Frontier Agribisnis

https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/fag

OPEN ACCESS

e-ISSN 3048-1260

Volume 9 Nomor 2, Juni 2025

ANALISIS USAHA DAN NILAI TAMBAH INDUSTRI KECIL MENENGAH KERUPUK MAMA ERWIN

Business and Value Added Analysis of the Small and Medium Enterprise Kerupuk Mama Erwin

Sucia Rahmawita[1], Luki Anjardiani[1]* dan Amiratu Zakiah[1]

[*]Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat

Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

*Corresponding author: luki.anjardiani@ulm.ac.id

ABSTRAK

Kata Kunci

Amplang Ikan; Analisis Usaha; Kerupuk Ikan; Nilai Tambah.

Diterima: 15 Mei 2025,

Disetujui: 18 Juni 2025,

Diterbitkan on-line: 30 Juni 2025

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, keuntungan dan R/C ratio serta nilai tambah pada usaha pengolahan kerupuk dan amplang IKM Kerupuk Mama Erwin di Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus yaitu metode penelitian yang mengkaji secara mendalam tentang suatu objek atau fenomena tertentu. Periode analisis pada penelitian ini adalah satu bulan yaitu bulan November 2024. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil analisis biaya, penerimaan, keuntungan dan R/C Ratio diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan oleh IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024 sebesar Rp88.172.85, total penerimaan yang diperoleh pada bulan November 2024 sebesar Rp130.820.000, total penerimaan lainnya diperoleh pada bulan November 2024 sebesar Rp17.800.000, lalu keuntungan yang diperoleh pada bulan November 2024 sebesar Rp60.447.149 dan untuk R/C ratio pada bulan November 2024 diperoleh sebesar 1,69. Nilai tambah yang dihasilkan oleh IKM Kerupuk Mama Erwin di bulan November 2024 pada produk kerupuk ikan pipih sebesar Rp20.428.501 dengan rasio nilai tambah sebesar 38,31% (sedang), produk kerupuk ikan tenggiri sebesar Rp3.408.232 dengan rasio nilai tambah sebesar 17,04% (sedang), produk kerupuk ikan haruan sebesar Rp10.408.232 dengan rasio nilai tambah sebesar 52,04% (tinggi), produk amplang ikan pipih sebesar Rp12.673.807 dengan rasio nilai tambah sebesar 67,59% (tinggi) dan produk amplang ikan tenggiri sebesar Rp12.673.807 dengan rasio nilai tambah sebesar 67,59% (tinggi).

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduknya bergantung pada kegiatan pertanian, menunjukkan potensi alamnya yang kaya melalui lahan yang subur, iklim yang mendukung, dan keanekaragaman hayati yang menjadi pendorong utama bagi pertanian di Indonesia (Saputra *et al*., 2024). Perannya sangat signifikan dalam upaya memperkuat perekonomian nasional maupun daerah, karena sektor pertanian tidak hanya menyediakan pangan bagi keberlanjutan pangan masyarakat, tetapi juga berperan dalam mengurangi kemiskinan, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

Usaha agroindustri merupakan suatu jenis usaha yang memberikan nilai tambah dengan cara mengolah suatu bahan menjadi bahan lain yang bentuk dan sifatnya berbeda-beda. Perkembangan industri pengolahan pangan Indonesia didukung oleh sumber daya alam pertanian baik tumbuhan maupun hewan, sehingga menghasilkan beragam produk olahan yang dapat diproduksi dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal atau regional. Berkembangnya sektor agroindustri merupakan hal yang mutlak yang diperlukan untuk berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi nasional (Santoso, 2013).

Ikan merupakan salah satu jenis bahan pangan hewani yang berperan sebagai penyedia protein penting bagi tubuh manusia. Ikan kaya akan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan saat dikonsumsi. Untuk menjaga kesehatan tubuh, penting untuk memastikan asupan gizi yang mencukupi. Mengonsumsi ikan dipercaya dapat memberikan nutrisi penting seperti protein, omega-3, vitamin dan mineral yang dibutuhkan tubuh. Ikan dan produk perikanan mengandung senyawa bioaktif yang memiliki sifat antioksidan dan antihipertensi (Hamzeh *et al*., 2020).

Kabupaten Seruyan merupakan salah satu kabupaten yang berada di Kalimantan Tengah yang memiiki jumlah penduduk 171,304 jiwa pada tahun 2023. Kabupaten Seruyan khususnya Kecamatan Seruyan Hilir merupakan daerah pesisir. Sebagai wilayah yang kaya akan sumber daya perairan, Kabupaten Seruyan memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, baik di perikanan darat maupun di perikanan laut. Perikanan merupakan salah satu pilar utama yang mendukung perekonomian di Kabupaten Seruyan karena geografisnya yang berada di sepanjang garis pantai yang berdampak pada struktur pekerjaan masyarakat.

Subsektor perikanan memberikan kontribusi yang signifikan dalam hal sebagai bahan baku dalam industri makanan. Industri pengolahan hasil perikanan memiliki daya saing yang tinggi dan mempunyai potensi untuk bertahan dalam jangka panjang sebagai bagian dari agroindustri. Agroindustri perikanan yang sudah berkembang dalam skala besar, menengah, dan kecil, meliputi industri pengolahan ikan, pembekuan ikan, dan pengolahan tepung ikan. Dengan memanfaatkan ikan sebagai bahan baku utama dalam produksi usaha agroindustri. Hasil dari perikanan dapat menghasilkan produk olahan ikan yang dapat dikonsumsi langsung. Misalnya ikan yang bisa diolah menjadi bahan makanan seperti ikan kering, amplang, dan olahan kerupuk ikan.

Sektor pengolahan hasil perikanan di kabupaten Seruyan menjadi salah satu penopang utama dalam pembentukan usaha-usaha kecil yang ada di daerah tersebut. Kecamatan Seruyan Hilir, misalnya, merupakan salah satu kecamatan yang menggunakan komoditas ikan pipih, ikan tenggiri dan ikan haruan sebagai bahan baku utama untuk dalam produksi kerupuk ikan dan juga amplang.

Industri pengolahan pangan merupakan instrumen penting dalam meningkatkan nilai tambah bagi komoditi perikanan. Oleh karena itu, peran perusahaan atau industri pengolahan perikanan sangat krusial dalam mendukung peningkatan nilai produk perikanan. Industri pengolahan tersebut berupa industri besar dan menengah, industri kecil maupun industri skala rumah tangga. Salah satunya adalah IKM Kerupuk Mama Erwin di Kecamatan Seruyan Hilir, Kabupaten Seruyan yang mengolah produk pangan berbasis ikan menjadi kerupuk dan amplang ikan berkualitas tinggi.

IKM Kerupuk Mama Erwin sudah berdiri sejak tahun 2008, hingga saat ini sudah berjalan hampir 16 tahun. Usaha ini juga mendapatkan perizinan usaha dengan No P-IRT: 2026207010004-26. IKM Kerupuk Mama Erwin juga menjadi satu-satunya yang memiliki sertifikat kelayakan pengolahan (SKP) atau Good Manufacturing Practice (GMP) di wilayah tersebut. Selain itu, IKM ini juga telah berhasil mendapatkan sertifikat Halal MUI yang semakin meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan keamanan produknya.

Pengolahan kerupuk dan amplang merupakan kegiatan memanfaatkan bahan baku ikan agar memperoleh nilai jual tinggi di pasaran. Dengan kegiatan usaha pengolahan ini yang mengubah bentuk dari produk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi ekonomisnya setelah melalui proses produksi, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses produksi.

Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik untuk menganalisis usaha dan nilai tambah pada produk olahan yang hasilkan di IKM Kerupuk

Mama Erwin serta mengetahui permasalahan yang dihadapi dalam usaha tersebut.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dari penelitian ini adalah: (1) besarnya biaya, penerimaan, keuntungan dan R/C ratio pada usaha pengolahan kerupuk dan amplang IKM Kerupuk Mama Erwin; dan (2) mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari produk olahan kerupuk dan amplang IKM Kerupuk Mama Erwin.

Kegunaan dari penelitian ini adalah: (1) bagi pelaku usaha, penelitian ini diharapkan dapat dipertimbangkan dalam pengambilan keputusan bagi usahanya; (2) bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai sumber informasi dan pertimbangan untuk penelitian lebih lanjut; dan (3) bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat mempraktikkan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh dan berguna untuk menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman di masa yang akan datang.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di IKM Kerupuk Mama Erwin di Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Agustus 2024 sampai Maret 2025, yaitu dari persiapan, pengumpulan data, pengolahan data, analisis data sampai dengan penyusunan laporan.

Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh melalui pengumpulan data yaitu observasi serta wawancara langsung dengan menggunakan daftar pertanyaan kepada pemilik usaha pengolahan kerupuk dan amplang IKM Kerupuk Mama Erwin di Kecamatan Seruyan Hilir, Kabupaten Seruyan. Sedangkan data sekunder merupakan data yang diperoleh dari pihak lain. Data sekunder dapat berupa bukti tulisan, jurnal, laporan dari peneliti dan instansi yang terkait dari penelitian ini. Dalam hal ini yang mendukung dalam peneliti yaitu dari buku, jurnal penelitian dan dinas terkait.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu studi kasus, dalam hal ini kasus yang diteliti yaitu IKM Kerupuk Mama Erwin di Kecamatan Seruyan Hilir, Kabupaten Seruyan. Studi kasus merupakan metode yang menjelaskan penelitian mengenai studi objek tertentu selama waktu atau fenomena tertentu yang mungkin berbeda di tempat lain dan informasi yang dihasilkan lebih terperinci dalam mengungkapkan hal spesifik.

Batasan Masalah

Untuk memperjelas penelitian ini maka dibuat batasan-batasan masalah yaitu sebagai berikut: (1) objek penelitian ini dispesifikasikan pada usaha pengolahan kerupuk ikan pipih, kerupuk ikan tenggiri, kerupuk ikan haruan, amplang ikan pipih dan amplang ikan tenggiri yang ada di IKM Kerupuk Mama Erwin; (2) analisis yang digunakan dalam penelitian ini meliputi perhitungan biaya, penerimaan, keuntungan, R/C ratio dan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan produk di IKM Kerupuk Mama Erwin; (3) periode analisis yang dilakukan untuk masing-masing produk yaitu produksi di bulan November 2024; dan (4) penghitungan biaya pada periode November 2024 hanya mencakup bahan baku dan bahan penolong yang digunakan selama bulan tersebut, sehingga sisa bahan dari bulan sebelumnya maupun yang tersisa di akhir November 2024 dan digunakan pada bulan selanjutnya tidak dimasukkan ke dalam perhitungan.

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama pada penelitian ini yaitu menganalisis biaya, penerimaan, keuntungan dan R/C ratio dari usaha pengolahan kerupuk dan amplang IKM Kerupuk Mama Erwin dianalisis dengan metode berikut.

Untuk menghitung besar biaya yang diperoleh dari IKM Kerupuk Mama Erwin menggunakan rumus (Suratiyah, 2015):

$$TC = TFC + TVC \quad (1)$$

dengan: TC biaya total usaha pengolahan (Rp)
TFC Total biaya tetap usaha pengolahan (Rp)
TVC Total biaya variabel usaha pengolahan (Rp)

Untuk memperhitungkan input-input yang berbentuk barang modal tetap, maka perhitungan biaya penyusutan menggunakan masa satu bulan. Besar nilai penyusutan selama masa satu bulan usaha dihitung menurut metode penyusutan garis lurus yaitu (Suratiyah, 2015) :

$$D = \frac{Na - Ns}{Up} \quad (2)$$

dengan: D biaya penyusutan per tahun (Rp)
Na harga awal barang modal tetap (Rp)
Ns perkiraan nilai sisa setelah tidak dipakai (Rp)
Up umur pakai barang (tahun)

Untuk mengetahui besaran penerimaan yang diperoleh dari pengolahan kerupuk dan amplang IKM Kerupuk Mama Erwin dapat hitung dengan mengalikan jumlah produksi dengan harga jualnya, yang dapat dinyatakan dengan rumus berikut (Suratiyah, 2015) :

$$TR = Q \times P \quad (3)$$

dengan: TR total penerimaan (Rp)
Q jumlah produksi (kg)
P harga jual per satuan (Rp/kg)

Untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan kerupuk dan amplang IKM Kerupuk Mama Erwin dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut (Suratiyah, 2015) :

$$\pi = TR - TC \quad (4)$$

dengan: π keuntungan (Rp)
TR total penerimaan (Rp)
TC biaya total usaha pengolahan (Rp)

Untuk menganalisis kelayakan usaha IKM Kerupuk Mama Erwin digunakan metode *Revenue Cost Ratio* (R/C) dan dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut (Suratiyah, 2015) :

$$R/C = \frac{TR}{TC} \quad (5)$$

dengan: R/C *revenue cost ratio*
TR total penerimaan (Rp)
TC biaya total usaha pengolahan (Rp)

Kriteria kelayakan usaha pada analisis R/C ratio yaitu:

- Jika R/C = 1, maka usaha tersebut berada pada titik impas.
- Jika R/C < 1, menunjukkan bahwa usaha tersebut mengalami kerugian atau tidak layak diusahakan.
- Jika R/C > 1, maka usaha tersebut layak untuk diusahakan atau usaha tersebut mengalami keuntungan.

Untuk menjawab tujuan kedua pada penelitian ini, yaitu menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan ikan menjadi kerupuk dan amplang maka digunakan rumus perhitungan nilai tambah berikut, yaitu (Suryana, 1990 dalam Nelfiyanti *et al*., 2020).

$$NT = NP - (NBB + \text{Nilai Input Lainnya})$$

dengan: NT nilai tambah (Rp/kg)
NP nilai produk/output (Rp/kg)
NBB nilai bahan baku (Rp/kg)

Setelah diperoleh nilai tambah, maka perlu dihitung rasio nilai tambah dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rasio Nilai Tambah} = \frac{\text{Nilai Tambah}}{\text{Nilai Produk}} \times 100\%$$

Adapun 3 kriteria rasio nilai tambah adalah sebagai berikut: (Hubeis, 1997 dalam Yuniar et al., 2023).

- Apabila rasio nilai tambah memiliki persentase <15% maka nilai tambah tergolong rendah.
- Apabila rasio nilai tambah memiliki persentase 15% - 40% maka nilai tambah tergolong sedang.
- Apabila rasio nilai tambah memiliki persentase >40% maka nilai tambah tergolong tinggi.

GAMBARAN UMUM USAHA

Sejarah Usaha

Kerupuk Mama Erwin merupakan industri kecil menengah yang bergerak dibidang pengolahan kerupuk dan amplang. Usaha ini didirikan oleh Ibu Winarni sejak tahun 2008. Lokasi tempat tinggal yang berdekatan dengan laut menjadi faktor utama dalam terciptanya ide bisnis ini, yaitu mengolah hasil tangkapan laut menjadi produk olahan. Pada awalnya, kegiatan ini hanya sebatas keterampilan belaka. Namun kemudian berkembang menjadi usaha yang lebih serius.

IKM Kerupuk Mama Erwin dikelola secara mandiri dengan proses produksi yang masih menggunakan peralatan yang tergolong sederhana. Produk yang diproduksi oleh IKM Kerupuk Mama Erwin yaitu kerupuk ikan pipih, kerupuk ikan tenggiri, kerupuk ikan haruan, amplang ikan pipih dan amplang ikan tenggiri. Seiring berjalannya waktu, IKM Kerupuk Mama Erwin telah mendapatkan perizinan usaha dan telah tersertifikasi halal sejak tahun 2013. Selain itu, IKM Kerupuk Mama Erwin juga menjadi satu-satunya yang memiliki sertifikat kelayakan pengolahan (SKP) wilayah tersebut yang semakin meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan keamanan produknya.

Lokasi Usaha

Lokasi usaha ini berada di depan rumah pribadi pemilik usaha yang terletak di Jalan Ais Nasution No. 250 RT 029 RW 003, Kecamatan Seruyan Hilir, Kabupaten Seruyan.

Sarana dan Fasilitas

Usaha pengolahan kerupuk dan amplang di IKM Kerupuk Mama Erwin memiliki sarana dan fasilitas penting untuk mendukung proses produksi. Sarana dan fasilitas utama yang digunakan dalam usaha ini adalah tempat produksi yang berdiri dari satu buah bangunan dengan luas bangunan 100 m^2 dan luas tanah 306 m^2. Selain itu, untuk mendukung distribusi dan pengadaan bahan baku, pengusaha menggunakan sarana transportasi berupa sepeda motor.

Modal

Dalam usaha pengolahan kerupuk dan amplang di IKM Kerupuk Mama Erwin, modal awal yang digunakan pada tahun 2008 sebesar Rp400.000. Modal ini digunakan untuk membeli bahan baku, bahan penolong serta peralatan yang mendukung proses produksi. Modal awal usaha ini sepenuhnya berasal dari modal sendiri tanpa ada pinjaman dari pihak lain, perbankan atau instansi.

Tenaga Kerja

Tenaga kerja di IKM Kerupuk Mama Erwin ini berjumlah 11 orang. Dimana 1 orang tenaga kerja ini berasal dari Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) dan 10 orang berasal dari Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK). Pemilik usaha mengambil gaji sebesar Rp7.000.000 per bulan. Pada produksi kerupuk melibatkan 10 pekerja dengan upah sebesar Rp100.000 per produksi untuk masing-masing jenis kerupuk. Sementara itu, pada produksi amplang hanya mempekerjakan 5 dari 10 pekerja yang sebelumnya bekerja di produksi kerupuk dengan upah sebesar Rp110.000 per produksi. Sistem gaji dibayar berdasarkan per satu kali proses produksi dan pembayaran gaji dilakukan setiap kali selesai melakukan produksi.

Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan oleh IKM Kerupuk Mama Erwin ada 3 macam yaitu ikan pipih, ikan tenggiri dan ikan haruan. Karena produk yang diproduksi berbeda-beda seperti kerupuk ikan pipih, kerupuk ikan tenggiri, kerupuk ikan haruan, amplang ikan pipih dan amplang ikan tenggiri. Harga bahan baku ikan pipih Rp60.000/kg, ikan tenggiri Rp60.000/kg, dan ikan haruan Rp25.000/kg. Pembelian bahan baku dilakukan secara langsung ke nelayan di sekitar Kecamatan Seruyan Hilir ataupun dari pedagang besar di luar dari Kabupaten Seruyan.

Bahan Penolong

Bahan penolong yang digunakan oleh IKM Kerupuk Mama Erwin biasanya tergantung jenis produk dan kebutuhannya. Untuk produk kerupuk bahan penolong yang digunakan adalah gula, bawang putih, garam, penyedap rasa, telur dan tepung tapioka. Sedangkan untuk produk amplang bahan penolong yang digunakan adalah gula, bawang putih, garam, penyedap rasa, telur, tepung tapioka, bumbu penyedap, soda kue dan minyak goreng. Pembelian bahan penolong dilakukan di Pasar Kuala Pembuang. Pengadaaan bahan penolong ini biasanya dilakukan pembelian setiap seminggu sekali.

Bahan Kemasan

Bahan kemasan yang digunakan oleh IKM Kerupuk Mama Erwin pada produk kerupuk yaitu *aluminium standing pouch* ukuran 13x20 cm, *aluminium standing pouch* ukuran 14x23 cm dan *aluminium standing pouch* ukuran 16x29 cm yang bagian luarnya di tempel stiker ukuran 6x6 cm. Pada bagian kemasan produk amplang menggunakan *aluminium Standing pouch* ukuran 12x20 cm dan *aluminium Standing pouch* ukuran 16x24 cm yang bagian luarnya di tempel stiker ukuran 6x6 cm. Kemasan tersebut didapatkan di agen plastik kemasan dengan harga yang berbeda-beda setiap ukuran. Untuk stiker yang

digunakan pada bagian luar kemasan dipesan di tempat percetakan dimana produsen memesan stiker tersebut setiap bulan.

Peralatan

Adapun mesin dan peralatan yang digunakan pada proses produksi di IKM Kerupuk Mama Erwin yaitu mesin giling daging, timbangan, kompor gas, panci, wajan, freezer, blender, baskom, mangkok, pisau, gunting, serok penggorengan, keranjang plastik, kontainer box plastik, meja talenan, terpal, gentong plastik dan seng penjemuran.

Proses Produksi

Proses produksi yang ada di IKM Kerupuk Mama Erwin tentunya berbeda setiap produknya.

Kerupuk (Kerupuk Ikan Pipih, Kerupuk Ikan Tenggiri, Kerupuk Ikan Haruan)

1. Siapkan alat, bahan baku dan bahan penolong yang digunakan dalam pembuatan kerupuk.
2. Giling daging ikan di mesin penggilingan daging sampai halus, kemudian masukkan ke dalam baskom.
3. Haluskan bawang putih dan telur menggunakan blender sampai merata, kemudian masukan ke dalam baskom yang berisi daging ikan yang sudah digiling lalu diaduk sampai rata.
4. Setelah rata, masukan gula, garam, dan penyedap rasa lalu aduk kembali sampai rata.
5. Kemudian tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit ke dalam adonan daging ikan dan sambil diaduk sampai adonan kalis.
6. Setelah adonan kalis maka adonan ditimbang dengan berat 1,5 kg lalu dibentuk bulat memanjang dengan rata-rata panjang 25-30 cm dan diameter 5 cm.
7. Setelah dibentuk, masukan batang adonan ke dalam panci yang sudah dididihkan. Proses pengukusan dilakukan selama 3 jam sampai adonan matang.
8. Setelah matang, lalu dinginkan didalam freezer sampai dingin.
9. Kemudian, iris batangan kerupuk secara tipis dengan ketebalan rata-rata sekitar 2 mm.
10. Selanjutnya susun kerupuk yang sudah diiris tipis di atas seng penjemuran. Kemudian dijemur dibawah sinar matahari selama 3 hari sampai kerupuk menjadi kering.
11. Kemudian, kerupuk dikemas dengan menimbangnya sesuai berat 1 kg, ½ kg dan ¼ kg.

Amplang (Amplang Ikan Pipih, Amplang Ikan Tenggiri)

1. Siapkan alat, bahan baku dan bahan penolong yang digunakan dalam pembuatan amplang.
2. Giling daging ikan di mesin penggilingan daging sampai halus, kemudian masukkan ke dalam baskom.
3. Haluskan bawang putih dan telur menggunakan blender sampai merata, kemudian masukan ke dalam baskom yang berisi daging ikan yang sudah digiling lalu diaduk sampai rata.
4. Setelah rata, masukan gula, garam, soda kue, bumbu penyedap dan penyedap rasa lalu aduk kembali sampai rata.
5. Kemudian tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit ke dalam adonan daging ikan dan sambil diaduk sampai adonan menjadi kalis.
6. Setelah adonan kalis, adonan dibentuk bulat memanjang dengan rata-rata panjang 15-30 cm dan diameter 1 cm.
7. Kemudian potong adonan sama rata dengan panjang 1 cm. Lalu masukan adonan dalam baskom yang berisikan minyak goreng.
8. Selanjutnya, goreng adonan amplang yang telah dipotong, lalu balik adonan berkala agar matang secara merata.
9. Setelah matang, lalu tiriskan amplang ke dalam keranjang untuk didinginkan.
10. Setelah dingin, lakukan penggemasan dengan menimbang sesuai beratnya yaitu, 60 g dan 180 g.

Pemasaran

Pemilik usaha memasarkan produk IKM Kerupuk Mama Erwin melalui berbagai saluran dengan harga yang bervariasi tergantung jenis dan ukuran kemasan. Kerupuk ikan pipih dijual dengan harga Rp130.000 per 1 kg, Rp65.000 per ½ kg, Rp35.000 per ¼ kg. Kerupuk ikan tenggiri dan kerupuk ikan haruan dijual dengan harga Rp100.000 per 1 kg, Rp50.000 per ½ kg, Rp25.000 per ¼ kg. Amplang ikan pipih dan amplang ikan tenggiri dijual dengan harga Rp30.000 per 180 g, Rp15.000 per 60 g. Hasil produksi dari IKM Kerupuk Mama Erwin dipasarkan melalui beberapa saluran distribusi, termasuk toko pribadi pemilik usaha, toko oleh-oleh yang berada diluar dari kabupaten Seruyan, serta platform *e-commerce* seperti Shopee dan dapat juga melakukan pemesanan melalui WhatsApp. Selain itu, produk ini juga dipromosikan melalui website resmi UMKM Kabupaten Seruyan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Tetap

Biaya tetap (*Fixed Cost*) merupakan biaya yang jumlahnya tidak berubah dalam jangka waktu tertentu, terlepas dari jumlah produksi yang dihasilkan. Komponen biaya tetap di IKM Kerupuk Mama Erwin terdiri dari biaya penyusutan, biaya pajak bumi bangunan dan biaya pajak kendaraan. Dapat dilihat pada Tabel 1 rincian jumlah biaya tetap yang di keluarkan IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024 sebagai berikut.

Tabel 1. Biaya tetap pada IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024

Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Penyusutan Bangunan	416.667
Biaya Penyusutan Peralatan	402.867
Biaya Penyusutan Kendaraan	83.333
Biaya Pajak Bumi dan Bangunan	2.017
Biaya Pajak Kendaraan	21.167
Jumlah	926.051

Sumber: Pengolahan Data Primer (2025)

Berdasarkan Tabel 1, biaya tetap total pada IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024 adalah Rp926.051.

Biaya Variabel

Adapun komponen biaya variabel pada IKM Kerupuk Mama Erwin terdiri dari bahan baku, bahan penolong, bahan pengemas, upah tenaga kerja dan biaya lainnya. Jumlah biaya variabel pada IKM Kerupuk Mama Erwin dapat dilihat pada Tabel 2 di bawah ini.

Tabel 2. Biaya variabel pada IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024

Komponen Biaya	Total Harga (Rp)
Bahan Baku	45.800.000
Bahan Penolong	14.670.000
Bahan Pengemasan	6.492.800
Tenaga Kerja	17.200.000
Biaya Lainnya	3.084.000
Total Biaya Variabel	87.246.800

Sumber: Pengolahan Data Primer (2025)

Berdasarkan Tabel 2, jumlah biaya variabel yang dikeluarkan oleh IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024 yaitu sebanyak Rp87.246.800.

Biaya Total

Biaya total merupakan hasil penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Jumlah biaya total yang dikeluarkan IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024 dapat dilihat pada Tabel 3 sebagai berikut.

Tabel 3. Jumlah biaya total pada IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024

Komponen Biaya	Jumlah Biaya (Rp)
Total Biaya Tetap	926.051
Total Biaya Variabel	87.246.800
Total Biaya Produksi	88.172.851

Sumber: Pengolahan Data Primer (2025)

Berdasarkan Tabel 3, jumlah biaya total pada IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024 sebesar Rp88.172.851.

Penerimaan

Penerimaan diperoleh dengan cara seluruh produk yang di produksi dikalikan dengan harga produk per kemasan. Adapun jumlah penerimaaan yang dihasilkan oleh IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024 dapat dilihat pada Tabel 4 sebagai berikut.

Tabel 4. Penerimaan pada IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024

Produk Kemasan	Jumlah Ouput	Harga (Rp/Unit)	Penerimaan (Rp)
Kerupuk Pipih standing pouch 1/4kg	528	35.000	18.480.000
Kerupuk Pipih standing pouch 1/2kg	264	65.000	17.160.000
Kerupuk Pipih standing pouch 1kg	136	130.000	17.680.000
Kerupuk Tenggiri standing pouch 1/4kg	264	25.000	6.600.000
Kerupuk Tenggiri standing pouch 1/2kg	132	50.000	6.600.000
Kerupuk Tenggiri standing pouch 1kg	68	100.000	6.800.000
Kerupuk Haruan standing pouch 1/4kg	264	25.000	6.600.000
Kerupuk Haruan standing pouch 1/2kg	132	50.000	6.600.000
Kerupuk Haruan standing pouch 1kg	68	100.000	6.800.000
Amplang Ikan Pipih Standing Pouch 60 g	750	15.000	11.250.000
Amplang Ikan Pipih Standing Pouch 180g	250	30.000	7.500.000
Amplang Ikan Tenggiri Standing Pouch 60g	750	15.000	11.250.000
Amplang Ikan Tenggiri Standing Pouch 180g	250	30.000	7.500.000
Total Penerimaan			130.820.000

Sumber: Pengolahan Data Primer (2025)

Berdasarkan Tabel 4, penerimaan total yang diperoleh IKM Kerupuk Mama Erwin selama bulan November 2024 untuk semua jenis produk yaitu sebesar Rp130.820.000.

Penerimaan Lainnya

Penerimaan lainnya adalah pendapatan yang diperoleh dari sumber selain aktivitas utama produksi atau penjualan utama suatu usaha. Penerimaan lainnya pada IKM Kerupuk Mama Erwin diperoleh melalui penjualan limbah produksi. Adapun jumlah penerimaaan lainnya yang dihasilkan oleh IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024 dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Penerimaan lainnya pada IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024

Minggu	Keterangan	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total Harga (Rp)
1	Penjualan Kepala dan Buntut Ikan PipIh	60	70.000	4.200.000
2	Penjualan Kepala dan Buntut Ikan PipIh	60	70.000	4.200.000
2	Penjualan Kepala Ikan Tenggiri	50	10.000	500.000
3	Penjualan Kepala dan Buntut Ikan PipIh	60	70.000	4.200.000
4	Penjualan Kepala dan Buntut Ikan PipIh	60	70.000	4.200.000
4	Penjualan Kepala Ikan Tenggiri	50	10.000	500.000
Total Penerimaan lainnya				17.800.000

Sumber: Pengolahan Data Primer (2025)

Berdasarkan Tabel 5, dapat dilihat bahwa IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024 memperoleh penerimaan lainnya dengan total Rp17.800.000.

Keuntungan

Dari hasil penelitian keuntungan yang dihasilkan oleh IKM Kerupuk Mama Erwin dapat dilihat pada Tabel 6 di bawah ini.

Tabel 6. Keuntungan pada IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024

Uraian	Total (Rp)
Penerimaan	130.820.000
Penerimaan Lainnya	17.800.000
Biaya Produksi	88.172.851
Total Keuntungan	60.447.149

Sumber: Pengolahan Data Primer (2025)

Berdasarkan Tabel 6, dapat diketahui bahwa IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024 memperoleh penerimaan sebesar Rp130.820.000 dan penerimaan lainnya sebesar Rp17.800.000 sehingga total keuntungan yang diperoleh IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024 sebesar Rp60.447.149.

Revenue Cost Ratio

Kelayakan usaha dapat dihitung dengan perbandingan antara total penerimaan, total penerimaan lainnya dengan total biaya produksi. Kelayakan pada IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024 dapat dilihat pada Tabel 7 sebagai berikut.

Tabel 7. Kelayakan usaha IKM Kerupuk Mama Erwin per produksi pada bulan November 2024

Uraian	Total Harga (Rp)
Penerimaan	130.820.000
Penerimaan Lainnya	17.800.000
Biaya Produksi	88.172.851
RCR	1,69

Sumber: Pengolahan Data Primer (2025)

Berdasarkan Tabel 25, kelayakan usaha IKM Kerupuk Mama Erwin sebesar 1,69. Maka dapat disimpulkan bahwa IKM Kerupuk Mama Erwin dinyatakan layak untuk dijalankan karena RCR > 1. Hal ini menunjukkan bahwa setiap Rp1 yang dikeluarkan akan memperoleh penerimaan sebesar Rp1,69.

Nilai Tambah

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas yang terjadi akibat proses pengolahan, pendistribusian atau penyimpanan dalam kegiatan produksi. Nilai tambah merupakan selisih antara nilai produk yang telah diolah dengan biaya bahan baku utama yang digunakan dalam proses produksi. Nilai tambah mencerminkan peningkatan nilai ekonomi suatu produk setelah mengalami proses pengolahan atau perubahan bentuk. Produk kerupuk yang dihasilkan pada IKM Kerupuk Mama Erwin tediri 3 jenis yaitu kerupuk ikan pipih, kerupuk ikan tenggiri dan kerupuk ikan haruan. Produk amplang yang dihasilkan pada IKM Kerupuk Mama Erwin terdiri 2 jenis yaitu amplang ikan pipih dan amplang ikan tenggiri. Untuk

perhitungan nilai tambah setiap produk pada bulan November 2024 dapat dilihat di bawah ini.

Tabel 8. Nilai tambah usaha pengolahan kerupuk dan amplang IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024

Produk	Nilai Output (a)	Nilai Bahan Baku (b)	Nilai Input lain (c)	Nilai Tambah (a)-(b+c)	Rasio Nilai Tambah (%)
Kerupuk Ikan Pipih	53.320.000	24.000.000	8.891.499	20.428.501	38,31% Sedang
Kerupuk Ikan Tenggiri	20.000.000	12.000.000	4.591.768	3.408.232	17,04% Sedang
Kerupuk Ikan Haruan	20.000.000	5.000.000	4.591.768	10.408.232	52,04% Tinggi
Amplang Ikan Pipih	18.750.000	2.400.000	3.676.193	12.673.807	67,59% Tinggi
Amplang Ikan Tenggiri	18.750.000	2.400.000	3.676.193	12.673.807	67,59% Tinggi

Sumber: Pengolahan Data Primer (2025)

Berdasarkan Tabel 8, dapat dilihat bahwa setiap jenis produk olahan memberikan nilai tambah yang berbeda-beda. Produk kerupuk ikan pipih nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp20.428.501 dengan rasio nilai tambah sebesar 38,31% sehingga nilai tambah yang didapatkan tergolong sedang. Sementara itu, kerupuk ikan tenggiri hanya menghasilkan nilai tambah sebesar Rp3.408.232 dengan rasio nilai tambah sebesar 17,04% yang juga tergolong sedang. Nilai tambah kerupuk ikan tenggiri lebih rendah dibandingkan produk lainnya karena biaya bahan baku dan input lainnya cukup tinggi, namun harga jual produknya tidak terlalu tinggi. Hal ini menyebabkan selisih antara nilai output dan total biaya produksi menjadi kecil, sehingga rasio nilai tambah yang dihasilkan juga rendah. Sebaliknya, kerupuk ikan haruan menunjukan nilai tambah yang cukup besar yaitu Rp10.408.232 dengan rasio nilai tambah sebesar 52,04% yang mana tergolong tinggi. Untuk produk amplang, baik dari ikan pipih maupun ikan tenggiri, keduanya memberikan nilai tambah yang tergolong tinggi, yakni sebesar Rp12.673.807 dengan rasio 67,59%.

Permasalahan

Adapun permasalahan yang dihadapi oleh IKM Kerupuk Mama Erwin adalah: (1) ketersediaan bahan baku utama yang terkadang langka terutama saat kondisi cuaca yang tidak menentu; (2) proses penjemuran masih bergantung pada sinar matahari, sehingga saat cuaca tidak menentu dapat menghambat proses produksi; (3) pada proses pengolahan produksi memerlukan ketelitian yang tinggi, karena kesalahan kecil seperti ketidakseimbangan takaran bahan, pengadukan yang tidak rata dalam tahapan produksi dapat menyebabkan produk gagal; (4) kemasan produk masih tergolong sederhana dan masih menggunakan stiker sebagai label utama yang memakan biaya produksi yang cukup besar dibandingkan penggunaan kemasan modern yang lebih menarik dan tahan lama; dan (5) meskipun sudah memanfaatkan platfrom *e-commerce*, biaya ongkos kirim yang mahal sering kali membuat calon pembeli ragu untuk melakukan transaksi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian usaha pengolahan kerupuk dan amplang IKM Kerupuk Mama Erwin, maka disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisis biaya, penerimaan, keuntungan dan R/C Ratio diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan oleh IKM Kerupuk Mama Erwin pada bulan November 2024 sebesar Rp88.172.851, total penerimaan yang diperoleh pada bulan November 2024 sebesar Rp130.820.000, total penerimaan lainnya diperoleh pada bulan November 2024 sebesar Rp17.800.000, lalu keuntungan yang diperoleh pada bulan November 2024 sebesar Rp60.447.149 dan untuk R/C ratio pada bulan November 2024 diperoleh sebesar 1,69.
2. Nilai tambah yang dihasilkan oleh IKM Kerupuk Mama Erwin di bulan November 2024 pada produk kerupuk ikan pipih sebesar Rp20.428.501 dengan rasio nilai tambah sebesar 38,31% (sedang), produk kerupuk ikan tenggiri sebesar Rp3.408.232 dengan rasio nilai tambah sebesar 17,04% (sedang), produk kerupuk ikan haruan sebesar Rp10.408.232 dengan rasio nilai tambah sebesar 52,04% (tinggi), produk amplang ikan pipih sebesar Rp12.673.807 dengan rasio nilai tambah sebesar 67,59% (tinggi) dan produk amplang ikan tenggiri sebesar Rp12.673.807 dengan rasio nilai tambah sebesar 67,59% (tinggi).

Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini penulis mengharapkan IKM Kerupuk Mama Erwin agar:

1. Untuk mengatasi keterbatasan bahan baku, sebaiknya pengusaha dapat menjalin kerjasama dengan lebih banyak pemasok agar pasokan bahan baku lebih stabil sehingga produksi tetap berjalan lancar meskipun kondisi cuaca yang tidak menentu.
2. Dalam hal proses produksi, pengusaha dapat mempertimbangkan penggunaan alat pengering mekanis dapat menjadi solusi untuk mengurangi ketergantungan pada sinar matahari, sehingga proses pengeringan lebih efesien dan kualitas produk lebih terjaga. Selain itu, pengusaha juga dapat melakukan pelatihan tenaga kerja dan penerapan standar operasional yang ketat dapat membantu mengurangi kesalahan produksi serta meminimalkan pemborosan bahan baku dan waktu.
3. Dari segi pemasaran, pengusaha bisa menggunakan kemasan yang lebih modern seperti *custom standing pouch* dan desain yang lebih menarik dapat meningkatkan daya tarik produk. Selain itu, strategi pemasaran online perlu dioptimalkan dengan mencari jasa ekspedisi yang lebih terjangkau, menawarkan subsidi ongkos kirim, serta meningkatkan promosi melalui media sosial dan e-commerce agar dapat menjangkau lebih banyak pelanggan dan meningkatkan penjualan.
4. Untuk meningkatkan nilai tambah diharapkan pengusaha dapat melakukan inovasi produk dengan menggunakan kemasan yang lebih modern yang dapat meningkatkan daya tahan dan nilai jual produk.
5. Selain itu pada produksi kerupuk ikan tenggiri, sebaiknya pengusaha mempertimbangkan kembali volume produksi kerupuk ikan tenggiri dengan melakukan evaluasi secara berkala terhadap nilai tambah yang dihasilkan. Mengingat bahwa nilai tambah dari produk ini masih tergolong paling kecil dibandingkan produk lainnya maka perlu dilakukan analisis lebih lanjut terkait efesiensi biaya produksi, optimalisasi bahan baku, serta peluang diversifikasi produk olahan ikan lainnya yang berpotensi memberikan nilai tambah yang lebih tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

Hamzeh, A., Noisa, P., & Yongsawatdigul, J. (2020). Characterization of the antioxidant and ACE-inhibitory activities of Thai fish sauce at different stages of fermentation. *Journal of Functional Foods*, *64*.

Nelfiyanti, N., Nugrahani, R. A., & Fitriyah, N. H. (2020). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Dedak Padi Menjadi Defatted Dan Minyak. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, *7*(1), 41.

Santoso, I. (2013). *Pengantar Agroindustri*. UB Press.

Saputra, R. Y., Anjardiani, L., & Rosni, M. (2024). Analisis Keuntungan Usahatani Kelapa Sawit di Desa Parang Kampeng Kecamatan Teweh Tengah Kabupaten Barito Utara Provinsi Kalimantan Tengah. *Frontier Agribisnis*, *8*(1), 1–9.

Suratiyah, K. (2015). *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya.

Yuniar, A., Gafaruddin, A., & Zani, M. (2023). Nilai Tambah dan Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Beras (Studi Kasus Usaha Rengginang Original di Desa Kasumewuho Kecamatan Wawotobi Kabupaten Konawe). *Jurnal Sosio Agribisnis (JSA)*, *8*(2), 94–102.