

ANALISIS PROSPEKTIF USAHA PRODUK OLAHAN KAKI NAGA (STUDI KASUS DI CV BENING JATI ANUGRAH KABUPATEN BOGOR)

*Analysis Prospective Business The Processed Products Kaki Naga
(A Case Study In CV Bening Jati Anugrah Kabupaten Bogor)*

Shelvi Mardiana, Iwang Gumilar dan Herman Hamdani
Universitas Padjadjaran

Abstrak

Penelitian ini tentang analisis prospektif usaha produk olahan kaki naga. Kegiatan penelitian ini telah dilakukan di CV Bening Jati Anugrah berlokasi di Kampung Jati Parung RT 03/ RW 04, Desa Parung, Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis teknis pengolahan kaki naga ikan berbasis Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) dan menganalisis kelayakan finansial usaha pengolahan kaki naga ikan di CV Bening Jati Anugrah. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus, jenis data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Teknik sampling menggunakan purposive sampling dan responden yang diwawancarai adalah pemimpin perusahaan, bagian produksi, bagian administrasi dan bagian pemasaran. Data hasil penelitian ini dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP dan SSOP di CV Bening Jati Anugrah sesuai dengan ketentuan Badan Pengawas Obat dan Makanan (1978), serta beberapa referensi yang lain. Namun, ada beberapa aspek GMP dan SSOP yang masih belum sesuai, hal ini disebabkan rendahnya pemahaman dan pengetahuan karyawan akan pentingnya GMP dan SSOP sehingga tingkat kontaminasi terhadap bahan pangan masih tinggi. Ditinjau dari analisis finansial usaha dengan indikator finansial seperti keuntungan, Benefit Cost Ratio, Break Event Point dan Pay Back Period CV Bening Jati Anugrah layak untuk dijalankan maka usaha tersebut layak memperoleh investasi untuk kegiatan perkembangan usahanya dan memiliki prospek untuk membangun usaha yang lebih baik dimasa mendatang.

Kata kunci : Prospektif, Kaki Naga, GMP, SSOP, Keuntungan, BCR, BEP, PBP

Abstract

This research discussing about the feasibility of Kaki Naga Production. This activity had been done at CV Bening Jati Anugrah that located at Kampung Jati Parung RT 03 / RW 04, Parung Village, Parung District, Bogor Regency, West Java Province. Objective of this research is not only to analyze technical factor for producing Kaki Naga Ikan based on Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) but also financial feasibility at CV Bening Jati Anugrah. Method used for this research is case study, while the data sourced by collecting primary and secondary data. Sampling technique using purposive sampling and interviewing several managers on several functions such as chief executive officer, production function, administration function and marketing function. Research shows that the application of GMP and SSOP on CV Bening Jati Anugrah are meet the rules of Badan Pengawas Obat dan Makanan (1978), and other references. But, several aspects of GMP and SSOP not yet fulfilled, the reason behind this problem is the low level of employees understanding regarding the importance of GMP and SSOP that makes contamination level on raw foodstuffs still high. By observing the financial analysis, such as profit, benefit cost ratio, break event point, and pay back period, CV Bening Jati Anugrah is feasible to be invested for the development of its business and have good prospect in the future.

Keywords : Barcoding, DNA of seagrass, *matK*, PCR, *primer rbcL*.

Pendahuluan

Ikan adalah salah satu sumber pangan yang nilai gizinya sangat baik karena mengandung protein sebesar 16%-24% dari bobotnya. Selain itu, daging ikan juga mengandung lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin antara 0,2%-2,2%, dari bobotnya (Susanto 2005). Diversifikasi produk olahan bertujuan meningkatkan konsumsi ikan dengan cara menganekaragamkan olahan hasil perikanan.

Perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan senantiasa mengarahkan kegiatan usahanya untuk menghasilkan produk yang memenuhi standar keamanan pangan serta memberikan kepuasan bagi konsumen. Persyaratan kelayakan dasar keamanan pangan tidak terlepas dari *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP).

Prinsip dasar GMP adalah menjamin kualitas mutu yang baik dengan cara membuat produk dengan prosedur tertentu mulai dari proses penerimaan bahan baku sampai produk akhir. *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) merupakan alat bantu dalam penerapan GMP. Program ini bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi secara langsung terhadap produk yang dihasilkan dan meningkatkan kualitas serta menjamin produk agar aman untuk dikonsumsi.

Salah satu usaha yang bergerak dalam bidang produk olahan ikan yakni CV Bening Jati Anugrah yang merupakan salah satu usaha kecil dan menengah (UKM) yang mengolah hasil perikanan, yaitu ikan dan udang. Kaki naga ikan adalah produk olahan ikan yang terbuat dari lumatan ikan (kakap putih). Kaki naga ikan di CV Bening Jati Anugrah merupakan hasil olahan yang cukup digemari oleh konsumen dan telah memiliki SNI No. 01-2693-1992, maka kaki naga ikan memiliki standar mutu dengan elastisitas berkisar antara 26,73% - 65,66%, kadar abu antara 0,44% - 0,69%, kadar protein antara 10,44% - 16,40% dan kadar lemak antara 0,09% - 0,55% (Suzuki 1981).

Seiring berjalannya waktu, pelaku bisnis melihat adanya prospek dan potensi pasar yang baik dalam menjalankan bisnis

dibidang produk olahan kaki naga ikan, namun dalam memulai suatu usaha perlu dipertimbangkan segala aspek mendasar dalam memulai suatu usaha, sehingga usaha yang

dijalankan dapat mencapai keuntungan secara finansial.

Metode Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari – Juni 2016 di CV Bening Jati Anugrah di Kampung Jati Parung RT 03/ RW 04, Desa Parung, Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode studi kasus. Data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Metode pengambilan sampel menggunakan purposive sampling. Responden yang diwawancarai di CV Bening Jati Anugrah yaitu pemimpin sekaligus pemilik perusahaan, kepala bagian administrasi, kepala bagian produksi dan kepala bagian marketing. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif dilakukan untuk mengetahui gambaran mengenai teknis pengolahan kaki naga di CV Bening Jati Anugrah. Analisis kuantitatif adalah metode yang lebih menekankan pada aspek pengukuran secara obyektif terhadap fenomena sosial (Sumanto 1995) yang digunakan untuk menganalisis finansial.

Analisis finansial adalah analisis yang digunakan untuk membandingkan antara biaya dan manfaat untuk menentukan apakah suatu proyek akan menguntungkan selama umur proyek (Husnan dan Suwarsono 2000). Analisis finansial terdiri dari:

1. Analisis Keuntungan

Suatu usaha yang menguntungkan akan memiliki nilai penerimaan lebih besar daripada total pengeluaran (Effendi dan Oktariza 2006).

$$\text{Keuntungan} = \text{TR} - (\text{TFC} + \text{TVC})$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (Rp)

TFC = Total Biaya Tetap (Rp)

TVC = Total Biaya Variabel (Rp)

2. Benefit Cost Ratio (BCR)

$$\text{B/C} = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya Tetap} + \text{Total Biaya Variabel}}$$

Keterangan :

- Apabila B/C ratio > 1, menguntungkan dan layak untuk diusahakan
- Apabila B/C ratio = 1, tidak memperoleh keuntungan dan kerugian
- Apabila B/C ratio < 1, mengalami kerugian dan tidak layak untuk diusahakan

3. Titik Impas atau Break Event Point (BEP)

Analisis Break Event Point merupakan alat analisis untuk mengetahui batas nilai produksi atau volume produksi suatu usaha mencapai titik impas (tidak untung dan tidak rugi).

$$\text{BEP produksi} = \frac{TC}{\text{Harga Penjualan}}$$

$$\text{BEP harga} = \frac{TC}{\text{Total Produksi}}$$

Keterangan :

BEP produksi = Break Event Point produksi (gram)

BEP harga = Break Event Point harga (Rp/gram)

TC = Total Cost (Rp)

4. Pay Back Period

Analisis PBP adalah analisis perbandingan usaha perlu ditampilkan untuk mengetahui berapa lama usaha yang dikerjakan baru dapat mengembalikan investasi.

$$\text{PBP} = \frac{\text{Total Investasi}}{\text{Keuntungan}} \times 1 \text{ tahun}$$

Keterangan :

PBP = Pay Back Period (Tahun)

Hasil dan Pembahasan

Analisis Teknis Produksi

Kapasitas produksi total di CV Bening Jati Anugrah untuk membuat produk olahan kaki naga ikan sebanyak 528 Kg/bulan, kapasitas produksi kaki naga ikan di CV Bening Jati Anugrah berdasarkan pada permintaan konsumen dan tersedia bahan baku dan bahan tambahan yang dibutuhkan dalam sekali produksi. Dalam sebulan CV Bening Jati Anugrah memproduksi sebanyak 8 kali produksi untuk membuat kaki naga ikan. Satu kali produksi kaki naga ikan, CV Bening Jati Anugrah menghasilkan 66 Kg adonan atau sekitar 132 *pack* produk siap jual dalam kemasan 500 gram.

Tabel 1. Aspek Good Manufacturing Practices (GMP)

No	Aspek Teknis	Kondisi CV Bening Jati Anugrah
1.	Lingkungan Sarana Produksi	CV Bening Jati Anugrah terletak diantara pemukiman warga dan mempunyai lokasi yang kurang strategis karena akses jalan menuju lokasi cukup sempit serta berada sekitar 75 meter dari Jalan Raya Parung. Kondisi jalan di dalam lingkungan industri berbatu dan berpasir yang berpotensi mencemari produk
2.	Bangunan dan Fasilitas Pabrik	CV Bening Jati Anugrah memiliki ruang produksi yang terdiri dari beberapa bagian diantaranya yaitu, ruang ganti, ruang penerimaan bahan baku, ruang racik bumbu, ruang pencucian bahan baku, ruang pengadonan, ruang pencetakan, ruang perebusan, ruang pendinginan, ruang pengepakan, ruang penyimpanan produk jadi dan ruang penyimpanan kering.
3.	Peralatan Pengolahan	Peralatan yang digunakan di CV Bening Jati Anugrah dalam pembuatan produk masih dalam keadaan bersih dan terawat. Peralatan yang digunakan dipastikan memiliki permukaan yang

		halus dan tidak berlubang.
4.	Fasilitas Sanitasi dan Higiene	CV Bening Jati Anugrah memiliki sarana cuci tangan yang terletak di dekat pintu masuk ruang produksi. Sarana cuci tangan terdiri atas satu buah <i>washtafel</i> dengan keran injak sehingga dapat meminimalisir kontaminasi, sabun pencuci tangan dan handuk pengering. Toilet yang diperuntukkan bagi karyawan berjumlah 6 buah. Kondisi toilet di CV Bening Jati Anugrah masih terlihat tidak layak sehingga dikhawatirkan dapat menimbulkan kontaminasi silang
5.	Higiene Karyawan	karyawan yang bekerja di unit produksi dalam keadaan sehat, tidak memiliki luka, maupun penyakit kulit. Kelengkapan kerja yang dipakai oleh karyawan tetap meliputi penutup kepala, celemek dan sepatu <i>boot</i> . Karyawan belum menggunakan penutup mulut dan sarung tangan
6.	Penyimpanan	Penyimpanan yang dilakukan di CV Bening Jati Anugrah ada dua cara yaitu menggunakan <i>freezer</i> dan <i>cold storage</i> . <i>Freezer</i> yang bersuhu dibawah - 4 ⁰ C sedangkan untuk penyimpanan pada <i>cold storage</i> yang bersuhu -18 ⁰ C.
7.	Pengemasan dan Pelabelan	Pengemasan yang dilakukan pada produksi kaki naga ikan di CV Bening Jati Anugrah menggunakan kemasan plastik PE (<i>Polyethilen</i>). Pelabelan pada produk kaki naga ikan yang tercantum dalam kemasan mengandung konten yang berisi jenis produk, netto, komposisi produk, logo halal dan tanggal kadaluarsa.
8.	Mutu Produk Akhir	Standar perusahaan untuk produk akhir kaki naga ikan yang dihasilkan adalah bentuk bulat hingga lonjong dengan permukaan telah dipanir, ukuran seragam, warna sesuai dengan warna <i>breaded</i> yang digunakan, aroma dan rasa khas tidak terlalu mencolok, tekstur kenyal dan elastis, tidak terdapat serat daging maupun tulang, tidak berair dan lembek.

Sumber : Data Primer Diolah 2016

Tabel 2. Aspek Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)

No	Aspek Teknis	Kondisi CV Bening Jati Anugrah
1.	Keamanan air proses produksi	Air yang digunakan pada proses produksi <i>frozen food</i> di CV Bening Jati Anugrah bersumber dari air sumur yang telah mengalami pengujian bakteri koliform.
2.	Kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan	CV Bening Jati Anugrah mengadakan jadwal pembersihan tiap dua minggu sekali dan tiap sebelum dan sesudah produksi. Sanitasi peralatan dengan menggunakan air proses, sabun cair dan <i>chlorin</i> 100 ppm

3.	Pencegahan kontaminasi silang dari objek yang tidak saniter	Perusahaan telah mendesain <i>layout</i> bangunan pabrik yang bergerak satu arah. Karyawan masih ada yang tidak menggunakan sarung tangan sehingga kemungkinan adanya kontaminasi silang sangat besar.
4.	Kebersihan pekerja	Saat bekerja, karyawan masih sering melakukan aktivitas yang dapat menyebabkan kontaminasi pada produk seperti makan, mengobrol, batuk dan lain sebagainya tanpa menggunakan penutup mulut.
5.	Pencegahan atau perlindungan dari adulterasi	Perlindungan dari bahan cemaran tidak selalu dilakukan. Di ruang pembentukan adonan, terdapat kipas angin dengan keadaan yang kurang bersih. Saat proses pendinginan, produk yang berjatuhan ke lantai yang telah disiram <i>chlorin</i> , diambil kembali oleh karyawan untuk dikemas
6.	Pelabelan dan penyimpanan bahan kimia yang tepat	CV Bening Jati Anugrah belum menerapkan pelabelan bahan kimia dengan membedakan wadah yang digunakan untuk menyimpan bahan-bahan kimia. Bahan kimia berada dalam ruang produksi, dekat dengan area preparasi bahan baku dan bahan tambahan lainnya.
7.	Pengendalian kesehatan karyawan	Perusahaan tidak akan memperbolehkan karyawan yang sakit untuk bekerja. Karyawan yang sakit diperbolehkan bekerja kembali ketika telah benar-benar sembuh. Selain itu pihak perusahaan memberikan jaminan kesehatan BPJS dan kesehatan karyawan dicek 1 tahun 2 kali.
8.	Pemberantasan hama	CV Bening Jati Anugrah telah memasang alat jebakan tikus pada beberapa titik pabrik.

Sumber : Data Primer Diolah 2016

Analisis Finansial

Tabel 3. Analisis Finansial Usaha Per Tahun

No	Kriteria	Hasil
1.	Biaya Investasi	Rp 97.113.093
2.	Penyusutan	Rp 20.808.287
3.	Biaya Tetap	Rp 22.068.287
4.	Biaya Variabel	Rp 151.151.040
5.	Total Biaya	Rp 173.219.327
6.	Penerimaan	Rp 199.800.000
7.	Keuntungan	Rp 26.580.673
8.	BCR	1,15
9.	BEP Harga	Rp 13.669

10.	BEP Produksi	9.363
11.	PBP	3,65

Sumber : Data Primer Diolah 2016

Berdasarkan tabel 3, biaya investasi yang dikeluarkan oleh CV Bening Jati Anugrah untuk membuat produk olahan kaki naga ikan sebesar Rp 97.113.093,-. Biaya penyusutan yang dikeluarkan oleh perusahaan sebesar Rp 20.808.287,- per tahun. Biaya tetap adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan yang besarnya tidak dipengaruhi oleh produksi yang dihasilkan, total biaya tetap yang dikeluarkan oleh CV Bening Jati Anugrah dalam 1 tahun sebesar Rp 22.068.287,-. Biaya variabel merupakan biaya yang biasanya berubah-ubah mengikuti ukuran serta tingkat *output* suatu kegiatan, total biaya variabel yang dikeluarkan oleh CV Bening Jati Anugrah dalam 1 tahun sebesar Rp 151.151.040,-. Total biaya merupakan penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan untuk memproduksi kaki naga ikan sebesar Rp 173.219.327,-.

CV Bening Jati Anugrah mampu menjual rata-rata 30 *pack* sehari produk olahan kaki naga ikan atau sekitar 10.800 *pack* dalam 1 tahun. Harga 1 *pack* kaki naga ikan dengan berat bersih 500 gram dijual dengan harga Rp 18.500,- sehingga perusahaan memperoleh penerimaan Rp 199.800.000,- per tahun. besarnya penerimaan rata-rata produk olahan kaki naga ikan adalah Rp 199.800.000,- dengan volume produksi terjual 10.800 *pack* per tahun mendatangkan keuntungan rata-rata sebesar Rp 26.580.673,- per tahun. Hal ini sesuai dengan pernyataan Effendi dan Oktariza (2006) yaitu, suatu usaha yang menguntungkan akan memiliki nilai penerimaan lebih besar dari total pengeluaran. BCR yang diperoleh sebesar 1,15 memberikan keuntungan dalam melakukan produksi kaki naga ikan dalam 1 tahun. Nilai BCR sebesar 1,15 mempunyai arti bahwa setiap biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 1000,- maka akan diperoleh penerimaan sebesar Rp 1150,-. Hasil perhitungan sesuai dengan Effendi dan Oktariza (2006) yang menyatakan suatu usaha dikatakan layak apabila B/C ratio lebih besar dari 1 ($B/C \text{ ratio} > 1$). Total produksi kaki naga ikan selama 1 tahun sebanyak 12.672 *pack* atau sekitar 6.336 Kg/Tahun dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 17.219.327,- mendapatkan nilai BEP harga produk kaki naga ikan sebesar Rp 13.669,- per *pack*. BEP volume produksi sebanyak 9.363 *pack* dalam 1 tahun

dimana volume produksi tersebut, perusahaan tidak akan mendapatkan untung ataupun rugi, namun CV Bening Jati Anugrah mampu menjual produk kaki naga ikan dalam 1 tahun sebanyak 10.800 *pack* sehingga perusahaan mendapat keuntungan.

Berdasarkan hasil perhitungan di atas diperoleh nilai *Pay Back Period* sebesar 3.65 tahun yang diperoleh dari perbandingan antara nilai investasi sebesar Rp 97.113.093,- dengan keuntungan sebesar Rp 26.580.673,- dikalikan dengan umur investasi selama satu tahun. Nilai *Pay Back Period* menunjukkan bahwa usaha produk olahan kaki naga ikan yang dilakukan oleh CV Bening Jati Anugrah akan mengalami pengembalian modal pada 3.65 tahun atau 3 tahun 7 bulan 8 hari.

Simpulan

Kesimpulan dari penelitian tentang Analisis Prospektif Usaha Produk Olahan Kaki Naga (Studi Kasus di CV Bening Jati Anugrah Kabupaten Bogor) sebagai berikut:

1. Penerapan GMP dan SSOP di CV Bening Jati Anugrah sesuai dengan ketentuan Badan Pengawas Obat dan Makanan (1978), serta beberapa referensi yang lain. Namun, ada beberapa aspek GMP dan SSOP yang masih belum sesuai, hal ini disebabkan rendahnya pemahaman dan pengetahuan karyawan akan pentingnya GMP dan SSOP sehingga tingkat kontaminasi terhadap bahan pangan masih tinggi.
2. Ditinjau dari analisis finansial usaha dengan indikator finansial seperti keuntungan, *Benefit Cost Ratio*, *Break Event Point* dan *Pay Back Period* CV Bening Jati Anugrah layak untuk dijalankan maka usaha tersebut layak memperoleh investasi untuk kegiatan perkembangan usahanya dan memiliki prospek untuk membangun usaha yang lebih baik dimasa mendatang.

Daftar Pustaka

- Effendi, I dan W, Oktariza. 2006. *Manajemen Agribisnis Perikanan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Husnan, S dan Suwarsono. 2000. *Studi Kelayakan Proyek*. Yogyakarta : Unit Penerbit dan Pencetak AMP YPKN.
- Sumanto, M. A. 1995. *Metodologi Penelitian Sosial Dan Pendidikan*. Andi Offset, Yogyakarta.
- Susanto, H. 2005. *Budidaya Ikan di Pekarangan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suzuki T. 1981 *Fish & Krill Proteins*. Processing Technology. London: Appl. Sci Publ.