti alur kerja produksi UMKM. Tulang ikan dicuci terlebih dahulu, kemudian direbus hingga lunak agar mudah digiling dan mengurangi bau amis. Tulang yang telah direbus digiling hingga halus, kemudian dicampur dengan tepung dan bumbu untuk membentuk adonan. Adonan ini dibentuk menjadi lembaran, dikukus ringan agar struktur lebih kokoh, lalu didinginkan sebelum dipotong tipis. Potongan adonan digoreng hingga renyah, ditiriskan, didinginkan, dan terakhir dikemas menggunakan plastik yang disegel. Dari 10 kg tulang ikan lele yang diproses dihasilkan 8,36 kg basreng dengan rendemen sebesar 83,6%. Produksi dilakukan selama 16 hari dengan kapasitas rata-rata 35 pack per hari.

Data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung selama proses produksi, wawancara dengan pemilik usaha, serta pencatatan biaya operasional yang meliputi biaya bahan baku, bumbu, minyak, gas LPG, kemasan, dan tenaga kerja. Selain itu, dicatat pula jumlah produksi harian, harga jual produk, dan kapasitas produksi per bulan. Data sekunder diperoleh dari literatur, standar nasional, dan jurnal ilmiah terkait pengolahan produk ikan dan analisis kelayakan usaha.

Analisis kelayakan usaha dilakukan menggunakan tiga indikator finansial, yaitu *Benefit Cost Ratio* (B/C), *Break Even Point* (BEP), dan *Payback Period* (PBP). Rasio B/C digunakan untuk menilai efisiensi usaha dengan membandingkan total penerimaan dan total biaya. BEP dihitung untuk mengetahui jumlah minimal produksi yang harus dijual agar biaya operasional tertutup. Sementara itu, PBP digunakan untuk mengetahui seberapa cepat investasi awal dapat kembali berdasarkan keuntungan bersih per periode produksi. Ketiga indikator ini digunakan untuk menilai apakah usaha basreng tulang ikan lele yang dijalankan UMKM Satma Food layak dikembangkan secara ekonomi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Proses pengolahan basreng tulang ikan lele menghasilkan 8,36 kg produk dari 10 kg tulang ikan lele yang diolah, dengan rendemen sebesar 83,6%. Produksi dilakukan selama 16 hari kerja dengan kapasitas rata-rata 35 pack per hari, sehingga total produksi bulanan mencapai 560 pack. Rincian data produksi disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Data Produksi Basreng Tulang Ikan Lele

Uraian	Nilai
Bahan baku tulang ikan	10 kg
Hasil basreng	8,36 kg
Rendemen	83,6%
Kapasitas produksi/hari	35 pack
Hari produksi/bulan	16 hari
Total produksi	560 pack

Biaya produksi bulanan tercatat sebesar Rp 4.840.650 yang terdiri atas biaya bahan baku, bumbu, minyak goreng, gas LPG, kemasan, dan tenaga kerja. Total penerimaan usaha

mencapai Rp 8.400.000. Dengan demikian diperoleh keuntungan bersih Rp 3.559.350 per bulan. Rincian hasil kelayakan usaha ditampilkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya, Penerimaan, dan Kelayakan Usaha

Komponen	Nilai
Total biaya produksi	Rp 4.840.650
Total penerimaan	Rp 8.400.000
Keuntungan bersih	Rp 3.559.350
B/C Ratio	1,73
BEP	204 pack
PBP	11 hari

Pembahasan

Rendemen sebesar 83,6% menunjukkan bahwa pemanfaatan tulang ikan lele sebagai bahan baku cukup efisien. Nilai ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa limbah tulang ikan dapat menghasilkan output tinggi apabila melalui proses perebusan dan penggilingan yang tepat (Nurhayati, 2020). Proses produksi yang sederhana dan menggunakan peralatan skala UMKM berdampak pada biaya operasional yang relatif rendah, sebagaimana dijelaskan oleh (Mulyadi, 2017), mengenai karakteristik biaya usaha mikro.

Keuntungan bersih sebesar Rp 3.559.350 per bulan menunjukkan bahwa usaha ini memiliki tingkat profitabilitas yang cukup besar untuk skala industri rumah tangga, sejalan dengan (Rahayu, 2018), yang menjelaskan bahwa UMKM pengolahan pangan cenderung stabil apabila menggunakan bahan baku berbiaya rendah. Nilai B/C ratio sebesar 1,73 mengindikasikan bahwa usaha ini layak dijalankan karena setiap satu rupiah biaya mampu menghasilkan lebih dari satu rupiah pendapatan (Sari, 2019).

Nilai BEP sebesar 204 pack per bulan berada jauh di bawah kapasitas produksi aktual, sehingga risiko kerugian relatif rendah. Hal ini sesuai dengan pernyataan (Setyowati, 2020), yang menyebut bahwa UMKM dianggap stabil apabila BEP nya berada jauh di bawah output aktual. Sementara itu, waktu pengembalian modal (PBP) yang hanya 11 hari menunjukkan bahwa usaha memiliki efisiensi tinggi dan perputaran modal yang cepat, selaras dengan temuan (Wibowo, 2019), mengenai karakteristik usaha kecil berbasis pangan.

Secara keseluruhan, temuan ini menunjukkan bahwa pengolahan basreng tulang ikan lele tidak hanya meningkatkan nilai tambah dari limbah perikanan, tetapi juga memberikan keuntungan finansial signifikan sehingga layak dikembangkan. Hal ini mendukung pandangan (Lestari, 2021), bahwa pemanfaatan limbah ikan memiliki peluang besar untuk dijadikan produk inovatif bernilai ekonomi tinggi.

SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa pemanfaatan tulang ikan lele sebagai bahan baku basreng pada UMKM Satma Food mampu menghasilkan produk dengan rendemen tinggi sebesar 83,6% dan total produksi 560 pack per bulan. Usaha ini memberikan keuntungan bersih sebesar Rp 3.559.350 dengan nilai B/C ratio 1,73, yang menandakan usaha berada pada kondisi layak dan menguntungkan. Nilai BEP sebesar 204 pack menunjukkan bahwa titik impas berada jauh di bawah kapasitas produksi aktual, sedangkan *Payback Period* selama 11 hari menunjukkan bahwa modal usaha dapat kembali dalam waktu yang sangat singkat. Secara keseluruhan, usaha basreng tulang ikan lele memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan sebagai usaha pangan skala UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., & Liviawaty, E. 2018. *Pengolahan Produk Perikanan*. Bandung: CV Alfabeta.
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2013. *SNI 01-2709-2013: Produk Olahan Ikan*. Jakarta: BSN.
- Fauzi, A. 2019. *Ekonomi Sumberdaya Alam dan Lingkungan*. Jakarta: Gramedia.
- Handayani, R. 2020. Analisis Kelayakan Usaha Olahan Ikan UMKM. *Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan*, 8(2), 101–112.
- Ilham, N. 2017. Pemanfaatan Limbah Ikan untuk Produk Bernilai Tambah. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 45–53.
- Kasmir. 2016. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Kencana Prenada Media.
- Lestari, D., & Wahyuni, R. 2021. Pengaruh Pemanfaatan Limbah Ikan Terhadap Nilai Ekonomi Produk. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 10(1), 55–64.
- Mulyadi. 2017. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Nurhayati, T., & Ariyani, N. 2020. Rendemen dan Mutu Produk Olahan Ikan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 190–198.
- Rahayu, E. 2018. Analisis Finansial UMKM Pengolahan Pangan. *Jurnal Ekonomi Pertanian*, 12(1), 77–86.
- Sari, M. 2019. Analisis B/C Ratio pada Usaha Mikro Olahan Ikan. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 5(2), 120–129.
- Setyowati, A., & Putra, H. 2020. Break Even Point dan Kelayakan Usaha UMKM. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 4(3), 66–75.
- Supriyadi, B. 2018. Teknologi Pengolahan Ikan Lele. *Jurnal Teknologi Perikanan*, 3(1), 11–20.
- Wibowo, R. 2019. PBP dan Efisiensi Modal Usaha Mikro. *Jurnal Ekonomi Terapan*, 9(2), 40–48.