



**ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA KEMPLANG IKAN DI PEMULUTAN,
OGAN ILIR, SUMATERA SELATAN**

**PROFIT ANALYSIS OF KEMPLANG FISH BUSINESS IN PEMULUTAN, OGAN
ILIR, SOUTH SUMATERA**

Lia Perwita Sari^{1*}, Santi Mayasari¹

¹Program Studi Budi Daya Ikan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas PGRI Palembang, Kota Palembang, Sumatera Selatan, Indonesia

*corresponding authors email: lehakps@yahoo.co.id

Submitted: 28/06/2023

Revised: 20/11/2023

Accepted: 30/11/2023

ABSTRACT

Fish kemplang is a processed of fish product made from fish and sago flour. In South Sumatra, fish kemplang is used as a special food for snacks. The majority of kemplang processing businesses are still medium and small scale. Ogan Ilir is a district that has a lot of kemplang processing centers. Marisah's kemplang business is one of the kemplang businesses in Pelabuhan Dalam Village, Pemulutan District, Ogan Ilir Regency. This business empowers the community surrounding, especially housewives. The purpose of this study was to determine the analysis of Kemplang profit from Mrs. Marisah's business in Pelabuhan Dalam Village, Pemulutan Induk District, Ogan Ilir Regency. The Location was determined by purposively. The research respondents were determined by case study method. Data was analyzed by descriptive qualitative and descriptive quantitative. The results of this study were shown by the production costs of Ibu Marisah's Kemplang business, it consisted of fixed cost and variable costs. Fixed cost was Rp.15,250/day, while variable cost was Rp. 2,856,250/day, so the total costs incurred was IDR 2,871,500/day. The revenue obtained from this business was IDR 3,240,000/day and the income was IDR 368,500/day. The Calculation of the R/C ratio was 1.13, it indicated that Mrs. Marisah's kemplang business was feasible.

Keywords: kemplang, production cost, profit

ABSTRAK

Kemplang ikan adalah salah satu produk olahan ikan yang berbahan dasar ikan dan tepung sago. Di Sumatera Selatan, kemplang ikan dijadikan makanan khas untuk cemilan. Mayoritas usaha pengolahan kemplang masih skala menengah dan kecil. Ogan Ilir adalah kabupaten yang memiliki banyak sentra pengolahan kemplang. Usaha kemplang milik Ibu Marisah merupakan salah satu usaha kemplang yang ada di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir. Usaha ini memberdayakan masyarakat sekitar, terutama ibu rumah tangga. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui analisis keuntungan usaha Kemplang Ibu Marisah di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan Induk Kabupaten Ogan Ilir. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*). Penentuan responden penelitian menggunakan metode studi kasus. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya produksi pada usaha Kemplang Ibu Marisah ini terdiri dari biaya tetap (penyusutan) dan biaya variabel. Biaya tetap sebesar Rp.15.250/hari, sedangkan biaya variabel yaitu Rp. 2.856.250/hari sehingga biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp, 2.871.500/hari. Penerimaan yang diperoleh dari usaha ini adalah Rp 3.240.000/hari dan pendapatan sebesar Rp 368.500/hari. Perhitungan R/C ratio sebesar 1,13 menunjukkan bahwa kegiatan usaha kemplang Ibu Marisah layak untuk diusahakan.

Kata kunci: biaya produksi, kemplang, keuntungan



Copyright © 2023 by Author(s)

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License. All writings published in this journal are personal views of the authors and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.

How to Cite: Sari, Lia Perwita, Mayasari, Santi. (2023). Analisis Keuntungan Usaha Kemplang Ikan Di Pemulutan, Ogan Ilir, Sumatera Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian (J-SEP)*, 16(3): 263-272.

PENDAHULUAN

Sektor perikanan merupakan sektor yang berperan dalam menunjang perekonomian di Indonesia (Lestari, 2022). Inovasi produk makanan yang berasal dari ikan adalah dengan cara mengolah ikan mentah menjadi bahan makanan olahan, sehingga tahan dalam kurun waktu lama yaitu diantaranya ikan salai, kerupuk ikan, kemplang ikan dan lainnya. Masyarakat Sumatera Selatan sudah sejak lama mengolah ikan mentah menjadi panganan khas Sumatera Selatan. Kemplang ikan adalah jenis olahan ikan yang komposisinya dari ikan dan tepung tapioca/tepung sagu ditambah dengan beberapa bumbu lain seperti garam. Beberapa spesies ikan air tawar dan ikan laut yang dapat dijadikan bahan baku kemplang antara lain ikan gabus, ikan gurami, ikan tenggiri, ikan kakap dan ikan jenis ikan lainnya (Ambarsari, 2000). Kemplang atau kerupuk ikan sangat mudah ditemukan hampir di seluruh wilayah Sumatera Selatan, tidak hanya di Kabupaten Ogan Ilir. Beberapa penelitian terdahulu sudah banyak membahas mengenai produk olahan ikan ini. Namun penelitian ini fokus di lokasi yang sebagian besar penduduknya bermatapencaharian sebagai petani padi. Desa Pelabuhan Dalam berlokasi di Kecamatan Pemulutan Induk Kabupaten Ogan Ilir. Salah satu usaha yang digeluti oleh masyarakat setempat adalah pengolahan kemplang ikan. Jika dilihat dari potensi wilayah, Desa Pelabuhan Dalam berpotensi untuk menjadi sentra produksi kemplang ikan karena dekat dari pusat Kota Palembang.

Secara ekonomi, prospek usaha kemplang ikan sangat baik dan menguntungkan. Permintaan konsumen untuk produk ini selalu ada sehingga pangsa pasar ekspor dan impor masih sangat menjanjikan. Dengan adanya usaha ini berdampak tidak hanya meningkatkan pendapatan pemilik usaha tetapi juga dapat membantu menaikkan taraf hidup masyarakat sekitar yang bekerja sebagai buruh kemplang. Hal senada juga disimpulkan Sari (2020), yang menyatakan bahwa usaha kemplang ternyata memiliki prospek yang sangat baik di dunia bisnis rumahtangga saat ini karena mampu menopang perekonomian keluarga. Keberadaan *home industry* kemplang juga berperan sebagai penyedia lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitarnya (Fatoni, 2019). Adapun riset ini lebih berfokus pada analisis keuntungan usaha kemplang skala rumah tangga yang dijalankan oleh Ibu Marisah. Berdasarkan uraian di atas maka perlu diketahui tingkat keuntungan dan efisiensi dari usaha kemplang Ibu Marisah di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif yang menggunakan data primer dengan cara wawancara langsung dengan responden berdasarkan dengan daftar pertanyaan (kuesioner). Lokasi penelitian di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir yaitu Usaha Kemplang Ibu Marisah. Penentuan lokasi diambil secara sengaja. Alasan pemilihan lokasi penelitian adalah dikarenakan usaha kemplang Ibu Marisah adalah usaha skala rumah tangga. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Studi kasus digunakan jika peneliti ingin memahami masalah atau situasi tertentu. menggambarkan secara mendalam detail dan kritis mengungkapkan kasus melalui penerapan teori dengan cara yang berbeda (Wahyuningsih, 2013). Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September 2021. Data yang diperoleh disajikan dalam bentuk tabel. Perhitungan keuntungan dan efisiensi pada usaha kemplang Ibu Marisah dihitung secara matematis yang akan dijelaskan secara deskriptif. Analisa usaha yang dilakukan dalam penelitian ini antara lain:

1) Analisa Biaya Produksi

Menurut (Shinta, 2011), biaya total (*Total Cost*) adalah penjumlahan biaya tetap (*Total Fixed Cost/ TFC*) dan total biaya variabel (*Total Variable Cost*) dengan rumus:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = *Total Cost* (Biaya Total) (Rp/kg)

TFC = *Total Fixed Cost* (Biaya Tetap Total) (Rp/kg)

TVC = *Total Variable Cost* (Biaya Variabel) (Rp/kg)

2) Analisis Penerimaan

Perhitungan penerimaan total adalah perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual produk (Shinta, 2011). Penerimaan total dinyatakan dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = \sum_{n=1}^n Y.Py$$

Keterangan :

TR = Penerimaan Total Kemplang Ikan (Rp)

Py = Harga produk (Rp/kg)

Y = Jumlah produksi (Kg)

3) Analisis Pendapatan

Pendapatan bersih atau keuntungan diperoleh dari pengurangan antara penerimaan total dengan pengeluaran total. Pendapatan secara matematis dirumuskan sebagai berikut (Suratiah, 2015) :

$$I = TR - TC$$

Keterangan :

I = *Income/Keuntungan* Kemplang Ikan (Rp/kg)

TR = *Total Revenue/Penerimaan* Total Kemplang Ikan (Rp/kg)

TC = *Total Cost/Biaya* Total (Rp/kg)

4) Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha dapat dianalisis dari nisbah antara penerimaan dengan biaya usaha, dianalisis dengan menggunakan formula (Suratiah, 2015) :

$$R/C = TR/TC$$

Keterangan :

R/C = Perbandingan Penerimaan dan Biaya

TR = *Total Revenue/Penerimaan* Total (Rp)

TC = *Total Cost/Biaya* Total (Rp)

Kriteria kelayakan agroindustri yang digunakan sebagai berikut (Suratiah, 2015):

R/C < 1, agroindustri tidak layak diusahakan

R/C = 1, agroindustri impas

R/C > 1, agroindustri layak diusahakan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha Kemplang Ikan pada Usaha Rumah Tangga Ibu Marisah

Di Desa Pelabuhan Dalam terdapat sekitar puluhan pengrajin kemplang ikan. Ibu Marisah adalah salah satu warga di Dusun III Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir. Dalam satu hari, produksi kemplang ikan yang dihasilkan sekitar 18.000 keping kemplang ikan mentah seharga Rp 180/keping. Karena Saat ini hasil produksi usaha dari Ibu Marisah sudah mempekerjakan sekitar lima belas orang tenaga kerja, tiga orang diantaranya adalah tenaga kerja dengan sistem panggilan (jika permintaan konsumen mengalami peningkatan). Di masa pandemi Covid-19, permintaan konsumen tetap stabil karena Ibu Marisah menerima pemesanan online. Transaksi via online menjadi alternatif pembelian pangan pada masa pandemi (Pertiwi, 2021). Peningkatan pendapatan usaha kemplang dapat dipengaruhi oleh strategi pemasaran yang baik (Yani, 2018). Hal ini juga berdampak positif terhadap pendapatan pengrajin kemplang yang hanya bertumpu pada usaha ini. Dalam menjalani usaha ini juga ada kendala yang dihadapi, seperti kurang modal usaha sehingga terbatas untuk perluasan usaha, pemilik usaha belum maksimal dalam menggunakan informasi dan teknologi dan proses produksi yang masih manual. Usaha kemplang ikan Ibu Marisah belum dilengkapi dengan pencatatan administrasi yang baik karena terkendala dengan sumber daya manusia yang minim. Dalam mengelola usaha perlu pencatatan administrasi agar tidak terjadi kekeliruan dalam proses produksi sehingga dapat meminimalisir kerugian (Asmawati et al., 2017).

Keuntungan Usaha Kemplang Ikan Ibu Marisah

Biaya operasional produksi yang diperlukan pada usaha kemplang ikan seluruhnya ditanggung oleh Ibu Marisah selaku pemilik usaha. Berikut ini biaya-biaya yang dimaksud :

1. Biaya Tetap

Biaya tetap yang dikeluarkan Ibu Marisah berupa penyusutan nilai investasi (sebelum kemplang ikan menghasilkan) adalah sebesar Rp15.250,00 per hari. Biaya penyusutan alat yang digunakan untuk memproduksi kemplang ini menggunakan perhitungan metode garis lurus (*Straight line method*) (Suratijah, 2015)

$$\text{Nilai Penyusutan} = \frac{\text{Nilai Pembelian} - \text{Nilai sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Nilai sisa adalah perkiraan nilai dari aset tetap dan umur ekonomisnya. Untuk lebih jelasnya rincian biaya tetap dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Tetap Usaha Kemplang Ikan Ibu Marisah (Rp/hari)

No	Penyusunan Nilai Investas	Biaya (Rp/hari)	Persentase (%)
1	Tabung gas	333,33	2,18
2	Panci kukusan	1.027,78	6,74
3	Ancak	3.888,89	25,50
4	Tampah	6.666,69	43,71
5	Papan Giling	277,78	1,82
6	Alat Giling	222,22	1,46
7	Kompore gas	555,56	3,64
8	Keranjang	694,44	4,56
9	Baskom	694,44	4,56
10	Pisau	888,89	5,83
	Total	15.250,00	100,00

Sumber: Data primer (diolah), 2021

2. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang diperlukan untuk proses produksi kemplang ikan, seperti pembelian bahan baku dan penunjang produksi kemplang ikan untuk satu hari produksi sebesar Rp2.856.250,00. Ikan giling yang digunakan sebagai salah satu bahan baku diperoleh dari Pasar Jakabaring Palembang. Pemilik usaha sudah memiliki rekanan yang menyediakan bahan baku lainnya seperti tepung sagu, garam dan penyedap rasa dipasok oleh pemasok dengan cara langsung diantar ke lokasi pembuatan kemplang. Guna menunjang proses produksi terus berjalan maka diperlukan hubungan baik dengan pemasok dan melakukan pengawasan terhadap bahan baku yang dikirim (W. Wijayanti & Parinduri, 2020). Tabel 2 menunjukkan rincian biaya variabel yang dikeluarkan.

Tabel 2. Biaya Variabel Usaha Kemplang Ikan Ibu Marisah di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan (Rp/hari)

No.	Uraian Biaya	Biaya (Rp/hari)	Presentase (%)
1.	Ikan Giling	300.000,00	10,50
2.	Tepung Sagu	1.275.000,00	44,64
3.	Penyedap Rasa	60.000,00	2,10
4.	Garam	24.000,00	0,84
5.	Minyak Goreng	14.000,00	0,49
6.	Bawang Putih	6.250,00	0,29
7.	Isi Tabung Gas	161.000,00	5,63
8.	Kantong plastik	12.000,00	0,42
9.	Karung	21.000,00	0,73
10.	Tenaga Kerja	960.000,00	33,61
11.	BBM	20.000,00	0,70
12.	Pulsa	3.000,00	0,10
	Jumlah	2.856.250,00	100

Sumber : Data Primer (diolah), 2021

Berdasarkan dari Tabel 2, dapat dilihat bahwa pengeluaran biaya variabel yang terbesar adalah untuk membayar tenaga kerja yaitu sekitar 33,61% dari total biaya variabel. Pemilik usaha tidak mengalami kesulitan mendapatkan ikan giling karena stok selalu tersedia di pasar dan harga jualnya terjangkau. Hal ini juga yang mempengaruhi harga kemplang yang dijual cukup murah. Penyebab terjadinya peningkatan harga bahan baku ikan dikarenakan jenis bahan baku ikan yang diolah adalah ikan laut yang kesediaan dan harganya dipengaruhi oleh musim (Hammad Akram & Tinaprilla, 2020).

Biaya total yaitu jumlah keseluruhan biaya atau dapat dihitung dengan menjumlahkan penyusutan investasi dan biaya variabel. Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang dikeluarkan oleh pemilik usaha kemplang ikan untuk memperoleh faktor-faktor produksi yang akan digunakan yakni sebesar Rp2.871.500,00 per hari yang terdiri dari penyusutan nilai investasi dan biaya variabel. Untuk rincian mengenai penggunaan biaya produksi yang dikeluarkan oleh ditunjukkan pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Produksi Usaha Kemplang Ikan Ibu Marisah di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan (Rp/keping/hari)

No.	Uraian Biaya	Biaya (Rp/hari)
1	Biaya Penyusutan	15.250,00
2	Biaya Variabel	2.856.250,00
	Jumlah	2.871.500,00

Sumber : Data Primer (diolah), 2021.

Komposisi biaya yang besar dalam menjalankan usaha ini adalah biaya variabel, yaitu bahan baku dan bahan penunjang lainnya dalam pengolahan kemplang. Hal ini selaras dengan penelitian T. Wijayanti & Lestari (2017) yang menyatakan bahwa semakin banyak produksi kerupuk yang dihasilkan maka akan semakin besar biaya variabel yang akan dianggarkan. Jumlah produksi juga mempengaruhi benefit/pendapatan yang diperoleh agar usaha yang dijalankan tetap berlanjut (Ashari, 2022).

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa biaya penyusutan sangat kecil. Hal ini dapat dijelaskan karena kondisi lokasi penelitian masih menggunakan peralatan yang masih tradisional dengan nilai asset rendah. Penelitian yang dilakukan Tari et al. (2020) juga menyatakan bahwa biaya penyusutan alat menyumbang 0,85% dari biaya total produksi. Penelitian Erlina et al., (2016) menyimpulkan besarnya biaya produksi kerupuk ikan gabus Kelurahan Kuin Utara Kecamatan Banjarmasin Utara Kota Banjarmasin sebesar Rp. 2.590.008,00.

Tingkat produksi dan harga jual kemplang ikan pada Usaha Kemplang Ikan di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir disajikan pada Tabel 4. Produksi kemplang ikan yang dihasilkan per hari sekitar 18.000 keping dengan harga jual Rp. 180,00/keping, sehingga penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 3.240.000,00/hari. Produk kemplang yang dijual Ibu Marisah berupa kemplang mentah (belum dipanggang) sehingga harga jualnya sangat terjangkau. Alasan Ibu Marisah hanya menjual kemplang mentah adalah karena respon konsumen yang memesan kemplang mentah lebih banyak dibanding kemplang yang sudah dipanggang. Permintaan konsumen akan produk kerupuk mentah tergolong cukup baik, sehingga penjualan dalam bentuk produk mentah tetap dapat dilakukan oleh pengrajin kemplang (T. Wijayanti & Lestari, 2017).

Kemplang ikan tersebut dibeli konsumen dengan langsung datang ke lokasi pembuatan. Konsumen berasal dari masyarakat sekitar bahkan ada yang dari luar Desa Pelabuhan Dalam. Saluran pemasaran yang dipilih oleh pemilik usaha kemplang ikan di daerah penelitian adalah saluran pemasaran tingkat nol dan saluran tingkat satu. Saluran pemasaran tingkat nol adalah saluran pemasaran yang tidak ada perantara untuk menjangkau konsumen akhir, sedangkan saluran pemasaran tingkat satu melibatkan perantara untuk sampai ke konsumen akhir. Konsumen ada yang datang langsung ke lokasi pembuatan kemplang adalah saluran pemasaran tingkat nol. Sementara saluran pemasaran tingkat satu melibatkan perantara yang menjual kembali kemplang mentah menjadi kemplang panggang siap konsumsi. Pemasaran kerupuk ikan Payus di salah satu usaha kerupuk di Surabaya juga menggunakan saluran pemasaran tingkat nol dan tingkat satu (Wahida et al., 2015)

Usaha kemplang Ibu Marisah sudah melakukan pemasaran secara online dengan memanfaatkan media Facebook yaitu Marketplace. Ini adalah salah satu kekuatan dari usaha ini. Hal ini didukung dengan penelitian Anggraini (2020) yang menyatakan bahwa sistem pemasaran online juga telah diterapkan pada Usaha Kerupuk Ikan Seluang di

Baturaja. Al Rasyid Shodiq et al., (2019) berpendapat bahwa pemasaran online berpengaruh positif dalam pemanfaatan tata niaga dalam suatu usaha meskipun tidak signifikan. Adapun kelemahan dari usaha kemplang ini yaitu pengemasan hanya menggunakan kantong plastik tanpa label khusus. Hal ini dapat mempengaruhi kualitas produk. Desain label dan cara pengemasan yang tepat dapat membuat produk jadi lebih menarik serta daya tahan lebih lama (Jaya, F.M et al., 2018). Selain berguna untuk melindungi produk, kemasan dapat dijadikan juga sebagai media promosi (Hendro et al., 2021).

Tabel 4. Produksi, Harga Jual dan Penerimaan Usaha Kemplang Ikan Ibu Marisah di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan (Rp/keping/hari)

No.	Komponen	Nilai
1	Produksi (keping/hari)	18.000,00
2	Harga (Rp/keping)	180,00
3	Penerimaan (Rp/hari)	3.240.000,00
4	Pendapatan (Rp/hari)	368.500,00

Sumber : Data Primer (diolah), 2021

Nilai pendapatan adalah selisih antara nilai penerimaan dikurangi dengan biaya produksi yang telah diinvestasikan. Adapun biaya produksi tersebut antara lain biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap yang dihitung yaitu biaya investasi. Sedangkan biaya variabel meliputi biaya pembelian bahan baku dan bahan penunjang produksi kemplang ikan. Besaran pendapatan yang dihasilkan pada Usaha Kemplang Ibu Marisah tidak berbeda jauh dengan pendapatan pengusaha kerupuk talas rata-rata Rp 395.000 setiap kali pengolahan (Husnarti, 2017). Hasil penelitian Fakhrida et al., (2016) menyimpulkan rerata pendapatan usaha kerupuk ikan tenggiri skala *home industry* di Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru menghasilkan keuntungan Rp. 28.470.291,-/bulan atau Rp 949.009,-/hari. Peran *home industry* sangat penting dan strategi bagi pembangunan di suatu wilayah karena mampu memperkecil gap antara pendapatan masyarakat perkotaan dan pedesaan (Syahdan dan Husnan, 2019), mengingat lokasi penelitian ini termasuk wilayah pedesaan.

Efisiensi Usaha Kemplang Ikan Ibu Marisah

Analisis R/C ratio diperlukan untuk menganalisa usaha kemplang ikan Ibu Marisah telah efisien atau tidak. R/C ratio adalah nisbah antara penerimaan dengan total biaya produksi. Makna dari nilai R/C ratio lebih dari 1 yaitu kegiatan pembuatan kemplang ikan yang dilakukan dinyatakan efisien karena dimana penerimaan yang lebih besar daripada biaya produksi yang dikeluarkan. Nilai R/C ratio kurang dari 1 maka kegiatan usaha pembuatan kemplang yang dilakukan dapat dikatakan tidak efisien karena kegiatan usaha yang dilakukan biaya produksi lebih besar dibanding penerimaan. Nilai R/C ratio sama dengan 1 maka kegiatan usaha pembuatan kemplang yang dilakukan dapat dikatakan impas.

Hasil perhitungan matematis diperoleh nilai R/C rasio yaitu 1,13. Nilai R/C rasio > 1, hal ini berarti usaha pengolahan kemplang ikan Ibu Marisah adalah menguntungkan, dimana setiap Rp. 100 biaya yang dikeluarkan akan memperoleh penerimaan sebesar Rp. 113. Beberapa penelitian terdahulu menyatakan bahwa usaha pembuatan kerupuk atau kemplang menunjukkan nilai R/C > 1. Hasil penelitian Prasekti & Abdillah (2016) mengenai R/C rasio usaha kerupuk kulit sapi dan kulit kerbau juga menunjukkan nilai R/C lebih dari 1 yaitu 1,37.

KESIMPULAN

Biaya produksi yang diperlukan dalam satu hari produksi kemplang Ibu Marisah yaitu Rp 2.871.500/keping/hari antara lain biaya penyusutan sebesar Rp.15.250/hari dan biaya variabel yaitu Rp. 2.856.250/hari. Kapasitas produksi kemplang sebanyak 18.000 keping per hari seharga Rp 180/keping, maka penerimaan dari usaha ini adalah Rp 3.240.000/hari dan keuntungan sebesar Rp 368.500/hari. Nilai R/C ratio bernilai 1,13 menunjukkan bahwa kegiatan usaha kemplang Ibu Marisah menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Rasyid Shodiq, A. R., Budi Priatna, W., & Kusnadi, N. (2019). Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Tingkat Pemanfaatan E-Marketing Tani Niaga Oleh Petani Kabupaten Grobogan. *Forum Agribisnis*, 9(2), 107–122. <https://doi.org/10.29244/fagb.9.2.107-122>
- Ambarsari, D. (2000). *Analisis Optimalisasi Penggunaan Faktor-Faktor Produksi Industri Kecil Kerupuk Ikan (Kemplang) Studi Kasus di Kecamatan Sebrang Ulu, Kota Palembang, Propinsi Sumatera Selatan*. IPB.
- Anggraini, N. (2020). Analisis Usaha Mikro dengan Pendekatan Business Model Canvas (BMC). *Ekonomi Dan Bisnis*, 6(2), 139–156. <https://doi.org/10.35590/jeb.v6i2.1313>
- Ashari, U. (2022). Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Mikro Berbasis Komoditi Lokal. *Forum Agribisnis*, 12(1), 12–22. <https://doi.org/10.29244/fagb.12.1.12-22>
- Asmawati, E., Absari, D. T., Herlambang, A., & Haryono, Y. (2017). Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Produksi Pada UMKM Kerupuk Sidoarjo. *Teknika*, 6(1), 1–6. <https://doi.org/10.34148/teknika.v6i1.64>
- Erlina, S., Ifada, I., & Supianor, S. (2016). Prospek Usaha Pembuatan Kerupuk Ikan Gabus. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 41(2), 237–242.
- Fakhrida, A., Mahreda, E. S., & Mustika, R. (2016). Analisis Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) Skala Rumah Tangga di Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru Provinsi Kalimantan Selatan. *EnviroScientiae*, 12(2), 63. <https://doi.org/10.20527/es.v12i2.1682>
- Fatoni, M. S. (2019). *Aktivitas Home Industri Kerupuk Kemplang Dalam Peningkatan Ekonomi Keluarga di Kelurahan Bumi Waras Kecamatan Bumi Rawas Kota Bandar Lampung*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Hammad Akram, & Tinaprilla, N. (2020). Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Lele Clipss Catfish Chips Di Kota Bogor. *Forum Agribisnis*, 10(2), 95–105. <https://doi.org/10.29244/fagb.10.2.95-105>
- Hendro, O., Fitriah, W., & Kosim, B. (2021). Penerapan Kualitas dan Kemasan Pada Usaha Kerupuk di Desa Lumpatan Sekayu. *Jurnal Nasional Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 150–164. <https://doi.org/10.47747/pengabdiankepadamasyarakat.v1i1.146>
- Husnarti. (2017). Analisis Pendapatan Usaha Kerupuk Talas di Kecamatan Akabiluru. *Menara Ilmu*, XI(75), 56–60.
- Jaya, F.M., I. A. Y. dan L. P. S. (2018). PKM Wirausaha Produk Berbahan Baku Udang Di Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan. *Seminar Nasional AVoER X*, 884–890.
- Lestari, N. (2022). Performa Ekspor Sektor Perikanan Asean-5. *JSEP (Journal of Social*

- and *Agricultural Economics*), 15(1), 49. <https://doi.org/10.19184/jsep.v15i1.24504>
- Pertiwi, V. A. (2021). Pembelian Pangan Melalui Pemanfaatan Sistem Online Pada Masyarakat Urban Di Masa Pandemi Covid-19. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 14(2), 155. <https://doi.org/10.19184/jsep.v14i2.20390>
- Prasekti, Y. H., & Abdillah, M. I. (2016). Analisa kelayakan usaha kerupuk sapi dan kerupuk kerbau. *Jurnal Agribisnis*, 12(14), 1–16.
- Sari, N. (2020). *Kerupuk Kemplang Rumahan Meningkatkan Ekonomi Keluarga Kel. Gunung Sulah*.
- Shinta, A. (2011). *Ilmu Usahatani*. Malang: Universitas Brawijaya Press (UB Press).
- Suratiah, K. (2015). *Ilmu Usahatani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syahdan dan Husnan. (2019). Peran Industri Rumah Tangga (Home Industry) pada Usaha Kerupuk Terigu terhadap Pendapatan Keluarga di Kecamatan Sakra Kabupaten Lombok Timur. *Manazhim*, 1(1), 45–63. <https://doi.org/10.36088/manazhim.v1i1.136>
- Tari, L., Suslinawati, & Ni'mah, G. K. (2020). *Struktur Biaya dan Pendapatan Usaha Pembuatan Kerupuk Ikan Pipih (Chitala Lopis) di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala*.
- Wahida, Andriani Mifrahul, Mimit Primyastanto, T. N. U. (2015). Pengembangan Usaha Kerupuk Ikan Payus (*Elops hawaiiensis*) Pada UD Sumber Rezeki Kelurahan Gunung Tambak Kecamatan Gunung Anyar Kota Surabaya Jawa Timur. *Jurnal ECSOFiM*, 3(1), 39–47.
- Wahyuningsih, S. (2013). *Metode Penelitian Studi Kasus: Konsep, Teori Pendekatan Psikologi Komunikasi, dan Contoh Penelitiannya*. UTM PRESS Bangkalan - Madura, 119.
- Wijayanti, T., & Lestari, P. B. (2017). IbM-Pendampingan Usaha Kerupuk Rumahan Di Desa Kembang Kabupaten Pacitan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 2(1), 20–25. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v2i1.1280>
- Wijayanti, W., & Parinduri, L. (2020). Analisa Dan Strategi Pengembangan Usaha Kerupuk Ikan Di Ud. Karya Abadi. *Cetak) Buletin Utama Teknik*, 16(1), 1410–4520.
- Yani, F. (2018). *Pengaruh Strategi Pemasaran Usaha Kerupuk Kemplang Terhadap Pendapatan Usaha (Studi Kasus Home Industri di Desa Adijaya Kecamatan Terbanggi Besar Kabupaten Lampung Tengah)*. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro.

Halaman ini sengaja dikosongkan