# ANALISIS FINANSIAL USAHA PENGOLAHAN AMPLANG (STUDI KASUS AMPLANG "KUNCI MAS KU") di DESA HILIR KECAMATAN PULAU LAUT UTARA KABUPATEN KOTABARU

# The Financial Analysis of Amplang Processing Business (Case Study "Kunci Mas Ku") in Hilir Village Sub-Districts Pulau Laut Utara Kotabaru District

**Widiyas Astuti [*], Nina Budiwati, Hamdani**
Prodi Agribisnis/Jurusan SEP, Fak. Pertanian – Univ. Lambung Mangkurat, Banjarbaru – Kalimantan Selatan

*Corresponding author: widiyas.astuti1312@gmail.com

**Abstrak.** Indonesia adalah negara kaya akan budaya, hasil hutan, dan lautnya. Negara Indonesia sebagai negara agraris dan negara maritim. Indonesia adalah negara maritim terbesar didunia, bahkan negara kita 2/3 wilayahnya adalah lautan sehingga tidak heran jika Indonesia memiliki banyak spesies ikan yang tidak dipunyai dinegara lain. Amplang adalah khas panganan yang terbuat dari ikan tenggiri. Salah satu wilayahnya pengolahan amplang adalah Kotabaru. Industri amplang Kunci Mas Ku pengolahan industri skala kecil yang bergerak dalam pengolahan amplang. *Home industry* ini terdapat di Jalan Batu Selira Gg. Kunci Mas No.42 Desa Perumnas Hilir Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru. Usaha berlangsung selama Usaha ini sudah berlangsung selama ± 16 tahun dimulai pada tahun 2000 hingga sekarang tahun 2017. Usaha Amplang Kunci Mas Ku mampu bertahan dengan maraknya usaha yang sama dan meningkat karena kualitas produk yang dihasilkan memiliki rasa yang gurih. Ibu Mariana menggunakan bahan baku yaitu ikan tenggiri saja tanpa adanya campuran dari ikan–ikan lainnya. Pemasaran amplang Kunci Mas Ku dipasarkan di Kotabaru, dikirim ke Batulicin, serta Sungai Danau. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran umum pengolahan amplang, besar biaya, penerimaan, keuntungan, pendapatan, BEP (*Break Event Point*), serta permasalahan yang terjadi selama usaha amplang Kunci Mas Ku berajalan selama tiga bulan terakhir yaitu bulan Desember, Januari, dan Februari. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus dimana metode ini merupakan metode yang hanya meneliti pada satu kasus, penelitian ini adalah deskriptif dan kualitatif. Hasil penelitian di *home industry* amplang Kunci Mas Ku adalah Pembuatan amplang merk Kunci Mas Ku menggunakan bahan baku berupa daging ikan tenggiri segar, dicampur dengan bahan pembantu lainnya yaitu: tepung tapioka, telur ayam, garam, gula, penyedap rasa, bawang merah, bawang. Usaha ini sangat menguntungkan namun pemasaran yang dilakukan oleh produsen selama ini tidak memanfaatkan *social media* untuk menjual hasil dagangannya sehingga kurang dikenal oleh masyarakat luas.

Kata kunci: analisis finansial, amplang, biaya

## PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang kaya akan budaya hasil hutan, dan hasil laut nya. Negara Indonesia sebagai negara agraris dan negara maritim. Indonesiai adalah negara maritim terbesar didunia, bahkan negara kita 2/3 wilayahnya ada lah lautan sehingga tidak heran jika Indonesia memiliki banyak sepesies ikan yang tidak dipunyai negara lain.Perikanan adalah sem ua. kegiatan yang berhubungan dengan peng elolaan dan pemanfaatan sumberdaya ikan dan lingkungan nya mulai dari memproduksi, produksi, pengolahan, sampai dengan pemasaran yang dilaksanakan dalam suatu system bisnis perikanan. Produksi perikanan dibedakan menjadi dua, yaitu perikanan darat dan perikanan laut. Perikanan laut adalah usaha pembudidayaan atau penangkapan hewan–

hewan laut biasanya dilakukan oleh penduduk yang tinggal dikawasan pesisir. Perikanan tangkap adalah perikanan yang basis usaha nya berupa penangkapan ikan dilaut maupun diperairan umum. Tahun 2014 Kalimantan Selatan memiliki 3 besar rumah tangga perikanan laut yaitu dari yang terkecil Kabupaten Tanah Bumbu sebesar 1.357 rumah tangga, Tanah Laut sebesar 1.979 rumah tangga dan yang terbanyak di Kotabaru sebesar 4.591 rumah tangga. Pada tahun 2015 Kalimantan Selatan tidak ada perubahan sama kali sama saja pada tahun 2014. Kotabaru banyak menawarkan oleh–oleh untuk keluarga, sahabat, dan tetangga dll. Panganan khas Kotabaru yaitu sagon bakar, jepa ubi kyu. Rumput laut tawar, kerupuk ikan dan kerupuk undang, ikan laut yang dikeringkan (ikan kering), cumi kering, serta amplang. Industri Kunci Mas Ku merupakan industri skala kecil yang bergerak dalam pembuatan amplang. Usaha ini terdapat di Jalan Batu Selira Gg. Kunci Mas No.42 Desa Perumnas Hilir Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru. Usaha ini sudah berlangsung selama ± 16 tahun dimulai pada tahun 2001 hingga sekarang tahun 2017. Sebenarnya usaha amplang ini memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan. Melihat prospek usaha amplang sekarang dengan peminat yang banyak, maka dari itu usaha amplang Kunci Mas adanya perlu penanganan yang tepat agar kedepan dapat berkembang dan mampu bersaing dengan usaha sejenis lainnya.

Gambaran umum komoditi amplang termasuk dalam kategori kerupuk yang berasal dari Kalimantan Selatan. Kerupuk berasal dari daerah Banjar ini berbahan dasar dari ikan pipih atau ikan tenggiri yang digiling kemudian dicampur bersama bumbu–bumbu lainnya seperti garam, gula dan lain- lain. Setelah itu dibuat memanjang lalu diiris/dipotong dan digoreng sampai matang. Proses penggorengannya juga cukup lama, kurang lebih 20-30 menit sambil diaduk–aduk agar tidak gosong.

**Tujuan dan Kegunaan**

Kegunaan dan tujuan penelitian yang ingin ketahui pada penelitian ini adalah: (1) Untuk mengetahui gambaran umum pengolahan Amplang Kunci Mas Ku. (2) Untuk mengetahui besar biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan, dan BEP *(Break Event Point)* usaha pengolahan Amplang Kunci Mas Ku. (3) Untuk mengetahui Apa kendala yang terjadi pada *home industry* amplang Kunci Mas Ku yang terjadi selama ini dan *alternative* yang bias diberikan untuk memecahkan masalah selama ini.

**Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian yang ingin ketahui dalam penelitian ini adalah: (1) *Home industry*, menjadi bahan pertimbangan atau masukan untuk masalah yang ada dan bagaimana cara menyelesaikan nya. (2) Penulis, penelitian ini diharapkan menjadi tambahan ilmu dan pengetahuan. (3) Kalangan Akademik, sebagai data dasar bagi peneliti dalam pengembangan ilmu pengetahuan.

## METODE

**Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini akan dilaksanakan pada *home industry* amplang Kunci Mas yang beralamat di Jalan Batu Selira Gg. Kunci Mas No.42 Perumnas Hilir Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru Provinsi Kalimantan Selatan. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa *home industry* ini mampu bertahan selama ± 16 tahun ditengah persaingan *home industry* sejenisnya yang semakin menjamur (banyak). Waktu penelitian dimulai dari bulan Oktober 2017 sampai dengan Maret 2018. Dimulai dari penyusunan proposal sampai laporan akhir penelitian.

**Jenis dan Sumber Data**

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan pemilik usaha yang dibantu dengan daftar pertanyaan yang sudah disiapkan sebelumnya. Data yang diambil dari pemilik usaha merupakan data untuk tahun 2016. Sedangkan data sekunder diperoleh melalui studi kepustakaan seperti dari buku dan melalui data lembaga-lembaga seperti Badan Statistik Provinsi Kalimantan Selatan maupun Badan Statistik Kabupaten Kotabaru dan Dinas Perdagangan dan Koperasi serta dari berbagai sumber antara lainnya yaitu dari Desa Hilir Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus, adapun pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan cara observasi

mengamati secara langsung objek yang ingin di teliti.

**Analisis Data**

Untuk menjawab tujuan pertama data yang dikumpulkan diolah dan dibahas secara deskriptif untuk mendapatkan gambaran umum dalam kegiatan usaha *home industry* amplang Kunci Mas mulai dari tahap perolehan bahan baku, dan proses produksi. Untuk menjawab tujuan kedua dari penelitian ini, harus dilihat secara terpisah antara besar biaya, penerimaan, keuntungan, dan pendapatan usaha amplang Kunci Mas. Analisis meliputi biaya–biaya, penerimaan, pendapatan, dan keuntungan pengolahan amplang Kunci Mas Ku. Periode yang digunakan adalah selama 3 bulan yaitu bulan Desember 2017 Januari, dan Februari 2018.

Biaya total/*Total Cost (TC)* Menurut Kasim (1997:15), Biaya Total (*Total Cost*) adalah penjumlahan dari biaya eksplisit ditambah dengan biaya implisit. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = Te + Ti \quad (1)$$

dengan: TC *Total Cost* (Rp)
Te *Total Eksplisit* (Rp)
Ti *Total Implisit* (Rp)

Biaya Total menurut Mulyadi (2014:20), adalah jumlah dari biaya tetap dengan biaya variabel. Secara sistematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = FC + VC \quad (2)$$

dengan: TC *Total Cost* (Rp)
FC *Fixed Cost* (Rp)
VC *Variabel Cost (*Rp)

Penerimaan Total atau *Total Revenue (TR)* menurut Kasim (1997:13), TR adalah output ditambah harga output. Secara matematis dapat diumuskan sebagai berikut:

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

dengan: TR *Total Revenue* (Rp)
Y Ouput yang terjual /kg
Py Harga ouput /kg (Rp)

Biaya Penyusutan menurut Kasim (1997:17), Biaya penyusutan memakai metode garis lurus *(Straight Line Method*). Penyusutan yaitu sama dengan nilai pembelian awal dikurangkan dengan nilai sisa yang diperkirakan dibagi dengan umur ekonomis. Secara matematis dapat diumuskan sebagai berikut:

$$D = \frac{Na - Ns}{Up} \quad (3)$$

dengan: D *Depreasi* (Rp)
Na Nilai pembelian awal (Rp)
Ns Nilai sisa yang diperkirakan (Rp)
Up Umur ekonomis (Tahun)

Pendapatan, menurut Kasim (1997:27), Pendapatan merupakan total penerimaan perbulan dikurangi dengan biaya eksplisit. Untuk menghitung pendapatan dapat digunakan rumus:

$$I = TR - Te \quad (5)$$

dengan: I Pendapatan (Rp)
TR *Total Revenue* (Rp)
Te *Total Eksplisit* (Rp)

Keuntungan, menurut Kasim (1997:26), Tingkat Keuntungan usaha dapat menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC \quad (6)$$

dengan: $\pi$ Pendapatan bersih (Rp)
TR *Total Revenue* (Rp)
TC *Total Cost* (Rp)

Menurut Prajnata (2002:58-59) *Break Event Point (BEP)* adapun perhitungan *BEP* yaitu biaya total dibagi dengan kontribusi per unit. Perhitungan *BEP* produksi yaitu biaya total dibagi dengan harga penjualan dikurang dengan biaya tetap. Untuk menghitung *BEP* penjualan dapat digunakan rumus sebgai berikut:

$$BEP = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Kontribusi per unit}} \text{ x 1kg} \quad (7)$$

dengan: BEP *Break Event Point (*Titik Impas) (Rp)
BT Biaya Tetap (Rp)
K Kontribusi /unit (Rp)

$$.BEP = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga Penjualan} - \text{Biaya Variabel}} \text{ x 1kg} \quad (8)$$

dengan: BEP *Break Event Point (*Titik Impas) (Rp)
HP Harga Penjualan (Rp)
VC *Variabel Cost* ( Biaya Variabel) (Rp)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum Pengolahan Amplang

Amplang merupakan pangan khas Kotabaru yang semacam kerupuk namun dimakan langsung tidak seperti kerupuk yang harus digoreng dulu oleh konsumen baru bisa dimakan. Pengolahan amplang dari bahan baku hingga pengemasan dengan karyawan 7 orang selama 7 jam perkali produksi. Pengolahan amplang Kunci Mas Ku membutuhkan bahan baku utama ikan tenggiri sebanyak 50 kg per kali produksi. Sedangkan bahan baku pembantu yaitu 50 kg tepung tapioka, 60 butir telur ayam, 1.500 gram (6 bungkus garam ukuran 250gram)., 7 kg gula, 2000 gram penyedap rasa (4 bungkus penyedap rasa ukuran 500gram), ½ kg bawang merah, 5 sihung bawang putih, dan minyak goreng 50 liter minyak goreng. Pengeluaran yang keluarkan total biaya untuk bahan baku dan bahan pembantu sebesar Rp 3,289,000 dan menghasilkan 900–980 bungkus amplang Kunci Mas Ku rata-ratanya 940 bungkus perkali produksi. Pembuatan menggunakan bahan bahan baku utama 25 kg ikan tenggiri maka menghasilkan amplang 470–530 bungkus Kunci Mas Ku rata-ratanya 500 bungkus perkali produksi. Bahan baku utama diperoleh dari langganan ibu Mariana yang dimana proses pengirimannya ikan tenggiri diantarkan kerumah beliau dan bahan pembantu diperoleh dari pasar atau warung. Adapun harga bahan baku untuk pembuatan amplang Kunci Mas Ku dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Bahan Baku dalam Pembuatan Amplang Kunci Mas Ku 50 kg.

| Jumlah Pemakaian | Harga Satuan (Rp) | Jumlah Pembelian | Total Biaya (Rp) |
|---|---|---|---|
| Ikan Tenggiri | 50.000 | 50 Kg | 2.500.000 |
| Tepung Tapioka | 7.200 | 50 Kg | 360.000 |
| Telur Ayam | 50.000 | 2 Rak | 100.000 |
| Garam | 3.000 | 6 Bks | 18.000 |
| Gula | 12.000 | 7 Kg | 84.000 |
| Penyedap Rasa | 10.000 | 4 Bks | 40.000 |
| Bawang Merah | 13.000 | 1 Kg | 13.000 |
| Bawang Putih | 14.000 | 1 Kg | 14.000 |
| Minyak Goreng | 80.000 | 2 Drgn | 160.000 |
| TOTAL | | | 3.289.000 |

Sumber: Pengolahan data primer, 201

**Pengolahan Amplang**

Proses pengolahan ampalng Kunci Mas Ku di Desa Hilir Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru adalah sebagai berikut: Pembelian bahan baku: bahan baku ikan tenggiri yang telah dibeli dari pengepul, langsung ditaruh dibeskom besar agar bisa diproses tahan selanjutnya. Pembersihan duri ikan: ikan tenggiri yang dibersihkan dari durinya sehingga tidak terdapat duri ikan tenggiri pada amplang yang akan diolah. Pencucian ikan tenggiri: bahan baku ikan tenggiri dicuci hingga bersih dan ditiriskan supaya kadar air yang telah dicuci berkurang. Pencampuran bahan-bahan : bahan baku ikan tenggiri yang telah bersih tersebut dengan output 1 kg amplang yang dihasilkan. Bahan baku 0,5 kg ikan tenggiri dicampurkan dengan bahan pembantu yaitu 1 butir telur ayam, garam 0,06 kg gula 0,07 kg, penyedap rasa (veksin) 0,04 kg, bawang merah 0,01 kg, dan bawang putih 0,01 kg. Pengadukan bahan baku baku dan bahan pembantu: ikan tenggiri yang telah dicampur diaduk hingga rata didalam beskom besar menggunakan spatula kayu yang besar. Pengadonan didalam mesin pengadon: masukkan adonan amplang kedalam mesin pengadon sedikit demi sedikit sambal dimasukkan tepung tapiokanya. Pengadonan amplang dilakukan selama 10-15 menit hingga adonan amplang menjadi kalis. Dapat dilihat pada Gambar 1.

Gambar 1. Pemasukan tepung tapioka kedalam mesin pengadon.

Penggilingan amplang Kunci Mas Ku: amplang yang sudah diadon lalu ditaruh kedalam beskom ukuran sedang. Adonan amplang digiling memanjang diatas meja khusus untuk penggilingan. Pemotongan adonan amplang Kunci Mas Ku: amplang digiling memanjang tersebut dipotong dengan panjang berkisar 4-5cm. Dapat dilihat pada Gambar 2.

Gambar 2. Penggilingan dan pemotongan amplang.

Penyimpanan adonan amplang Kunci Mas: adonan amplang yang telah dipotong lalu ditaruh/dismipan ditempat nampan kecil. Adonan amplang yang sudah dipotong dan siap untuk digoreng. Dapat dilihat pada Gambar 3.

Gambar 3. Amplang yang sudah di potong

Proses penggorengan amplang Kunci Mas Ku: adonan amplang yang sudah dipotong dan digoreng diwajan besar. Lama waktu penggorengan amplang berkisar dari 20–30 menit dengan api sedang. Dapat dilihat pada Gambar 4.

Gambar 4. Adonan amplang yang sedang di goring.

Penirisan amplang Kunci Mas Ku: amplang yang telah digoreng ditiriskan lalu dimasukkan kedalam beskom besar. Pendinginan amplang Kunci Mas Ku: amplang yang sudah ditiriskan didalam beskom besar proses pendinginan yang dilakukan yaitu dengan suhu ruang tanpa menggunakan alat bantu kipas angin dan sebagainya selama ±30 menit. Sebagai tempat penyimpanan sebelum dikemas dalam plastik kemas. Dapat dilihat pada Gambar 5.

Gambar 5. Penyimpanan amplang yang telah di goreng.

Pengemasan amplang Kunci Mas Ku: Amplang dikemas dengan menggunakan bungkus plastik bening tebal ukuran 8 x 15 cm dengan berat 100 gram perbungkus. Setelah dibungkus dengan plastik lalu sebagian dikemas dengan kemasan box kardus dengan berat 1kg per box kardus yang berisi 10 bungkus. Dapat dilihat dari Gambar 6.

Gambar 6. Kemasan plastik dan box kardus

**Biaya Pengolahan Amplang Kunci Mas Ku**

Biaya total yang dikeluarkan selama 3 bulan yaitu bulan Desember 2017-Februari 2018 sebesar Rp 32.484.204,- dengan jumlah biaya eksplisit sebesar Rp 30.909.204,- dan biaya implisit sebesar Rp 1.075.000,- rincian biaya total dapat dilihat diTabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Biaya total amplang Kunci Mas Ku

| Keterangan | Desember (Rp) | Januari (Rp) | Februari (Rp) | Jumlah (Rp) |
|---|---|---|---|---|
| Biaya Eksplisit | 13.728.068 | 9.281.568 | 7.899.568 | 30.909.204 |
| Biaya Implisit | 675.000 | 450.000 | 450.000 | 1.075.000 |

Sumber : Data pengolahan primer, 2018

Rincian biaya total menngunakan unsur biaya tetap dan biaya variable. Adapun rinciannya dapat dilihat di Tabel 3. Dibawah ini:

Tabel 2. Biaya total amplang Kunci Mas Ku

| Keterangan | Desember (Rp) | Januari (Rp) | Februari (Rp) | Jumlah (Rp) |
|---|---|---|---|---|
| Biaya Tetap | 633.068 | 522.568 | 510.568 | 1.665.704 |
| Biaya Variaebel | 13.770.000 | 9.209.000 | 7.839.500 | 30.818.500 |

Sumber : Data pengolahan primer, 2018

**Penerimaan *Home Industry* Kunci Mas Ku**

Penerimaan yang diterima amplang Kunci Mas Ku selama 3 bulan yaitu bulan Desember 2017-Februari 2018 dapat dilihat diTabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3. Penerimaan *home industry* Kunci Mas Ku

| Bulan | Bungkus | Harga/bungkus | Penerimaan |
|---|---|---|---|
| Desember | 2.820 | Rp 7.500 | 21.150.000 |
| Januari | 1.880 | Rp 7.500 | 14.100.000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Februari | 1.440 | Rp 7.500 | 10.800.000 |
| Jumlah | | | 46.050.000 |

Sumber : Data pengolahan primer, 2018

**Pendapatan *Home Industry* Kunci Mas Ku**

Pendapatan usaha amplang Kunci Mas Ku selama 3 (tiga) bulan terakhir yaitu pada bulan Desember 2017, Januari, dan Februari 2018 yaitu Rp 15.140.796,- Adapun melihat rincian penerimaan perbulan dapat dilihat dari Tabel 5.

Tabel 5. Pendapatan *home industry* Kunci Mas Ku

| Bulan | Σ Penerimaan | Σ Biaya Eksplisit | Pendapatan |
|---|---|---|---|
| Desember | 21.150.000 | 13.728.068 | 7.421.932 |
| Januari | 14.100.000 | 9.281.568 | 4.818.432 |
| Februari | 10.800.000 | 7.899.568 | 2.900.432 |
| Jumlah | | | 15.140.796 |

Sumber : Data pengolahan primer, 2018

**Keuntungan *Home Industry* Kunci Mas Ku**

Keuntungan usaha amplang Kunci Mas Ku selama 3 (tiga) bulan terakhir yaitu pada bulan Desember 2017, Januari, dan Februari 2018 sebesar Rp 13.565.796,- dapat dilihat diTabel 4 sebagai berikut:

Tabel 4. Keuntungan *home industry* Kunci Mas Ku

| Bulan | Σ Penerimaan | Σ Biaya Total | Keuntungan |
|---|---|---|---|
| Desember | 21.150.000 | 14.403.068 | 6.746.932 |
| Januari | 14.100.000 | 9.751.568 | 4.368.432 |
| Februari | 10.800.000 | 8.849.568 | 2.450.432 |
| Jumlah | | | 10.065.796 |

Sumber : Data pengolahan primer, 2018

**BEP *(Break Event Point) Home Industry* Kunci Mas Ku**

*Break Event Point* di *home industry* Kunci Mas Ku adalah dimana usaha Kunci Mas Ku menghitung titik impas yaitu tidak untung tidak rugi maka usaha amplang Kunci Mas Ku harus memproduksi 10 kg artinya 100 bungkus. Sedangkan, dalam usaha amplang Kunci Mas Ku setiap kali produksi menghasilkan 940 per kali produksi dengan bahan baku utama 50 kg ikan Ternggiri segar.

**Kendala *Home Industry* Amplang Kunci Mas Ku**

Adapun kendala yang ditemui peneliti dalam penelitian di *home industry* amplang Kunci Mas Ku selama 3 bulan dari bulan Desember 2017, bulan Januari dan Februari 2018 sebagai berikut:

(1) Modal amplang Kunci Mas Ku. Permodalan awal yang didapat ibu Mariana dari modal sendiri. Adapun, proses pembelian bahan baku, bahan pembantu, dan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk usaha amplang Kunci Mas Ku yang berlangsung dari 2001 sampai 2017 yaitu didapat dari keuntungan amplang Kunci Mas Ku. Ibu Mariana tidak mengembangkan modal seperti berhutang dengan bank, koperasi, atau jenis apapun. (2) Proses produksi amplang Kunci Mas Ku. Kendala proses produksi yaitu besarnya biaya. Biaya yang dikeluaran pada *home industry* amplang Kunci Mas Ku cukup besar. Harusnya, *home industry* amplang Kunci Mas Ku menekan biaya yang dikeluarkan. Dalam pengolahan amplang Kunci Mas Ku disetiap produksi amplang diperlukan 7 orang karyawan dapat dikurangi menjadi 3 orang saja dalam sekali produksi. Kendala proses produksi yaitu, ketersediaan bahan baku yang bergantung pada faktor musim dan cuaca. Jika, cuaca buruk maka para nelayan tidak melaut untuk mencari ikan sehingga berkurangnya bahan baku dipasaran berakibat para pengusaha dari usaha kecil hingga pengusaha besar yang menggunakan ikan untuk usahanya akan mengalami penurunan jumlah produksi/penjualan. Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2017-Februari2018. Pada saat peneliti sedang meniliti ditiga bulan tersebut bulan Desember 2017 didaerah Kotabaru dan sekitarnya mengalami musim panas sehingga pada penelitian ini produksi terbesar pada bulan Desember 2017 sebanyak 3 kali produksi dan pada bulan Januari-Februari 2018 mengalami penurunan produksi yaitu 2 kali produksi dalam sebulan dikarenakan cuaca yang tidak mendukung untuk para nelayan melaut. Ketersediaan bahan baku yang tergantung pada musim dan cuaca sehingga proses produksi terhambat harusnya *home industry* amplang Kunci Mas Ku melakukan inovasi. Seperti, menambah produk lainnya dengan bahan baku yang mudah didapat yaitu: amplang ikan telang ataupun amplang udang. Ikan telang adalah ikan yang sering digunakan untuk pembuatan pentol ikan didaerah Kotabaru dan sekitarnya. Udang adalah bahan yang digunakan untuk pembuatan kerupuk udang dan mudah didapat. (3) Pemasaran amplang Kunci Mas Ku. Pemasaran amplang Kunci Mas Ku dipasarkan di Kotabaru, dikirim ke Batulicin,

serta Sungai Danau. Kendala Pemasaran amplang Kunci Mas Ku adalah dari mulut-kemulut saja sehingga ruang lingkupnya sedikit hanya mengirim kebeberapa daerah saja di Kalimantan Selatan. Pemasaran tidak menyeluruh di Kalimantan Selatan seperti dikota–kota besar seperti Banjarmasin, Banjarbaru, serta Martapura. Ibu Mariana tidak berani untuk menaruh hasil produksi beliau karena terlalu beresiko karena jika tidak laku dan masa *expired* (masa kadaluwarsa) maka akan dikembalikan keprodusen. Pemasaran beliau hanya dilakukan dirumah, jika pengecer atau konsumen ingin membeli produksi amplang Kunci Mas Ku harus membelinya terlebih dahulu agar bisa dijual lagi atau dikonsumsi. Penggunaan sosial media dijaman sekarang adalah jaman dimana hampir semua orang menggunakan sosial media. Banyak penjual yang menjual hasil dagangannya disosial media. Dengan begitu amplang Kunci Mas Ku harus memanfaatkan sosial media tersebut sehingga amplang Kunci Mas Ku cepat dikenal oleh masyarakat tidak hanya di Kotabaru, Batulicin, dan Sungai Danau saja namun bisa dikenal oleh masyarakat diluar dari Kalimantan Selatan. (4) Kemasan amplang Kunci Mas Ku. Kemasan yang sekarang ini sudah bagus plastic yang digunakan juga tebal dan bagus. Namun, plastik yang digunakan kurang praktis lebih baik menggunakan plastik flip. Dikemasan tertera nama produk, DEPKES. P. IRT, alamat produsen beserta nomor yang bisa dihubungi jika ingin memesan, komposisi produk amplang Kunci Mas Ku, isi perbungkus. Dikemasan tidak ditemukan berat produk, logo halal dari MUI (Mejelis Ulama Indonesia), BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan), tanggal kadaluwarsa (*Expired*). Lebih baik ditambahkan yang tidak ada dikemasan agar konsumen.

## KESIMPULAN dan SARAN

### Kesimpulan

Hasil dari penelitian home industry amplang Kunci Mas dapat disimpulkan sebagai berikut: (1) Gambaran umum pengolahan amplang Kunci Mas Ku. Pengolahan amplang merk Kunci Mas Ku menggunakan bahan baku berupa daging ikan tenggiri segar, dicampur dengan bahan pembantu lainnya yaitu: tepung tapioka, telur ayam, garam, gula, penyedap rasa, bawang merah, bawang putihsetelah dicampur semua diadon hingga kali. Lalu digiling memanjang setelah digiling dipotong sekitar kira–kira 4cm–5cm. Adonan yang telah dipotong lalu digoreng diwajan besar, digoreng sekitar 20–30 menit. Setelah itu ditiriskan dan dikemas siap untuk dipasarkan kepelanggan. Dengan harga Rp 7.500,-/ bungkus. Hasil dari penelitian *home industry* amplang Kunci Mas dapat disimpulkan sebagai berikut: Biaya total yang dikeluarkan dalam proses produksi selama 3 bulan yaitu bulan Desember, 2017 Januari 2018, dan Februari 2018 sebesar Rp.32.484.204,-. Penerimaan yang diterima oleh ibu Mariana selama 3 bulan yaitu bulan Desember, 2017 Januari 2018, dan Februari 2018 sebesar Rp. 46.050.000,-. Pendapatan yang diterima ibu Mariana selama 3 bulan yaitu bulan Desember, 2017 Januari 2018, dan Februari 2018 sebesar Rp.15.140.796,-. Keuntungan yang diterima ibu Mariana selama 3 bulan yaitu bulan Desember, 2017 Januari 2018, dan Februari 2018 sebesar Rp.13.565.796,-. *Break Event Point* di *home industry* Kunci Mas Ku adalah dimana usaha Kunci Mas Ku menghitung titik impas yaitu tidak untung tidak rugi maka usaha amplang Kunci Mas Ku harus memproduksi 10 Kg artinya 100 bungkus. Sedangkan, dalam usaha amplang Kunci Mas Ku setiap kali produksi menghasilkan 940 per kali produksi dengan bahan baku utama 50 Kg ikan Ternggiri segar.
Kendala di*home industry* amplang Kunci Mas Ku: (2) Modal amplang Kunci Mas Ku. Permodalan awal yang didapat ibu Mariana dari modal sendiri. Adapun, proses pembelian bahan baku, bahan pembantu, dan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk usaha amplang Kunci Mas Ku yang berlangsung dari 2001 sampai 2017 yaitu didapat dari keuntungan amplang Kunci Mas Ku. Ibu Mariana tidak mengembangkan modal seperti berhutang dengan bank, koperasi, atau jenis apapun. (3) Proses produksi amplang Kunci Mas Ku. Kendala proses produksi yaitu besarnya biaya. Biaya yang dikeluaran pada *home industry* amplang Kunci Mas Ku cukup besar. Kendala proses produksi yaitu, ketersediaan bahan baku yang bergantung pada faktor musim dan cuaca. Jika, cuaca buruk maka para nelayan tidak melaut untuk mencari ikan sehingga berkurangnya bahan baku dipasaran berakibat para pengusaha dari usaha kecil hingga pengusaha besar yang menggunakan ikan untuk usahanya akan mengalami penurunan jumlah produksi/penjualan. (4) Pemasaran amplang Kunci Mas Ku. Pemasaran tidak menyeluruh di Kalimantan Selatan seperti dikota–kota besar seperti

Banjarmasin, Banjarbaru, serta Martapura. Ibu Mariana tidak berani untuk menaruh hasil produksi beliau karena terlalu beresiko karena jika tidak laku dan masa *expired* (masa kadaluwarsa) maka akan dikembalikan keprodusen. Pemasaran beliau hanya dilakukan dirumah, jika pengecer atau konsumen ingin membeli produksi amplang Kunci Mas Ku harus membelinya terlebih dahulu agar bisa dijual lagi atau dikonsumsi.

**Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah disimpulkan untuk pengembangan *home industry* amplang Kunci Mas Ku penulis memberikan saran seperti dibawah ini:

Kemasan *home industry* amplang Kunci Mas Ku mencantumkan berapa berat satu bungkus yaitu *netto* ( berat produk). Kemasan amplang Kunci Mas Ku serta mencantumkan logo halal dari MUI, BPOM, tanggal *expired* (kadaluwarsa).Berinovasi dalam produk, Seperti menambah produk lainnya dengan bahan baku yang mudah didapat yaitu: amplang ikan telang ataupun amplang udang. Ikan telang adalah ikan yang sering digunakan untuk pembuatan pentol ikan didaerah Kotabaru dan sekitarnya. Udang adalah bahan yang digunakan untuk pembuatan kerupuk udang dan mudah didapat. Menekan biaya produksi: seperti mengurangi tenaga kerja *home industry* amplang Kunci Mas Ku disetiap produksi amplang diperlukan 7 orang karyawan dapat dikurangi menjadi 3 orang saja dalam sekali produksi. Pemasaran yang dilakukan kurang menguntungkan bagi *home industry* amplang Kunci Mas Ku karena hanya dari mulut–kemulut saja. Harusnya memakai media sosial karena sekarang adalah jaman teknologi sehingga orang lain mudah mengakses atau mengetahui adanya produk amplang Kunci Mas Ku yang relatif murah dibandingkan dengan yang lainnya.

**DAFTAR PUSTAKA**

Prajnanta, F. 2002. Kiat Sukses Bertanam Cabai di Musim Hujan : Analisis Usahatani. Jakarta: Penebar Swadaya.

Kasim. 1997. Menghitung dan Pendapatan Usahatani. Edisi -2. Banjarbaru

Mulyadi, 2014. Audit 1. Edisi ke-6. Salemba Empat. Jakarta.