Frontier Agribisnis

Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa (JTAM)

OPEN ACCESS

e-ISSN 0000-0000

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

MANAJEMEN PRODUKSI USAHA PEMBUATAN ABON IKAN "POKLAHSAR NIRWANA" DI LANDASAN ULIN UTARA KECAMATAN LIANG ANGGANG KOTA BANJARBARU

Production Management of Shredded Fish Business "Poklahsar Nirwana" in Landasan Ulin Utara, Liang Anggang Sub-District, Banjarbaru Municipality

Kori Febriyani *, Yudi Ferrianta dan Muzdalifah

*Program Studi Agribisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat

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

ABSTRAK

Kata Kunci
Manajemen produksi; Abon ikan, pendapatan, break event point.

Korespondensi
Corresponding author
E-mail: korifebri19@gmai.com

Diterima: 26 Januari 2021,
Disetujui: 05 Februari 2021,
Diterbitkan on-line : 01 Maret 2021)

Abon ikan ialah jenis makanan olahan yang terbuat dari olahan ikan dengan bumbu. Pengolahannya dengan dikukus dan digoreng. Tujuan penelitian mengidentifikasi kegiatan usaha pembuatan abon ikan dari segi aspek manajemen produksi, besar biaya, produksi dan titik impas (*Break Even Point*) pada usaha pembuatan abon ikan. Analisis dilakukan dengan deskriptif, perhitungan besar biaya, produksi, titik impas (*Break Even Point*). Berdasarkan hasil penelitian, kegiatan usaha pembuatan abon ikan dari segi aspek manajemen produksi semua dapat dikatakan baik dan sesuai . Biaya perbulan untuk memproduksi 1.200 bks dengan biaya Rp 9.439.363 dan untuk pendapatan abon haruan, patin, tuna, bandeng dan ayam Rp 17.760.000 sehingga keuntungan untuk abon ikan Rp 7.865.837. Titik impas (*Break Even Point*) pada usaha abon ikan Poklahsar Nirwana sebesar Rp 6.145.642. Titik impas untuk abon ikan sebanyak 417 bks/bulan.

PENDAHULUAN

Sejalan dengan pengembangan di sektor perikanan, maka diperlukan upaya pengolahan lebih lanjut dan produk-produk perikanan. Untuk itu jenis industri yang perlu didorong adalah yang berkaitan dengan sektor perikanan (Mubyarto, 2005:112). Ikan abon ialah jenis makanan olahan yang terbuat dari olahan ikan dengan bumbu. Pengolahannya dengan dikukus dan digoreng (Karyono dan Wachid, 1982:57).

Salah satu unit usaha pengolahan yang menggunakan bahan baku ikan di Kota Banjarbaru adalah usaha industri kecil pengolahan abon ikan "Poklahsar Nirwana" yang terletak di Landasan Ulin Utara Kecamatan Liang Anggang. Walaupun tergolong usaha industri berskala kecil namun dipandang mempunyai potensi untuk dikembangkan. Bila dibandingkan dengan usaha sejenis lainnya dari segi penjualannya relatif stabil beberapa tahun terakhir dan pemasaran usaha abon ikan ini sudah cukup luas yaitu tidak hanya meliputi daerah Banjarbaru dan sekitarnya, namun produk abon ikan ini telah menjadi salah satu produk yang digemari dan di pasarkan hingga ke daerah luar

Banjarbaru seperti Banjarmasin, Kalimantan Timur, Palangkaraya dan Pulau Jawa.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dari penelitian yaitu: (1) mengidentifikasi kegiatan usaha pembuatan abon ikan dari segi aspek perencanaan dan pengrorganisasian; (2) besar biaya dan produksi usaha pembuatan abon ikan; dan (3) titik impas (*Break Even Point*) pada usaha pembuatan abon ikan.

Manfaat dari penelitian yaitu (1) bagi pemerintah, sebagai dasar pelaksanaan program pengembangan dan pembinaan industri kecil, khususnya di bidang industri pengolahan hasil perikanan; (2) bagi perusahaan, bahan perkembangan perusahaannya; dan (3) bagi rekan-rekan mahasiswa lainnya penelitian ini diharapkan sebagai dasar pemikiran dan bahan acuan untuk mengadakan penelitian selanjutnya.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di industri pengolahan abon ikan Poklahsar Nirwana yang berlokasi di Landasan Ulin Utara. Penelitian dimulai dari bulan Mei 2017-Februari 2020.

Analisis Data

Tujuan pertama, yaitu mengetahui kegiatan usaha pembuatan abon ikan dari segi aspek manajemen produksi:

1. Perencanaan (planning)
2. Pengorganisasian

Selanjutnya dianalisis secara deskriptif untuk mendapatkan gambaran yang berarti dalam penarikan kesimpulan (Assauri, 2004:187)

Tujuan kedua menghitung besar biaya, penerimaan dan keuntungan usaha pembuatan abon ikan dengan rumus (Kasim, 2004:154):

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

dimana : TC biaya total usaha pengolahan abon ikan (Rp)

TFC Total biaya tetap usaha pengolahan abon ikan (Rp)

TVC total biaya variabel usaha pengolahan abon ikan (Rp)

Perhitungan penyusutan dengan menggunakan metode garis lurus:

$$D = \frac{A-R}{n} \quad (2)$$

dimana : D biaya penyusutan (Rp)

A biaya atau harga perolehan (Rp)

R nilai residu atau sisa aktiva (Rp)

n taksiran umur manfaat akibat aktiva tetap (tahun)

Menghitung besar penerimaan dengan rumus (Kasim, 2004:167):

$$TR = Y \times Py \quad (3)$$

dimana : TR penerimaan total (Rp)

Y output (hasil produksi)

Py harga output per unit (Rp)

Menghitung besar keuntungan denga rumus (Kasim, 2004:185):

$$\pi = T \quad - T \quad (4)$$

dimana : π keuntungan (Rp)

TR penerimaan total (Rp)

TC biaya total (Rp)

Tujuan ketiga, yaitu titik impas (Break Even Point) pada usaha tersebut dengan rumus (Gunawansyah, 2010:102):

1. BEP atas dasar unit atau satuan

$$B \quad (Q) = \frac{T}{P-V} \quad (5)$$

2. BEP atas dasar penjualan dalam rupiah

$$B \quad (R \ ) = \frac{T}{1-\frac{T}{S}} \quad (6)$$

dimana : Q kuantitas produk

Rp jumlah rupiah

TFC biaya tetap

TVC biaya variabel

P harga jual produk per unit

V biaya variabel per unit

S volumen penjualan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Manajemen Poklahsar Nirwana

Perencanaan. Berdasarkan aspek perencanaan usaha abon ikan Poklahsaar Nirwana meliputi :

1. Perencanaan produksi Poklahsar Nirwana
   Perencanaan produksi abon ikan Poklahsar Nirwana mengacu pada kesesuaian dengan permintaan atau orderan dari outlet-outlet atau konsumen.
2. Rencana pengembangan usaha
   Dalam proses rencana pengembangan usaha abon ikan adalah dengan melihat perkembangan produk yang dipasarkan, produk abon ikan yang lebih laku dari bulan sebelumnya maka akan dilakakukan penambahan produk dibulan berikutnya, jadi pemilik akan menambah jumlah outlet atau konsumen baru, maka kedepannya akan membuka gerai, memasarkan produk melalui dunia maya dan masa.
3. Lokasi pemasaran
   a. Tempat kuliner
   b. Obyek wisata
   c. Sentral oleh-oleh
4. Usaha yang dikelola
   Pengolahan abon ikan Poklahsar Nirwana dari olahan ikan dan ayam yang dibuat menjadi abon.
5. Lingkungan usaha
   Di lingkungan sekitar pembuatan abon ikan tidak ada lagi terdapat usaha yang serupa dan pengolahan abon ikan salah satu peluang usaha yang menjanjikan.
6. Kondisi pasar
   Kondisi pasar yang di alami Poklahsar Nirwana yaitu dengan pesaing yang tidak terlalu banyak dan abon yang di produksi Poklahsar Nirwana tidak memiliki campuran seperti sukun, kelapa tetapi hanya ikan, dengan inovasi yang berbeda dari produk-produk yang sudah ada, tidak mengadung MSG, pengawet dan mengutamakan mutu.
7. Proses produksi
   a. Pengadaan atau penyiapan bahan baku
   b. Pembersihan atau penyiangan bahan baku
   c. Pengukusan
   d. Pencabikan
   e. Pemberian bumbu dan santan
   f. Pemasakan bumbu dan penggorengan
   g. Spiner atau pemerasan minyak
   h. Penguraian pasca spiner
   i. Pengemasan
8. Fasilitasi produksi dan peralatan
   Pembuatan abon ikan dapat dilakukan dengan industri rumah tangga. Luas bangunan usaha abon ikan Poklahsar Nirwana 75 m². Dengan luas bangunan tersebut untuk ruang proses pembuatan abon ikan, mesin dan peralatan proses produksi.
9. Bahan baku produksi
   Bahan baku pembuatan abon ikan ialah daging ikan yang tebal dengan serat kasar dan tidak terlalu banyak duri. Spesies ikan yang digunakan pada usaha abon Ikan Poklahsar Nirwana adalah: Haruan, Patin, Bandeng, Tuna, dan Ayam.

Pengorganisasian. Pada usaha abon ikan ini struktur organisasi terdiri dari 4 pelaku organisasi, yaitu:

1. Manajer, memiliki tugas: (a) penanggung jawab operasional usaha abon ikan; (b) setiap pekerjaan tenaga kerja, diberi perintah sesuai pekerjaannya, diawasi dan dievaluasi; dan (c) menjalin hubungan baik dengan pihak luar.
2. Bagian keuangan, memiliki tugas: (a) melayani konsumen pada saat pembayaran atas pembelian abon ikan; dan (b) bertanggung jawab mengenai keuangan atau laporan keuangan usaha abon ikan.
3. Bagian produksi, memiliki tugas: (a) mengajukan kebutuhan bahan pembuatan abon ikan; (b) menyiapkan menu yang dipesan oleh konsumen; (c) membuat laporan penggunaan bahan pembuatan abon ikan ke manajer; (d) memerikasa cadangan bahan pembuatan abon ikan; dan (e) menjaga kebersihan dan merapikan alat yang digunakan.
4. Bagian marketing, memiliki tugas: (a) mempromosika abon ikan dengan segemtasi pasar yang telah dirumuskan; (b) menganalisis kondisi pasar; dan (c) menjalin hubungan dengan konsumen dan membuat laporan.

Tenaga Kerja. Pada skala usaha abon ikan yang dikelola rumah tangga Poklahsar Nirwana ini, dengan produksi 25 kg ikan mentah perminggu. Jumlah tenaga kerja 4 orang untuk memproduksi abon ikan dengan sistem upah per 5 kg ikan mentah sebesar Rp 30.000,00.

Besar Biaya, Produksi, Pendapatan dan Keuntungan Usaha Pengolahan Abon Ikan Poklahsar Nirwan

Biaya Produksi. Biaya Produksi Poklahsar Nirwana terdiri dari biaya variabel dan biaya

tetap. Berdasarkan Tabel 1, produk abon Poklahsar Niwana terdiri dari abon ikan haruan, abon ikan patin, abon ikan tuna, abon ayam, dan abon ikan bandeng. Total biaya untuk satu bulan produksi adalah sebesar Rp 9.805.363. Biaya bahan baku dan bahan pembantu menyerap 88% dari total biaya tersebut. Berikut secara rinci biaya produksi abon ikan dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Biaya produksi abon ikan

Jenis biaya	Biaya produksi (Rp)	
	Per minggu	Per bulan
Biaya Variabel	1.641.550	5.598.500
Bahan baku utama	790.000	2.760.000
Bahan baku pembantu (bumbu)	452.550	1.508.500
Bahan pendukung	399.000	1.330.000
Biaya tetap	690.343	4.206.863
Tenaga kerja	600.000	2.400.000
administrasi	90.343	1.806.863
Total biaya	2.331.893	9.805.363

Sumber : Pengolahan data primer (2020)

Produksi dan Pendapatan Kotor. Produksi dari ikan mentah menjadi abon terdiri produk abon ikan haruan (gabus), ikan patin, ikan bandeng, ikan tuna dan abon ayam.

Tabel 2. Produksi dan Pendapatan abon ikan haruan, patin, dan bandeng

Uraian	Produk abon		
	Ikan haruan (gabus)	Ikan patin	Ikan bandeng
Ikan mentah (kg)	40	10	20
Abon (kg)	26	6	12
Per bungkus (gr)	50	50	50
Per bulan (bks)	480	120	240
Harga (Rp)	16.000	14.000	14.000
Pendapatan (Rp)	7.680.000	1.680.000	3.360.000

Sumber : Pengolahan data primer (2020)

Berdasarkan hasil penelitian, produksi abon ikan haruan (gabus) selama sebulan 40 kg ikan mentah, setelah proses produksi pengolahan abon ikan menjadi 26 kg, kemudian dikemas perbungkus 50 gr, jumlah produksi abon ikan haruan yang diperoleh Poklahsar Nirwana selama sebulan 480 bks dan selama satu tahun sebesar 5.760 bks dengan harga abon ikan haruan di tingkat produsen Rp 16.000/bks. Jadi pendapatan abon ikan haruan perbulan sebesar Rp 7.680.000.

Produksi abon ikan patin selama sebulan 10 kg ikan mentah, setelah proses produksi pengolahan abon ikan menjadi 6 kg, lalu dikemas perbungkus 50 gr, jumlah produksi abon ikan patin yang diperoleh Poklahsar Nirwana selama sebulan 120 bks dan selama satu tahun sebesar 1.440 bks dengan harga abon ikan patin di tingkat produsen Rp 14.000,- /bks. Jadi pendapatan abon ikan patin perbulan Rp 1.680.000,-.

Produksi abon ikan bandeng selama sebulan 20 kg ikan mentah, setelah proses produksi pengolahan abon ikan menjadi 12 kg, lalu dikemas perbungkus 50 gr, jumlah produksi abon ikan bandeng yang diperoleh Poklahsar Nirwana selama sebulan 240 bks dan selama satu tahun sebesar 2.880 bks dengan harga abon ikan bandeng di tingkat produsen Rp 14.000,- /bks. Jadi pendapatan abon ikan bandeng perbulan Rp 3.360.000,-.

Tabel 3. Produksi dan pendapatan abon ikan tuna dan abon ayam

Uraian	Produk abon	
	Ikan tuna	Ayam
Ikan mentah (kg)	10	20
Abon (kg)	6	12
Per bungkus (gr)	50	50
Per bulan (bks)	120	240
Harga (Rp)	14.000	14.000
Pendapatan (Rp)	1.680.000	3.360.000

Sumber : Pengolahan data primer (2020)

Produksi abon ikan tuna selama sebulan 10 kg ikan mentah, setelah proses produksi pengolahan abon ikan menjadi 6 kg, lalu dikemas perbungkus 50 gr, jumlah produksi abon ikan tuna yang diperoleh Poklahsar Nirwana selama sebulan 120 bks dan selama satu tahun sebesar 1.440 bks dengan harga abon ikan tuna di tingkat produsen Rp 14.000,- /bks. Jadi pendapatan abon ikan tuna perbulan Rp 1.680.000,-.

Produksi abon ayam selama sebulan 20 kg mentah, setelah proses produksi pengolahan abon ayam menjadi 12 kg, lalu dikemas perbungkus 50 gr, jumlah produksi abon ayam yang diperoleh Poklahsar Nirwana selama sebulan 240 bks dan selama satu tahun sebesar

2.880 bks dengan harga abon ayam di tingkat produsen Rp 14.000,- /bks. Jadi pendapatan abon ikan ayam perbulan Rp 3.360.000,-.

Dengan demikian jumlah produksi abon Ikan yang diperoleh Poklahsar Nirwana selama sebulan 1.200 bks dan selama satu tahun sebesar 14.400 bks, dengan harga abon ikan haruan di tingkat produsen Rp 16.000, harga abon ikan patin, abon ikan bandeng, abon ikan tuna, dan abon ayam di tingkat produsen Rp 14.000,- /bks. Jadi pendapatan abon ikan perbulan Rp 17.760.000,-.

Tabel 4. Pendapatan abon ikan

Uraian	Nilai per bulan (Rp)	Nilai per tahun (Rp)
Abon ikna haruan (gabus)		
Produksi	480	5.760
Harga jual	16.000	16.000
Pendapatan	7.680.000	92.160.000
Abon ikan patin		
Produksi	120	1.440
Harga jual	14.000	14.000
Pendapatan	1.680.000	20.160.000
Abon ikna bandeng		
Produksi	240	2.880
Harga jual	14.000	14.000
Pendapatan	3.360.000	40.320.000
Abon ikan tuna		
Produksi	120	1.440
Harga jual	14.000	14.000
Pendapatan	1.680.000	20.160.000
Abon ayam		
Produksi	240	2.880
Harga jual	14.000	14.000
Pendapatan	3.360.000	40.320.000

Sumber : Pengolahan data primer (2020)

Keuntungan dan *Break Event Point* (BEP). Tingkat keuntungan (profitability) dari usaha yang dilaksanakan merupakan bagian sangat penting dalam analisis keuangan dari rencana kegiatan investasi. Keuntungan dari usaha abon ikan diperoleh hasil kurang pendapatan dengan total biaya. Dari perhitungan laba/rugi, keuntungan tertinggi didapat oleh abon ikan haruan sebesar Rp 3.461.855,- dan keuntungan terkecil didapat oleh abon ikan tuna sebesar Rp 765.464,-. Dan dari total biaya terbesar abon ikan adalah ikan haruan sebesar Rp 4.218.145,-, dari total biaya terkecil abon ikan adalah ikan patin sebesar Rp 894.536,00.

Dengan demikian hasil perhitungan laba/rugi menunjukkan bahwa laba rata-rata selama 1 bulan untuk seluruh abon sebesar Rp 7.865.837. Dengan mempertimbangkan biaya tetap, biaya variabel dan hasil penjualan abon.

Tabel 5. Keuntungan usaha abon ikan dan ayam

Uraian	Nilai per bulan (Rp)	Nilai per tahun (Rp)
Abon ikna haruan (gabus)		
Pendapatan	7.680.000	92.160.000
Total biaya	4.218.145	50.617.743
keuntungan	3.461.855	41.542.257
Abon ikan patin		
Pendapatan	1.680.000	20.160.000
Total biaya	894.536	10.734.436
keuntungan	785.464	9.425.564
Abon ikna bandeng		
Pendapatan	3.360.000	40.320.000
Total biaya	1.769.073	21.228.871
keuntungan	1.590.927	19.091.129
Abon ikan tuna		
Pendapatan	1.680.000	20.160.000
Total biaya	914.536	10.974.436
keuntungan	765.464	9.185.564
Abon ayam		
Pendapatan	3.360.000	40.320.000
Total biaya	2.009.073	24.108.871
keuntungan	1.350.927	16.211.129

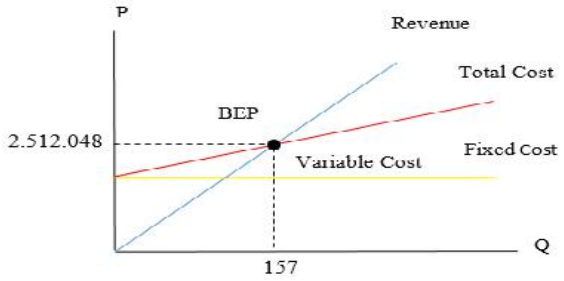
Sumber : Pengolahan data primer (2020)

Tabel 6. Keuntungan bersih usaha abon ikan

Uraian	Jumlah per bulan	Jumlah per tahun
Pendapatan	17.760.000	213.120.000
Pajak	88.800	1.065.600
Laba kotor	17.671200	212.054.400
Biaya	9.805.363	117.664.357
Laba bersih	7.865.837	94.390.043

Sumber : Pengolahan data primer (2020)

BEP rata-rata selama 1 periode pembiayaan usaha abon ikan haruan (Gabus) menghasilkan BEP nilai penjualan sebesar Rp 2.512.048, dengan BEP produksi sebesar 157 bks perbulan.



Gambar 1. *Break Event Point* abon ikan haruan (gabus)

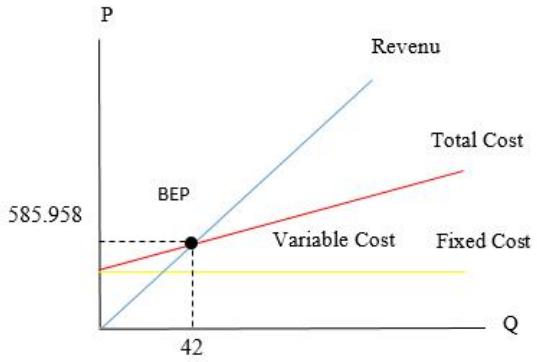
Berdasarkan jumlah produksi minimal yang harus dihasilkan oleh usaha pengolahan abon ikan haruan (Gabus) agar menutupi biaya produksi sebanyak 157 kemasan. Jika hasil produksi kurang dari 157 kemasan, maka usaha abon ikan akan mengalami kerugian. Sebaliknya, apabila produksi abon ikan haruan (Gabus) lebih dari 157 kemasan akan mengalami keuntungan.

Tabel 7. BEP usaha abon ikan per bulan

Uraian	Jumlah (Rp)	Satuan
Abon ikna haruan (gabus)		
Pendapatan	7.680.000	Rp
Biaya variabel	2.535.400	Rp
Biaya tetap	1.682.745	Rp
BEP nilai penjualan	2.512.048	Rp
BEP jumlah penjualan	157	Bks
Abon ikan patin		
Pendapatan	1.680.000	Rp
Biaya variabel	473.850	Rp
Biaya tetap	420.686	Rp
BEP nilai penjualan	585.958	Rp
BEP jumlah penjualan	42	Bks
Abon ikna bandeng		
Pendapatan	3.360.000	Rp
Biaya variabel	927.700	Rp
Biaya tetap	841.373	Rp
BEP nilai penjualan	1.162.279	Rp
BEP jumlah penjualan	83	Bks
Abon ikan tuna		
Pendapatan	1.680.000	Rp
Biaya variabel	493.850	Rp
Biaya tetap	420.686	Rp
BEP nilai penjualan	595.838	Rp
BEP jumlah penjualan	43	Bks
Abon ayam		
Pendapatan	3.360.000	Rp
Biaya variabel	1.167.700	Rp
Biaya tetap	841.373	Rp
BEP nilai penjualan	1.289.519	Rp
BEP jumlah penjualan	92	Bks

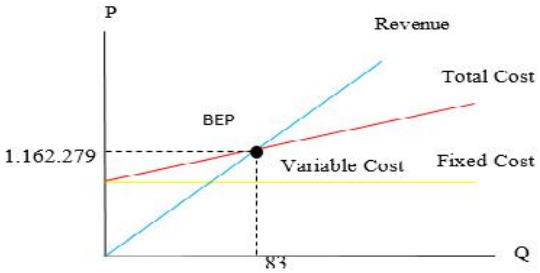
Sumber : Pengolahan data primer (2020)

BEP rata-rata selama 1 periode pembiayaan usaha abon ikan patin menghasilkan BEP nilai penjualan sebesar Rp 585.958, dengan BEP produksi sebesar 42 bks perbulan. Berdasarkan jumlah produksi minimal yang harus dihasilkan oleh usaha pengolahan abon ikan agar menutupi biaya produksi abon ikan patin adalah sebanyak 42 kemasan. Jika hasil produksi kurang dari 42 kemasan, maka usaha abon ikan akan mengalami kerugian. Sebaliknya, apabila produksi abon ikan patin lebih dari 42 kemasan akan mengalami keuntungan.



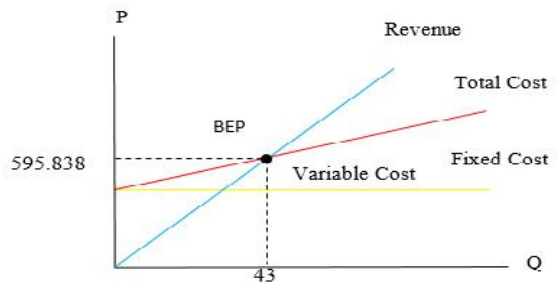
Gambar 2. *Break Event Point* abon ikan patin

BEP rata-rata selama 1 periode pembiayaan usaha abon ikan bandeng menghasilkan BEP nilai penjualan sebesar Rp 1.162.279, dengan BEP produksi 83 bks perbulan. Berdasarkan jumlah produksi minimal yang harus dihasilkan oleh usaha pengolahan abon ikan agar menutupi biaya produksi abon ikan bandeng adalah sebanyak 83 kemasan. Jika hasil produksi kurang dari 83 kemasan, maka usaha abon ikan akan mengalami kerugian. Sebaliknya, apabila produksi abon ikan bandeng lebih dari 83 kemasan akan mengalami keuntungan.



Gambar 3. *Break Event Point* abon ikan bandeng

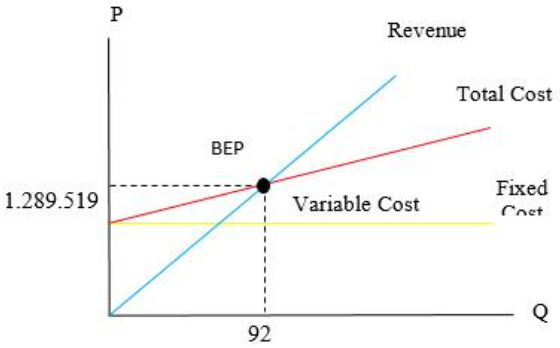
BEP rata-rata selama 1 periode pembiayaan usaha abon ikan tuna menghasilkan BEP nilai penjualan sebesar Rp 595.838, dengan BEP produksi 43 bks perbulan.



Gambar 4. *Break Event Point* abon ikan tuna

Berdasarkan jumlah produksi minimal yang harus dihasilkan oleh usaha pengolahan abon ikan tuna agar menutupi biaya produksi abon ikan adalah sebanyak 43 kemasan. Jika hasil produksi kurang dari 43 kemasan, maka usaha abon ikan akan mengalami kerugian. Sebaliknya, apabila produksi abon ikan tuna lebih dari 43 kemasan akan mengalami keuntungan.

BEP rata-rata selama 1 periode pembiayaan usaha abon ayam menghasilkan BEP nilai penjualan sebesar Rp 1.289.519, dengan BEP produksi 92 bks perbulan. Berdasarkan jumlah produksi minimal yang harus dihasilkan oleh usaha pengolahan abon ayam agar menutupi biaya produksi abon ayam adalah sebanyak 92 kemasan. Jika hasil produksi kurang dari 92 kemasan, maka usaha abon ayam akan mengalami kerugian. Sebaliknya, apabila produksi abon ayam lebih dari 92 kemasan akan mengalami keuntungan.



Gambar 5. *Break Event Point* abon ayam

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Kegiatan usaha pembuatan abon ikan dari segi aspek manajemen produksi semua dapat dikatakan baik dan sesuai.
2. Analisis keuangannya yaitu dari biaya perbulan untuk memproduksi 1.200 bks dengan biaya Rp 9.439.363 dan untuk pendapatan abon haruan, patin, tuna, bandeng dan ayam Rp 17.760.000 sehingga keuntungan untuk abon ikan Rp 7.865.837.
3. Titik Impas (Break Event Point) pada usaha abon ikan Poklahsar Nirwana sebesar Rp 6.145.642 dan 417 bks/bulan dalam bentuk fisik/unit.

Saran

Saran yang dapat penulis berikan berdasarkan hasil penelitian ialah usaha abon ikan Poklahsar Nirwana Banjarbaru seharusnya menambah skala usaha nya sehingga pendapatan dan keuntungan yang diperoleh lebih tinggi dan dapat membuka lapangan pekerjaan bagi warga sekitar.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada industri usaha abon ikan Poklahsar Nirwan , yang membantu mulai dari awal penelitian sampai selesainya.

DAFTAR PUSTAKA

Assauri, Sofjan. 2004. Manajemen Pemasaran. Rajawali Press. Jakarta.

Gunawansyah. 2010. Break Event Point Merupakan Alat Perencanaan Laba. CV. Karya Pertama Sawmill. Banjarmasin.

Karyono dan Wachid. 1982. Petunjuk Praktek Penanganan dan Pengolahan Ikan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.

Kasim, S.A. 2004. Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.

Mubyarto. 2005. Ekonomi Terjajah. LP3ES. Jakarta.