



**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PROFITABILITAS USAHA  
PENGOLAHAN AMPLANG IKAN TENGGIRI DI KECAMATAN  
PULAU LAUT UTARA KABUPATEN KOTABARU  
(Studi Kasus Usaha Amplang Ikan Meilan)**

**Value Added and Profitability Analysis of Spanish Mackerel Amplang  
Business in Pulau Laut Utara District, Kotabaru Regency  
(Case Study of Meilan Spanish Mackerel Amplang Business)**

**Dameria Feronica\*, Yudi Ferrianta dan Masyhudah Rosni**

\*Program Studi Agribisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat  
Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

**ABSTRAK**

**Kata Kunci**

Amplang Ikan; Nilai Tambah;  
Profitabilitas

**Korespondensi**

Corresponding author

E-mail:

[dameriaferonica@gmail.com](mailto:dameriaferonica@gmail.com)

Diterima: Mei 2023,

Disetujui: 12 Juni 2020,

Diterbitkan on-line : 30 Juni 2023

Amplang ikan adalah kerupuk atau cemilan yang terbuat dari ikan tenggiri, ikan gabus atau ikan belida (ikan pipih) yang bercita rasa renyah dan gurih. Salah satu usaha yang memproduksi amplang ikan di Kabupaten Kotabaru yaitu usaha amplang ikan Meilan. Penelitian yang dilakukan pada usaha amplang ikan Meilan bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dan profitabilitas dari pengolahan ikan tenggiri menjadi amplang ikan. Analisis nilai tambah dihitung dengan menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan *input* sebesar 30 kg/hari akan menghasilkan *output* sebesar 90kg/hari dengan perolehan nilai tambah sebesar Rp 246.440/kg dan rasio nilai tambah sebesar 60,85% yang termasuk dalam kategori nilai tambah tinggi karena nilainya lebih dari 40 persen. Selanjutnya analisis profitabilitas dilakukan dengan menghitung nilai dari *Break Even Point* (BEP), *Margin Income Ratio* (MIR) dan *Margin of Safety* (MOS). Berdasarkan hasil penelitian, nilai BEP unit yang diperoleh sebesar 34 bungkus kemasan 100 gram dengan pendapatan sebesar Rp465.124,54 per hari agar usaha berada diposisi tidak mengalami kerugian maupun keuntungan. Sedangkan untuk nilai MIR yang diperoleh adalah sebesar 50,76 persen dan nilai MOS sebesar 96,17 persen. Persentase dari profitabilitas perusahaan didapatkan dengan mengalikan nilai MIR dan MOS. Persentasi profitabilitas yang diperoleh usaha amplang ikan Meilan adalah sebesar 48,81 persen. Hal ini menunjukkan apabila usaha tersebut mampu menjual seluruh hasil produksi, maka persentase keuntungan dari hasil penjualan yang diperoleh adalah sebesar 48,81 persen.

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang banyak tergantung pada aktivitas dan hasil pertanian. Hal ini menjadikan sektor pertanian sebagai sektor utama dalam pembangunan ekonomi bangsa. Dahulu pertanian Indonesia

hanya diarahkan untuk pencukupan makanan atau pangan masyarakat. Namun seiring dengan perkembangan perekonomian ternyata pertanian juga dapat berperan dalam kegiatan industri. Umumnya produk pertanian menghasilkan barang mentah yang mempunyai sifat mudah rusak dan tidak tahan dalam waktu yang lama, sehingga diperlukan adanya suatu proses pengolahan untuk meningkatkan nilai tambah melalui produk olahan dalam bentuk barang setengah jadi maupun barang jadi.

Sektor industri pengolahan menjadi sektor dengan kontribusi cukup besar dalam perekonomian nasional maupun daerah. Struktur perekonomian suatu daerah dibangun oleh dinamika dari kategori unggulan dari daerah tersebut. Kabupaten Kotabaru merupakan salah satu daerah yang berada di provinsi Kalimantan Selatan yang mengandalkan sektor industri pengolahan sebagai motor penggerak utama perekonomian daerah dengan rata-rata kontribusi sebesar 34,40%.

Tabel 1. Capaian PDRB Sektor Industri Pengolahan Kabupaten Kotabaru dalam Persen

Tahun	PDRB Sektor Industri
2017	35,10%
2018	34,87%
2019	34,36%
2020	33,78%
2021	33,95%
Rata-rata	34,40%

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Kotabaru

Besarnya persentase kontribusi dari sektor industri pengolahan yang ada di Kabupaten Kotabaru tidak terlepas dari dukungan kinerja industri pengolahan makanan dan minuman khususnya industri pengolahan kelapa sawit dan Industri pengolahan produk yang menjadi ciri khas daerah ini yaitu amplang, kerupuk ikan, dan ikan asin/kering.

Kabupaten Kotabaru khususnya di Kecamatan Pulau Laut Utara ada beberapa industri pengolahan yang mengolah ikan tenggiri menjadi amplang ikan. Amplang merupakan kerupuk atau cemilan yang dibuat dari ikan

tenggiri, ikan gabus atau ikan belida (ikan pipih) yang bercita rasa renyah dan gurih. Salah satu industri pengolahan makanan dan minuman di Kabupaten Kotabaru adalah usaha Amplang Ikan Meilan. Usaha ini tergolong industri kecil yang telah dirintis sejak tahun 2008 dan merupakan perusahaan perseorangan. Pada usaha Amplang Ikan Meilan ini memproduksi amplang setiap hari dengan rata-rata produksi sehari yaitu sebesar  $\pm 50$  kg/hari. Produk Amplang Ikan Meilan telah memiliki sertifikasi halal dan telah dipasarkan ke berbagai wilayah di Kalimantan Selatan meliputi daerah sekitar Kotabaru, Batulicin, Pelaihari, Samarinda dan untuk luar pulau Kalimantan yaitu sudah sampai ke daerah Bogor, Bandung dan Surabaya.

Dalam menjalankan sebuah perusahaan indikator pengelolaan biaya dan administrasi perusahaan menjadi salah satu aspek yang dapat menunjukkan tingkat keberhasilan suatu perusahaan dalam menghasilkan produk olahannya. Dipilihnya usaha Amplang Ikan Meilan milik ibu Tan Ai Hwa sebagai lokasi penelitian, karena usaha Amplang Ikan Meilan telah beroperasi dalam waktu yang cukup lama, namun pengelolaan biaya dan administrasi perusahaan masih dilakukan secara sederhana dan belum tersistematis dengan baik. Sehingga sampai saat ini keuntungan perusahaan belum diketahui secara baik dan pengawasan serta pengevaluasian kinerja keuangan masih belum tepat.

Analisis nilai tambah dan profitabilitas usaha dapat digunakan sebagai tolak ukur dan gambaran tentang efektivitas kinerja keuangan yang ditinjau dari besarnya rasio nilai tambah dan profitabilitas yang diperoleh perusahaan, sehingga dapat dijadikan pertimbangan dalam mengambil kebijakan demi keberlanjutan serta upaya pengembangan perusahaan.

## Tujuan dan Kegunaan

Kegiatan penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan (1) Untuk menganalisis nilai tambah yang diperoleh usaha amplang ikan Meilan dari

pengolahan ikan tenggiri menjadi amplang; (2) Untuk menganalisis profitabilitas yang diperoleh usaha amplang ikan Meilan dari pengolahan ikan tenggiri menjadi amplang.

## METODE

### Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di tempat usaha amplang ikan Meilan yang berlokasi di Jalan Tambak II Desa Semayap, Kecamatan Pulau Laut Utara, Kabupaten Kotabaru. Penelitian dimulai dari bulan Oktober 2022 sampai dengan bulan Mei 2023. Diawali dari pembuatan rancangan proposal penelitian, pengambilan data, pengolahan data sampai dengan penyusunan laporan hasil penelitian.

### Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung melalui pengisian kuesioner dengan melakukan wawancara langsung dengan pemilik usaha dan para pegawai. Sedangkan data sekunder diperoleh dari dinas dan instansi serta data dari jurnal penelitian, artikel-artikel ilmiah, buku dan penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian ini

### Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus. Studi kasus adalah sebuah eksplorasi dari suatu kasus melalui pengumpulan data yang mendalam serta melibatkan berbagai sumber informasi menggunakan berbagai prosedur pengumpulan data selama periode tertentu (Kusmarni, 2012). Dalam menentukan responden sampel penelitian dilakukan dengan sengaja (*purposive*) yaitu pada usaha amplang ikan Meilan.

### Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama yaitu menganalisis besarnya nilai tambah pada usaha amplang ikan Meilan menggunakan prosedur perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami. Perhitungan nilai tambah dilakukan dengan melihat beberapa faktor-faktor pada proses pengolahan diantaranya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan sumbangan input lain. Adapun kriteria rasio nilai tambah menurut

Hubeis (1997) dalam Nurrafika (2016) adalah sebagai berikut: (1) Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase < 15 persen. (2) Sedang apabila memiliki persentase 15 persen–40 persen. (3) Tinggi apabila memiliki persentase > 40 persen. Perhitungan nilai tambah dengan

menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Perhitungan Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
<i>Output, Input dan Harga</i>		
1	<i>Output</i> (kg/hari)	(1)
2	<i>Input</i> (kg/hari)	(2)
3	Tenaga kerja (HOK/hari)	(3)
4	Faktor konversi	(4)=(1)/(2)
5	Koefisien tenaga kerja langsung (HOK/kg)	(5)=(3)/(2)
6	Harga <i>output</i> (Rp/kg)	(6)
7	Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK)	(7)
<i>Penerimaan dan Keuntungan</i>		
8	Harga <i>input</i> (Rp/kg)	(8)
9	Sumbangan <i>input</i> lain (Rp/kg)	(9)
10	Nilai <i>output</i> (Rp/kg)	(10)=(4)x(6)
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	(11a)=(10)-(8)-(9)
	b. Rasio nilai tambah (%)	(11b)=(11a)/(10)x100
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	(12a)=(5)x(7)
	b. Bagian tenaga kerja (dari nilai tambah)	(12b)=(12a)/(11a)x100
	c. Bagian tenaga kerja (dari nilai produk)	(12c)=(12a)/(10)x100
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a)=(11a)-(12a)
	b. Tingkat keuntungan (dari nilai tambah)	(13b)=(13a)/(11a)x100
	c. Tingkat keuntungan (dari nilai produk)	(13c)=(13a)/(10)x100
<i>Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</i>		
14	Margin	(14)=(10)-(8)
	a. Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK)	(14a)=(12a)/(14)x100
	b. Sumbangan <i>input</i> lain	(14b)=(9)/(14)x100
	c. Keuntungan perusahaan	(14c)=(13a)/(14)x100

Sumber: Hayami (1987) dalam Budiarti (2020)

Untuk menjawab tujuan kedua yaitu menganalisis profitabilitas pada usaha amplang ikan Meilan dapat dihitung menggunakan beberapa pendekatan yaitu biaya (biaya tetap, biaya penyusutan, biaya variabel) dan penerimaan, *Break Even Point* (BEP), *Margin of*

*Safety* (MOS) dan *Margin Income Ratio* (MIR). Rumus yang digunakan dalam menghitung profitabilitas adalah sebagai berikut:

Rumus titik impas dalam satuan unit dan rupiah (Maruta, 2018)

$$BEP(Q) = \frac{FC}{(P-AVC)} \quad BEP(Rp) = \frac{FC}{1-\frac{AVC}{P}} \quad (1)$$

Keterangan:

- Q = *Break Even Point* (unit).
- Rp = *Break Even Point* (Rp)
- FC = *Fixed Cost* (Rp)
- P = Harga produk (Rp/unit)
- AVC = *Average Variable Cost* (Rp/kg)

Rumus penerimaan dalam satuan rupiah (Shinta, 2011):

$$TR = P \times Q \quad (2)$$

Keterangan:

- TR = *Total Revenue* (Rp)
- P = Harga produk (Rp/unit)
- Q = Jumlah produksi (unit)

Rumus analisis MOS, analisis MIR dan analisis profitabilitas (Mulyadi, 2001):

$$MOS(\%) = \frac{TR-BEP}{TR} \times 100\% \quad (3)$$

$$MIR(\%) = \frac{TR-TVC}{TR} \times 100\% \quad (4)$$

$$Profitabilitas(\%) = MOS \times MIR \quad (5)$$

Keterangan:

- MOS = *Margin of Safety* (%)
- MIR = *Margin Income Ratio* (%)
- TR = *Total Revenue*
- BEP = *Break Even Point*
- TVC = *Total Variable Cost*

Semakin besar persentase profitabilitas perusahaan maka semakin besar tingkat keuntungan yang dicapai perusahaan tersebut. Tingkat profitabilitas yang tinggi juga

menunjukkan kemampuan perusahaan dalam memperoleh laba pada periode tertentu sehingga perusahaan mengetahui seberapa jauh efektivitas manajemen perusahaan dapat berjalan dengan baik.

## GAMBARAN UMUM USAHA

### Sejarah Usaha

Usaha pengolahan amplang ikan Meilan milik Ibu Tan Ai Hwa merupakan usaha rumah tangga yang bergerak dibidang pengolahan makanan dengan bahan baku utama berupa ikan tenggiri dan diolah menjadi produk amplang ikan yang memiliki nilai jual. Usaha amplang ikan Meilan berdiri pada tahun 2008 dan dikelola langsung oleh ibu Tan Ai Hwa bersama suami. Produk Amplang ikan Meilan memiliki keunggulan diantaranya rasa yang gurih, renyah saat dimakan, dan tidak mudah melempem jika dibiarkan pada udara terbuka. Amplang ikan meilan juga telah tersertifikasi halal dan terdaftar izin usahanya. Beberapa keunggulan tersebut membuat amplang meilan menjadi amplang unggulan di Kabupaten Kotabaru.

### Lokasi Usaha

Usaha amplang ikan Meilan berlokasi di samping rumah pribadi Ibu Tan Ai Hwa yaitu di Jalan Tambak 2 Blok G No. 146 Desa Semayap, Kecamatan Pulau Laut Utara, Kabupaten Kotabaru, Kalimantan Selatan.

### Sarana dan Prasarana Produksi

Sarana dan prasarana produksi pada usaha amplang ikan meilan terdiri dari rumah produksi serta mesin dan peralatan dalam proses produksi. Rumah produksi pada usaha amplang ikan meilan terbagi menjadi dua tempat yaitu tempat produksi dan tempat pengemasan. Sedangkan untuk proses produksi usaha amplang ikan Meilan masih menggunakan mesin dan peralatan yang sederhana.

### Tenaga Kerja

Tenaga kerja pada usaha amplang ikan Meilan berjumlah sebanyak 11 orang yang seluruhnya berasal dari luar keluarga, dengan jam kerja dimulai dari jam 8 pagi sampai jam 5 sore dan waktu istirahat di siang hari selama satu jam. Tugas tenaga kerja terbagi menjadi dua yaitu tenaga kerja pada proses produksi sebanyak 6

orang dan pada proses pengemasan sebanyak 5 orang. Pada proses produksi pekerjaan dilakukan berdasarkan sistem borongan per produksi yang terdiri dari kegiatan mengadon, menggiling dan menggoreng dengan upah sebesar Rp12.000,00

per produksi. Pada proses pengemasan dilakukan dengan sistem upah harian yaitu Rp50.000,00/hari dengan jenis pekerjaan yaitu memasukkan produk dalam kemasan, mengepres kemasan, memberi tanggal kedaluwarsa pada kemasan.

### **Bahan Baku**

Bahan baku yang digunakan dalam usaha amplang ikan Meilan ini adalah daging ikan tenggiri yang telah bersih dari tulang, kulit dan kepala ikan. Bahan baku didapatkan dari penyuplai atau pedagang tengkulak ikan yang diantarkan langsung ke tempat usaha. Harga bahan baku daging ikan tenggiri yang telah bersih dari tulang, kulit dan kepala yaitu sebesar Rp100.000,00/kg. Penggunaan bahan baku dalam satu hari produksi amplang ikan yaitu kurang lebih sebesar 30 kilogram atau seharga Rp3.000.000,00

### **Bahan Penolong**

Bahan penolong pada pengolahan ikan tenggiri menjadi amplang ikan terdiri dari garam, gula, soda kue, vetsin, bawang putih, telur, tepung tapioka dan minyak goreng. Rata-rata penggunaan bahan penolong setiap satu hari produksi yaitu tepung tapioka sebanyak 90 kilogram, garam 1,5 kilogram, vetsin 1,5 kilogram, gula 1,5 kilogram, soda kue 120 gram, bawang putih 1,2 kilogram, dan telur 60 butir.

### **Bahan Kemasan**

Bahan kemasan yang dipakai pada usaha amplang ikan Meilan berupa kemasan plastik dan kotak kardus. Pengadaan bahan kemasan dilakukan setiap 2 minggu sekali yang dipesan langsung dari percetakan di Surabaya. Harga untuk setiap kemasan yaitu Rp250,00 untuk kemasan plastik 100 gram dan Rp4.000,00 untuk kotak kardus.

### **Kegiatan Produksi**

Kegiatan produksi pada usaha amplang ikan meilan dilakukan kurang lebih sebanyak 30 kali produksi dalam 1 hari. Berikut adalah tahapan-

tahapan kegiatan produksi yang dilakukan usaha amplang ikan Meilan:

**Menyiang ikan tenggiri.** Proses menyiangi ikan tenggiri dilakukan untuk memisahkan daging ikan tenggiri dari tulang, kulit dan kepala ikan

sehingga diperoleh daging ikan tenggiri bersih siap giling. Setelah daging ikan tergiling, lalu daging ikan dibagi kedalam plastik kecil dengan berat 1 kilogram per plastik kemudian disimpan kedalam *freezer*.

**Pengadonan.** Proses pengadonan dilakukan oleh setiap pegawai di bagian produksi. Untuk sekali pengadonan digunakan bahan baku berupa ikan tenggiri, tepung tapioka, telur, garam, vetsin, gula, soda kue, bawang putih halus. Daging ikan tenggiri dicampur dengan bumbu, kemudian diuleni dengan tepung tapioka secara perlahan hingga menjadi adonan yang siap untuk digiling.

**Penggilingan.** Adonan yang telah diuleni kemudian digiling secara manual dengan tangan hingga memanjang dengan ukuran diameter kurang lebih seperti jari kelingking orang dewasa. Setelah digiling barulah adonan di potong-potong dalam ukuran kecil sepanjang dua ruas jari tangan.

**Penggorengan.** Proses penggorengan amplang ikan tenggiri sama seperti proses menggoreng biasanya. Pada awal penggorengan digunakan api besar, setelah amplang terapung dan mulai berwarna coklat keemasan api mulai dikecilkan. Selama penggorengan amplang harus terus menerus diaduk dengan serok penggorengan agar matang merata.

**Pengemasan.** Proses pengemasan terdiri dari kegiatan memberi tanggal kadaluwarsa pada plastik kemasan, kemudian memasukan amplang ke dalam plastik dan dipress menggunakan *hand sealer*. Untuk kemasan 100 gr dikemas lagi dalam kotak box dengan isi sebanyak 10 plastik ukuran 100 gr sehingga dalam satu box amplang memiliki berat 1 kg.

### **Pemasaran**

Sistem pemasaran pada usaha amplang ikan Meilan berdasarkan pesanan langsung dari pelanggan tetap. Selain itu ada yang diambil langsung ke tempat usaha. Tidak ada perbedaan harga jual amplang ikan Meilan antara pelanggan

tetap dan pelanggan biasa. Harga yang dipatok untuk 1 kg amplang ikan yaitu Rp135.000,00 dengan isi 10 bungkus amplang ikan ukuran 100 gr yang dijual satuan dengan harga Rp13.500,00 per bungkus. Produk amplang ikan Meilan selalu habis terjual setiap harinya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Biaya

Biaya merupakan sejumlah dana yang dikeluarkan untuk membantu jalannya proses produksi suatu usaha, dalam hal penelitian ini adalah biaya pada usaha amplang ikan Meilan. Adapun biaya yang dikeluarkan disebut sebagai biaya total yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

**Biaya Tetap.** Komponen biaya tetap pada usaha amplang ikan Meilan antara lain biaya penyusutan investasi bangunan, biaya penyusutan peralatan, dan biaya pajak penghasilan. Dapat dilihat pada tabel 3 rincian biaya tetap yang dikeluarkan usaha amplang ikan Meilan dalam memproduksi amplang ikan sebagai berikut:

Tabel 3. Biaya Tetap Usaha Amplang Ikan Meilan per hari

Jenis Biaya	Biaya per hari
Biaya investasi bangunan	Rp37.500,00
Biaya penyusutan peralatan	Rp138.630,14
Biaya pajak	Rp60.000,00
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp236.130,14</b>

Sumber: Pengolahan Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 3, total biaya tetap pada usaha amplang ikan Meilan adalah Rp236.130,14/hari.

**Biaya Variabel.** Biaya yang termasuk dalam biaya variabel pada usaha amplang ikan Meilan antara lain biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya bahan pengemasan, biaya tenaga kerja dan biaya air dan listrik. Rincian biaya variabel pada usaha amplang ikan Meilan dapat dilihat pada Tabel 4.

Berdasarkan tabel 4, total biaya variabel yang dikeluarkan usaha amplang ikan Meilan dalam satu hari produksi adalah Rp5.981.800,00.

Tabel 4. Biaya Total Usaha Amplang Ikan Meilan per hari

Jenis Biaya	Nilai (Rp)
Bahan baku	Rp3.000.000,00
Bahan penolong	Rp1.756.800,00
Bahan pengemasan	Rp585.000,00
Tenaga kerja	Rp610.000,00
Biaya air dan listrik	Rp30.000,00
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp5.981.800,00</b>

Sumber: Pengolahan Data Primer 2023

**Biaya Total.** Biaya total merupakan biaya gabungan antara biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh pemilik usaha. Rincian biaya total pada usaha amplang ikan Meilan dapat dilihat pada tabel 5 berikut:

Tabel 5. Biaya Total Usaha Amplang Ikan Meilan per hari

Jenis Biaya	Nilai (Rp)
Biaya Tetap	Rp236.130,14
Biaya Variabel	Rp5.981.800,00
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp6.217.930,14</b>

Sumber: Pengolahan Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 5, dapat diketahui bahwa total pengeluaran biaya pada usaha amplang ikan Meilan dalam satu hari dengan 30 kali produksi yaitu sebesar Rp6.217.930,14.

### Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil yang diperoleh dari perkalian antara jumlah produk yang diproduksi dengan harga jualnya. Pada usaha amplang ikan Meilan jumlah rata-rata hasil produksi per hari kurang lebih sebanyak 90 kilogram amplang ikan, jika dikemas kedalam plastik kemasan 100 gram maka diperoleh jumlah produk sebanyak 900 bungkus dengan harga jual per bungkus sebesar Rp13.500,00. Sehingga dengan menggunakan persamaan (2), total penerimaan yang diperoleh pemilik usaha Rp12.150.000,00.

### Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah dilakukan dengan melihat beberapa faktor diantaranya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan sumbangan input lain. Perhitungan nilai tambah pada penelitian ini dilakukan dengan periode satu hari produksi, dimana dalam satu hari dilakukan 30 kali proses produksi. Dasar perhitungan nilai tambah yang digunakan adalah per satuan bahan baku dimana

digunakan sebanyak 30 kilogram daging ikan tenggiri per satu hari produksi dan akan menghasilkan kurang lebih 90 kilogram amplang ikan. Berikut perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami berdasarkan data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan pemilik usaha dan para pegawai yang dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Nilai Tambah Usaha Amplang Ikan Meilan dalam Satu Hari Produksi

No	Variabel	Nilai
<i>Output, Input dan Harga</i>		
1	<i>Output</i> (kg/hari)	90
2	<i>Input</i> (kg/hari)	30
3	Tenaga kerja (HOK/hari)	11
4	Faktor konversi	3
5	Koefisien tenaga kerja langsung (HOK/kg)	0,37
6	Harga <i>output</i> (Rp/kg)	135.000
7	Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK)	55.454,54
<i>Penerimaan dan Keuntungan</i>		
8	Harga <i>input</i> (Rp/kg)	100.000
9	Sumbangan <i>input</i> lain (Rp/kg)	58.560
10	Nilai <i>output</i> (Rp/kg)	405.000
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	246.440
	b. Rasio nilai tambah (%)	60,85%
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	20.518,18
	b. Bagian tenaga kerja (dari nilai tambah)	8,33%
	c. Bagian tenaga kerja (dari nilai produk)	5,07%
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	225.921,5
	b. Tingkat keuntungan (dari nilai tambah)	91,67%
	c. Tingkat keuntungan (dari nilai produk)	55,78%
<i>Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</i>		
14	Margin	305.000
	a. Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK)	6,72%
	b. Sumbangan <i>input</i> lain	19,2%
	c. Keuntungan perusahaan	74,07%

Sumber: Pengolahan Data Primer 2023

Berdasarkan Tabel 6, nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan 1 kilogram daging ikan tenggiri menjadi amplang ikan tenggiri adalah sebesar Rp246.440,00 dan jika didistribusikan untuk imbalan tenaga kerja mendapat bagian sebesar 8,33 persen dan keuntungan perusahaan mendapat bagian sebesar 91,67 persen. Sedangkan untuk rasio nilai tambah dari nilai *output* yaitu sebesar 60,85%.

Rasio nilai tambah yang didapatkan pada usaha amplang ikan Meilan termasuk dalam kategori nilai tambah tinggi, sesuai dengan pernyataan dari Hubbies (1997), bahwa rasio nilai tambah dapat dikatakan tinggi apabila nilainya di atas 40 persen.

### Analisis Profitabilitas

Setiap kegiatan usaha yang dilakukan tentu diharapkan mampu menghasilkan keuntungan. Analisis profitabilitas merupakan suatu analisis yang dapat digunakan untuk mengukur kemampuan suatu usaha memperoleh laba. Untuk dapat menganalisis profitabilitas usaha pada penelitian ini, maka perlu menghitung nilai BEP, MIR dan MOS.

**Break Even Point.** Titik impas atau *break even point* adalah suatu keadaan yang menunjukkan suatu usaha tidak memperoleh laba tetap dan tidak mengalami kerugian. Posisi titik impas menggambarkan posisi dimana pada saat tersebut nilai penerimaan sama dengan nilai pengeluaran. Perhitungan titik impas pada penelitian ini menggunakan dua cara yaitu unit dan rupiah.

Tabel 7. *Break Even Point* Usaha Amplang Ikan Meilan

Uraian	<i>Break Event Point</i>	Kondisi Aktual
Unit	34 pcs	900 pcs
Rupiah	Rp465.124,54	Rp12.150.000

Sumber: Pengolahan Data Primer 2023

Berdasarkan tabel 7, hasil perhitungan titik impas menunjukkan bahwa pemilik usaha amplang ikan Meilan minimal harus memproduksi sebanyak 34 bungkus amplang ikan kemasan 100 gram per hari, dan pendapatan yang harus diterima berdasarkan perhitungan *break even point* atau titik impas adalah sebesar Rp465.124,54 per hari agar usaha yang dijalankan tidak mengalami kerugian. Jika dibandingkan dengan kondisi aktualnya, usaha amplang ikan Meilan berada sangat jauh di atas titik impas. Pada kondisi aktual pemilik usaha mampu menghasilkan hingga 900 bungkus amplang ikan dengan penerimaan sebesar Rp12.150.000,00 per hari.

**Margin Income Ratio (MIR).** Nilai MIR diperoleh dari hasil pembagian dari selisih total penerimaan dan total biaya variabel, dengan hasil penjualan dalam satu hari produksi. Fungsi dari

MIR yaitu untuk memberikan informasi seberapa besar kemampuan usaha tersebut menutupi biaya tetap dan menghasilkan laba. Semakin tinggi

nilai MIR maka keadaan perusahaan akan semakin baik. Adapun perhitungan MIR pada produk amplang ikan tenggiri yang di produksi usaha amplang ikan Meilan menggunakan persamaan (4).

Berdasarkan perhitungan dengan menggunakan persamaan (4), didapatkan nilai MIR sebesar 50,76 persen, hal ini menjelaskan bahwa setiap per hari produksi usaha amplang ikan Meilan mampu memberikan 50,76 persen dari hasil penjualannya untuk menutupi biaya tetap usaha dan mendapatkan keuntungan.

**Margin of Safety (MOS).** *Margin of Safety* adalah penurunan jumlah produksi yang dapat ditoleransi oleh perusahaan di atas titik impas. Nilai MOS diperoleh dari selisih total penerimaan aktual dan total penerimaan titik impas dibagi dengan hasil penjualan. Adapun perhitungan MOS pada usaha amplang ikan Meilan menggunakan persamaan (3).

Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan persamaan (3), diperoleh nilai MOS sebesar 96,17 persen, hal tersebut menunjukkan bahwa usaha amplang ikan Meilan dalam memproduksi amplang ikan memiliki tingkat toleransi penurunan produksi yang tinggi yaitu sebesar 96,17 persen. Usaha amplang ikan Meilan tetap tidak akan mengalami kerugian jika melakukan penurunan volume produksi hingga 96,17 persen.

**Profitabilitas.** Pada penelitian ini hasil dari perhitungan nilai profitabilitas dinyatakan dalam bentuk persen yang merupakan perkalian dari *Margin Income Ratio* (MIR) dan *Margin of Safety* (MOS) (lihat persamaan (5)). Nilai profitabilitas pada penelitian ini menunjukkan berapa persen tingkat keuntungan yang diperoleh perusahaan dari total penjualan yang diterima perusahaan dalam satu hari produksi.

Berdasarkan perkalian dari MIR dan MOS, usaha amplang ikan Meilan memiliki nilai profitabilitas sebesar 48,81 persen. Nilai tersebut menunjukkan bahwa apabila usaha amplang ikan Meilan mampu menjual seluruh hasil produksi maka usaha tersebut akan memperoleh keuntungan sebesar 48,81 persen dari total penjualan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Dari hasil analisis nilai tambah dan profitabilitas pada usaha amplang ikan Meilan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan satu kilogram daging ikan tenggiri menjadi amplang adalah sebesar Rp246.440,00/kg. Rasio nilai tambah yang didapatkan pada usaha amplang ikan Meilan termasuk dalam kategori nilai tambah tinggi yaitu 60,85 persen yang menunjukkan bahwa nilai tersebut lebih dari 40 persen.
2. Tingkat profitabilitas diperoleh dari hasil perkalian antara nilai *Margin Income Ratio* (MIR) dan *Margin of Safety* (MOS). Nilai MIR yang diperoleh dari hasil perhitungan yaitu sebesar 50,76 persen dan nilai MOS sebesar 96,17 persen. Setelah mendapatkan nilai MIR dan MOS maka dapat dihitung nilai persentase tingkat profitabilitas usaha amplang ikan Meilan. Nilai profitabilitas perusahaan yang diperoleh yaitu sebesar 48,81 persen. Hal ini menunjukkan bahwa jika usaha tersebut mampu menjual seluruh hasil produksi, maka persentase keuntungan dari penerimaan yang akan diperoleh adalah sebesar 48,81 persen.

### Saran

Adapun saran yang dapat direkomendasikan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagi pemilik usaha  
Pemilik usaha perlu melakukan pencatatan keuangan yang lebih detail untuk dapat mengetahui berapa keuntungan bersih yang diterima oleh perusahaan pada hari atau bulan berikutnya. Sehingga dengan adanya catatan keuangan yang lebih detail maka perusahaan mempunyai acuan dalam meningkatkan jumlah produksi dan laba perusahaan pada periode produksi selanjutnya.
2. Bagi peneliti selanjutnya  
Bagi peneliti yang akan meneliti mengenai analisis nilai tambah dan profitabilitas dapat menambahkan sampel maupun produk usaha yang akan diteliti. Jika terdapat lebih dari satu produk yang dihasilkan suatu perusahaan maka dapat diketahui perbandingan antara produk mana yang akan memberikan nilai



tambah dan profitabilitas lebih besar bagi perusahaan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kalimantan Selatan. 2021. Tinjauan Produk Domestik Bruto Kabupaten/Kota Se-Kalimantan Selatan. Kalimantan Selatan: Badan Pusat Statistik.
- Kusmarni, Y. 2012. Studi Kasus. UGM Jurnal Edu UGM Press, 1–12.
- Maruta, H. 2018. Analisis Break Even Point (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen. Jurnal Akuntansi Syariah, 2(1): 9–28.
- Mulyadi. 2001. Akuntansi Manajemen. Salemba Empat. Jakarta.
- Nurrafika, I. 2016. Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Agroindustri Keripik Nangka So Kressh pada Cv Kajeyefood Malang. Universitas Brawijaya. Malang.
- Shinta, A. 2011. Ilmu Usaha Tani. Universitas Brawijaya Press. Malang.