



Jurnal Online Program Studi Pendidikan Ekonomi

ISSN-e 2502-275255

Vol. 6, No. 3, Agustus 2021, Hal: 122-131, Doi: <https://doi.org/10.36709/jopspe>
Available Online at <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jopspe>

ANALISIS EKONOMI PENGEMBANGAN PENGOLAHAN IKAN KEMBUNG MENJADI ABON DI DESA KOLESE KECAMATAN PASIKOLAGA KABUPATEN MUNA

Yuni¹, Edy Karno², Murni Nia³

¹ Program Studi/Jurusan Pendidikan Ekonomi, Universitas Haluoleo,
Alamat Jalan H.E.A Mokodompit Kampus Hijau Bumi Tridharma, Anduonohu,
Kendari, Provinsi Sulawesi Tenggara, Indonesia

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: 1) mengembangkan ikan kembung menjadi abon di Desa Kolese Kecamatan Pasikolaga Kabupaten Muna; 2) mengetahui analisis ekonomi pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon di Desa Kolese Kecamatan Pasikolaga Kabupaten Muna. Alat analisis data dengan menggunakan metode R&D atau gabungan antara analisis deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis kelayakan produk yang dilakukan oleh ahli pembuat abon, dapat diketahui bahwa persentase rata-rata skor diperoleh sebesar 88% dengan kategori sangat baik. Dimana bahan mencapai skor maksimal 12, persentase skor 92% dengan kategori sangat baik. Rasa mencapai skor maksimal 12, persentase skor 92% dengan kategori sangat baik. Warna dan tekstur mencapai skor maksimal 16, persentase skor 81.25 dengan kategori sangat baik. Sementara kematangan mencapai skor maksimal 20, persentase skor 90% dengan kategori sangat baik. Analisis pendapatan dalam pengembangan pengolahan ikan kembung yaitu sebesar Rp. 250.000 sekali produksi dan menghasilkan 10 bungkus abon ikan kembung. Rata – rata keuntungan yang diperoleh dalam pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon di Desa Kolese Kecamatan Pasikolaga Kabupaten Muna sebesar Rp 33.659 per proses produksi atau sekitar Rp 875.134 per bulan apabila ditekuni dengan baik. Sementara analisis R/C Ratio nya $1,15 > 1$ dengan kata lain nilai R/C sebesar 1,15 untuk setiap Rp.100 biaya yang dikeluarkan maka pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon memperoleh pendapatan sebesar Rp. 115. BEP harga sebesar Rp 21.634 yang artinya pengolahan ikan kembung menjadi abon berada pada posisi menguntungkan, dimana $BEP\ harga < harga\ jual$. Perhitungan BEP yang dimaksud ini yaitu untuk sekali produksi. BEP produksi 8,65 Kg yang artinya pengolahan ikan kembung menjadi abon ini impas atau layak diproduksi dimana $BEP\ produksi < Jumlah\ produksi$.

Kata kunci: Pengembangan, Ikan Kembung, Abon, Analisis Ekonomi

PENDAHULUAN

Ikan merupakan hasil laut yang banyak dikonsumsi manusia karena merupakan sumber protein yang mudah dicerna dan kadar lemak yang rendah sangat bermanfaat bagi kesehatan manusia. Manusia sangat memerlukan protein ikan karena selain mudah dicerna, pola asam amino protein ikan pun hampir sama dengan pola asam amino yang terdapat dalam tubuh manusia. Komposisi ikan

* Korespondensi Penulis. E-mail: yunihelyuni97@gmail.com

segar per 100 gram terdiri atas 76 % air, 17 % protein, 4,5 % lemak, serta 2,52-4,50 % mineral dan vitamin (Departemen Riset dan Teknologi, 2007). Namun ikan cepat mengalami pembusukan (*Perisable food*) yang disebabkan oleh enzim dan mikro organisme sehingga ikan menjadi komoditi yang cepat membusuk atau tidak dapat bertahan lama.

Desa kolese memiliki potensi perikanan yang cukup tinggi, hal ini dapat dilihat dari produksi perikanan laut yang dihasilkan. Produksi ikan yang dihasilkan di Desa Kolese untuk setiap tahunnya sekitar 2 ton termasuk ikan kembung. Untuk perharinya nelayan di Desa Kolese menghasilkan ikan sekitar 1 sampai 2 gabus perhari tergantung cuaca. Namun banyak hasil tangkapan nelayan hanya diperjual belikan dalam bentuk mentah, sehingga variasi penjualan ikan dalam bentuk olahan yang berbeda-beda relatif sedikit, malah apabila tidak laku terjual mereka hanya mengolah ikan tersebut menjadi ikan kering. Salah satu upayanya dengan mengadakan inovasi baru dalam mengolah hasil tangkapan nelayan menjadi sebuah produk yang berbeda, seperti abon ikan.

Fakta dilapangan yang didapat peneliti menunjukkan bahwa musim ikan banyak nelayan Desa Kolese menjual hasil tangkapan dengan harga yang murah dan tidak sebanding dengan tenaga dan biaya bahan bakar yang dikeluarkan, sementara mereka diperhadapkan dengan masalah kebutuhan rumah tangga yang harus terpenuhi. Menurut La Mbangi salah satu warga Desa Kolese yang berkerja sebagai nelayan pengeluaran pada saat memancing tidak sebanding dengan penghasilannya. Sebelum memancing pengeluaran sudah mulai dihitung beli bensin 2 liter, dimana harga perliter itu Rp 10.000,- oli perbotol seharga Rp 35.000. Sedangkan penghasilan yang didapat setiap kali memancing kadang hanya sekitar Rp 50.000-Rp 100.000. Salah satu jenis ikan yang dijual dengan harga yang sangat murah yaitu ikan kembung, dimana dijual Rp 10.000-Rp 20.000 untuk perkilonya.

Untuk menghindari pembusukan pada ikan kembung yang tidak laku terjual oleh masyarakat Desa Kolese, maka peneliti memberikan pengetahuan kepada mereka untuk memanfaatkan ikan yang melimpah ruah menjadi abon agar menambah nilai ekonomis dalam meningkatkan pendapatan mereka, bisa membuka lapangan pekerjaan, dan menyediakan sumber protein hewani. Disamping menambah nilai ekonomis memiliki nilai usaha yang layak untuk dikembangkan.

Pengembangan produk adalah strategi untuk pertumbuhan perusahaan dengan menawarkan produk baru atau yang dimodifikasi ke segmen pasar yang sekarang. Mengembangkan konsep produk menjadi produk fisik untuk meyakinkan bahwa gagasan produk dapat diubah menjadi produk yang diwujudkan (Philip Kotler & Kevin Lane Keller, 2007: 320).

Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan (Suriani:2007). Abon ikan kembung ini bisa bertahan lama apabila dalam proses penggorengan dan menggunakan minyak secukupnya dan santan agar hasil gorengannya tidak terlalu berminyak, dalam memasukan daging suwir kedalam wajan panas sedikit demi sedikit agar daging ikan tidak menggumpal. Setelah itu penggunaan bumbu yaitu dalam penumisan bumbu harus benar-benar kering tetapi jangan sampai gosong,

menggunakan api sedang dan menggunakan wadah bersih. Pembuatan abon ikan akan dilakukan oleh masyarakat dalam bentuk industri rumah tangga yang dilakukan dengan skala kecil.

Berdasarkan penjelasan diatas maka masalah dalam penelitian ini adalah masih kurangnya pengolahan ikan kembung serta rendahnya penerimaan pasar terhadap produk abon karena banyaknya pembuat abon dengan berbagai rasa. Dengan dilakukan pengembangan ini diharapkan mampu menciptakan abon ikan yang unik agar bisa membedakan dengan produk abon ikan pada umumnya yaitu dengan menggunakan ikan kembung yang dicampurkan karena abon pada umumnya hanya menggunakan jenis ikan yang memiliki daging besar dan hanya digoreng dan tidak menggunakan santan kelapa.

. Tujuan dari penelitian ini untuk: 1) mengembangkan ikan kembung menjadi abon di Desa Kolese Kecamatan Pasikolaga Kabupaten Muna; 2) mengetahui analisis ekonomi pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon di Desa Kolese Kecamatan Pasikolaga Kabupaten Muna.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian pengembangan (R&D). Penelitian dilaksanakan di Desa Kolese, Kecamatan Pasikolaga, Kabupaten Muna pada tanggal 2 Maret sampai dengan 31 Maret 2020. Penelitian ini menggunakan 26 orang panelis yang terbagi pada uji coba kelompok kecil (6 orang) dan uji coba kelompok besar (20 orang), yang merupakan warga Desa Kolese, Kecamatan Pasikolaga, Kabupaten Muna. Fokus penelitian pengembangan adalah proses pengolahan ikan kembung menjadi abon, dan juga berfokus pada bagaimana analisis ekonomi pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara dan angket. Sedangkan teknik analisis data yakni terdiri atas potensi dan masalah, pengumpulan data, desain produk, validasi desain, uji coba produk, revisi produk, validasi produk, uji coba produk, revisi produk, uji coba pemakaian, serta produksi massal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian potensi dalam penelitian ini yaitu memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang cara pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon agar dapat menambah nilai ekonomisnya. Sedangkan masalah yang terjadi pada masyarakat Desa Kolese kurangnya pemahaman terhadap pengolahan ikan yang memiliki nilai tambah yang tinggi dibandingkan dengan diolah biasa saja.

Pengumpulan data yaitu melakukan wawancara kepada salah satu masyarakat yang bekerja sebagai nelayan untuk mendapatkan informasi mengenai jenis ikan yang tidak mempunyai nilai jual yang tinggi. Setelah melakukan wawancara maka mendapatkan informasi bahwa pengeluaran pada saat memancing tidak sebanding dengan pendapatan yang dihasilkan pada saat memancing, dan jenis ikan yang mempunyai nilai jual yang rendah yaitu ikan kembung. Yang perlu didesain dalam pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon yaitu tampilan produk, label produk dan kemasan produk tujuannya yaitu agar dapat

membedakan dengan produk abon ikan lainnya sehingga dapat menarik minat konsumen.

Validasi desain dilakukan oleh ahli desain produk yang memberikan saran dan komentar mengenai desain produk dan pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon yang selanjutnya akan digunakan. Adapun hasil validasi desain yang dilakukan oleh ahli desain produk dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Validasi Desain Produk Abon Ikan Kembung

No	Validasi Desain	Saran
1	Tampilan Produk 	Sebaiknya produknya disimpan ditempat yang gambar terlihat dan membedakan dengan produk abon lainnya.
2	Label Produk 	Sebaiknya dilabel produk, dicantumkan komposisi, informasi tentang produk abon ikan kembung, manfaat produk, masa kedaluwarsa produk, moto produk, dan dibuat semenarik mungkin agar dapat menarik minat pembeli.
3	Kemasan Produk 	-

Hasil validasi desain yang dilakukan oleh ahli desain produk maka yang perlu direvisi dari desain yaitu tampilan dan label produk. Dimana didalam label produk sebaiknya dicantumkan komposisi, informasi tentang produk abon ikan kembung, manfaat produk, masa kedaluwarsa produk, moto produk, dan dibuat semenarik mungkin agar dapat menarik minat pembeli.

Setelah dilakukan validasi desain oleh ahli desain produk maka peneliti melakukan revisi atau perbaikan sesuai dengan saran yang diberikan oleh validator ahli desain. Manfaat dari revisi desain ini yaitu agar dapat membedakan dengan produk lain dan diharapkan dapat diterima oleh masyarakat Desa Kolese dan sekitar sebagai pelanggan atau pembeli. Saran dari validator ahli desain dibuat semenarik mungkin agar dapat menarik minat pembeli atau pelanggan dan agar bisa membedakan dengan produk abon ikan lain yang telah dijual terlebih dahulu dipasaran. Adapun tampilan produk abon ikan kembung yaitu dapat dilihat pada gambar berikut :

Gambar 1. Tampilan Produk Abon Ikan Kembung

Tampilan depan produk abon ikan kembung



Tampilan belakang abon ikan kembung



Sebelum produk diuji cobakan kepada kelompok besar, maka terlebih dahulu diuji cobakan pada kelompok kecil atau uji coba terbatas. Pelaksanaan uji coba tersebut dilakukan pada saat ada orang yang berkunjung dirumah peneliti. Orang yang menjadi subjek penelitian adalah masyarakat Desa Kolese dengan jumlah sebanyak 6 orang. Pada uji coba ini peneliti melakukan pengambilan data berupa data respon masyarakat terhadap pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon. Hasil analisis uji coba kelompok kecil di Desa Kolese Kecamatan Pasikoga Kabupaten Muna, dapat diketahui bahwa persentase rata-rata skor diperoleh sebesar 57 % dengan kategori cukup baik dan tidak diperlukan lagi revisi selanjutnya. Sehingga produk abon ikan kembung layak untuk dipasarkan dimasyarakat Desa Kolese Kecamatan Pasikolaga Kabupaten Muna.

Setelah dilakukan pengujian produk secara terbatas, selanjutnya produk perlu direvisi kembali untuk memperbaiki kelemahan-kelemahan yang masih ada. Revisi produk diperbaiki kembali berdasarkan saran dan perbaikan dari uji coba produk. Dalam uji coba produk tidak ada saran dari masyarakat, mereka suka dengan produk abon ikan kembung ini. Setelah dilakukan revisi produk, maka dilakukan uji coba dalam kondisi yang sesungguhnya atau uji coba kelompok besar. Pelaksanaan uji coba kelompok besar dilakukan pada hari pasar dimana disitu terdapat banyak orang pada tanggal 3 Maret 2020. Orang yang menjadi subjek penelitian adalah masyarakat Desa Kolese yang dipilih sebanyak 20 orang yang rata-rata istri para nelayan.

Pada uji coba kelompok besar atau uji coba lapangan dilakukan pengambilan data kuantitatif untuk mengetahui respon masyarakat terhadap pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon di Desa Kolese Kecamatan Pasikolaga Kabupaten Muna. Respon masyarakat Desa Kolese menunjukkan nilai positif dengan dilakukannya uji coba kelompok besar memperoleh presentase 83.5% dengan kategori sangat baik. Abon ikan ini dapat dijadikan sebagai pendamping makanan yang sehat, pembuatan abon ikan dapat meminimalisir jumlah ikan yang tidak laku terjual, abon ikan dapat dijadikan sebagai isian kue basah, seperti panada, roti dll.

Pada tahap pembuatan produk massal ini dilaksanakan bila produk yang diuji cobakan dinyatakan efektif serta layak diproduksi secara massal. Demi kepentingan tugas akhir skripsi pada penelitian ini produk yang dihasilkan akan diproduksi secara terbatas. Apabila peneliti sudah memiliki modal untuk mengembangkan usaha ini maka akan mengajak para nelayan untuk mengolah ikan apa saja untuk dijadikan abon atau olahan lainnya. Dalam pembuatan produk

massal ini dijelaskan cara produksi pengolahan ikan kembung sehingga menjadi abon yaitu mulai pemilihan bahan baku sampai dengan pengemasan. Pengolahan ikan kembung menjadi abon ini masih menggunakan alat sederhana, apabila sudah mempunyai modal maka akan membeli mesin pembuat abon agar dapat memproduksi dalam jumlah banyak.

Berdasarkan hasil pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon menyatakan respon masyarakat Desa Kolese tentang pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon menunjukkan positif dengan dilakukan kelompok besar memperoleh presentase 83,5% dengan kategori sangat baik. Sehingga abon ikan kembung layak untuk dipasarkan di Desa Kolese sehingga dapat memberikan memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang pengolahan ikan serta analisis ekonominya, dan apabila sudah berkembang maka dapat membuka lapangan pekerjaan bagi ibu-ibu yang tidak mempunyai pekerjaan.

Perhitungan biaya *rill* atau biaya tetap dilakukan pada uji coba yang menghasilkan bahan baku terbaik untuk pembuatan produk abon ikan kembung, maka perhitungan biaya *rill* dilakukan pada pengolahan produk abon ikan berbahan baku ikan kembung. Biaya tetap untuk perhitungan *rill* penelitian, berupa biaya penyusutan sebesar Rp. 2.341. Untuk biaya variabel dalam pengolahan ikan kembung menjadi abon ini terdiri dari biaya bahan baku 4 Kg harga satuan Rp. 15.000 sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yaitu sebesar Rp. 60.000. Biaya tenaga kerja sebesar Rp. 60.000 per sekali produksi dan jika dihitung perbulan yaitu sebesar Rp 1.560.000. Sedangkan biaya bahan penolong yaitu dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2 Bahan Penolong

No.	Jenis Barang	Jumlah Kebutuhan	Harga satuan(Rp/Unit)	Jumlah Biaya (Rp)
1.	Bawang Merah	½ Kg	15.000	15.000
2.	Bawang Putih	2	2.500	5.000
3.	Jahe	2 Ruas	1.000	2.000
4.	Lengkuas	1 Ruas	2.000	2.000
5.	Asam	1 Bungkus	1.000	1.000
6.	Serai	1 Ikat	2.000	2.000
7.	Daun Salam	1 Ikat	2.000	2.000
8.	Jeruk Nipis	4 Biji	500	2.000
9.	Kunyit	1 Bungkus	1.000	1.000
10.	Cabe Keriting	½ Kg	5.000	5.000
11.	Ketumbar Bubuk	2 Bungkus	1.000	2.000
12.	Merica Bubuk	2 Bungkus	1.000	2.000
13.	Penyedap Rasa	2 Bungkus	500	1.000
14.	Kelapa	1 Buah	1.000	1.000
15.	Kemiri	4 Biji	500	2.000
16.	Plastik Kemasan	1 Pack	39.000	39.000
17.	Kertas Stiker	5 Lembar	2.000	10.000
Jumlah			77.000	94.000

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh peneliti yang membuat abon ikan kembung secara keseluruhan jumlah rata rata sebesar Rp 94.000 perproses produksi dan perbulan diperkirakan

akan mengeluarkan biaya sebesar Rp 2.444.000 apabila bahan baku dan bahan penolong tidak mengalami kenaikan harga.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi abon ikan kembung dikemas dalam satu ukuran yaitu kemasan 100 gram yang dipasarkan dengan harga Rp.25.000. Dari 10 bungkus terjual per sekali produksi maka diperoleh total penerimaan sebesar Rp.250.000 per sekali produksi. dan untuk perbulan ditaksirkan dapat menghasilkan pendapatan sebesar Rp.6.500.000 apabila memproduksi setiap hari dari hari senin sampai sabtu.

Pengolahan ikan kembung menjadi abon ini untuk percobaan membutuhkan ikan kembung sebanyak 4 Kg dan menghasilkan sebanyak 10 bungkus abon ikan kembung perhari karena dalam setiap 2 Kg menghasilkan 5 kemasan abon ikan kembung dan dijual dengan harga Rp. 25.000 perkemasan atau perbungkus. Dalam penelitian ini terlihat jika pendapatan merupakan jumlah yang akan diterima dari suatu kegiatan produksi tertentu setelah dikurangi total biaya. Tinggi rendahnya pendapatan akan sangat dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang dicapai.

Berdasarkan analisis menggunakan rumus pendapatan bahwa pendapatan atau laba yang diperoleh dari pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon untuk sekali produksi yaitu sebesar Rp 33.659 untuk persekali produksi dan sebesar Rp. 875. 134 untuk perbulannya apabila diproduksi setiap hari mulai dari hari senin sampai sabtu atau dalam satu bulan memerlukan 26 hari kerja dan apabila tidak ada perubahan pada biaya variabel.

Hal ini sejalan dengan pendapat Syafar dan Lamusa, (2015) bahwa tinggi rendahnya pendapatan akan sangat dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang dicapai. Jumlah pendapatan atau laba sangat tergantung pada jumlah penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Revenue Cost Ratio adalah suatu pengujian analisis kelayakan dengan perbandingan antara total pendapatan dengan total biaya yang dikeluarkan. Kriteria yang digunakan dalam analisis ini adalah apabila nilai $R/C > 1$ maka usaha tersebut dikatakan untung dan layak untuk diusahakan atau dikembangkan, karena besarnya pendapatan lebih besar dari besarnya biaya yang dikeluarkan, dan apabila nilai $R/C < 1$ maka usaha tersebut dikatakan tidak untung atau tidak layak untuk diusahakan atau dikembangkan, karena besarnya pendapatan lebih kecil dari biaya yang dikeluarkan.

R/C Ratio merupakan nilai perbandingan antara total pendapatan dengan total biaya. Total pendapatan biaya yang diterima oleh peneliti adalah sebesar Rp. 250.000 per hari dan total biaya yang dikeluarkan pada saat membuat abon ikan kembung untuk sekali produksi yaitu sebesar Rp. 216.341. Dapat disimpulkan bahwa dalam pengembangan pengolahan abon ikan kembung ini dinyatakan layak untuk dikembangkan. Hal ini dapat dilihat dari perbandingan total pendapatan dengan total biaya yang lebih besar dari satu, yaitu memiliki angka $1,15 > 1$. Dengan kata lain nilai R/C sebesar 1,15 bermakna, untuk setiap Rp 100 biaya yang dikeluarkan, maka pengembangan pengolahan abon ikan kembung di Desa Kolese Kecamatan Pasikolaga Kabupaten Muna memperoleh pendapatan sebesar Rp 115.

Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian Syamsul Rizal (2018) yang menyatakan bahwa apabila nilai $R/C \text{ ratio} > 1$, maka usaha abon ikan layak dikembangkan dan setiap biaya Rp.1 yang dikeluarkan akan memperoleh penerimaan sebesar Rp 100. Dari hasil penelitian ini terlihat bahwa apabila pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon ditekuni maka akan dapat membuka lapangan pekerjaan dan memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang pengolahan ikan agar dapat menambah nilai ekonomisnya.

BEP adalah suatu kondisi dimana perusahaan tidak mendapatkan keuntungan dan tidak pula mengalami kerugian atau titik impas. BEP harga dihitung dengan cara total pendapatan dibagi dengan jumlah produksi sedangkan untuk mendapatkan BEP produksi dihitung dengan menggunakan rumus total pendapatan dibagi dengan harga jual.

Dari perhitungan yang telah dilakukan, diketahui bahwa BEP harga sebesar Rp. 21.634 yang artinya pengolahan ikan kembung menjadi abon berada pada posisi menguntungkan, dimana BEP harga $<$ harga jual. Perhitungan BEP yang dimaksud ini yaitu untuk sekali produksi. BEP produksi 8,65 Kg yang artinya pengolahan ikan kembung menjadi abon ini impas atau layak diproduksi dimana BEP produksi $<$ Jumlah produksi.

Titik impas pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon diperoleh jika produksi abon ikan tersebut dijual dengan harga Rp.21.634, atau titik impas pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon akan tercapai pada saat jumlah yang diproduksi adalah 8.65 Kg atau 9 Kg.

Dari hasil penelitian terlihat bagaimana peneliti membantu masyarakat nelayan dengan cara memberikan pemahaman tentang cara pengolahan ikan, dan pada umumnya pengolahan ikan ini tidak hanya dijadikan sebagai abon saja tetapi dapat dijadikan sebagai olahan yang lain agar dapat menambah pendapatan mereka. Apabila pengembangan pengolahan ikan kembung ini ditekuni maka dapat membuka lapangan pekerjaan bagi ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Kolese, dan abon ikan ini bias dijadikan sebagai isian kue basah seperti panada, roti, dll.

Penelitian analisis ekonomi pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon bertentangan dengan penelitian Syamrotul Maskila (2018) bahwa dalam penelitian analisis ekonomi harus ada analisis investasi atau kelayakan usaha. Tetapi penelitian yang dilakukan tidak menganalisis investasinya. Hanya berfokus pada analisis pendapatan, $R/C \text{ Ratio}$ dan dan BEP.

Produk yang dibuat peneliti memiliki perbedaan dengan produk abon yang dijual dipasaran. Adapaun perbedaannya yaitu setelah membeli produk abon ikan yang dijual dipasaran untuk menjadi bahan perbandingan dengan abon yang dibikin peneliti, peneliti melakukan perbandingan. Pada umumnya didaerah kendari belum ada menjual abon ikan kembung, kebanyakan abon yang dijual yaitu terbuat dari abon ikan tuna, tongkol. Untuk perbedaannya tidak telalu banyak yang membedakan dengan abon yang dijual ditoko-toko, hanya perbedaannya pada jenis ikannya, ukuran, sebagian komposisi yang berbeda, teksturnya abon ikan tuna lebih halus dari abon ikan kembung yang dibuat oleh peneliti, dan kemasan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu: 1) Hasil analisis kelayakan produk yang dilakukan oleh ahli pembuat abon, dapat diketahui bahwa persentase rata-rata skor diperoleh sebesar 88% dengan kategori sangat baik. Dimana bahan mencapai skor maksimal 12, persentase skor 92% dengan kategori sangat baik. Rasa mencapai skor maksimal 12, persentase skor 92% dengan kategori sangat baik. Warna dan tekstur mencapai skor maksimal 16, persentase skor 81.25 dengan kategori sangat baik. Sementara kemasan mencapai skor maksimal 20, persentase skor 90% dengan kategori sangat baik. 2) Dalam analisis ekonomi didapatkan bahwa pendapatan pada pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon sebesar Rp. 250.000 per sekali produksi. Untuk rata-rata keuntungan yang diperoleh dalam pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon sebesar Rp. 33.659 untuk sekali produksi atau sekitar Rp. 875.134 perbulan apabila ditekuni dengan baik. 3) Pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon dikatakan untung karena total pendapatan lebih besar daripada total biaya yang dikeluarkan pada saat memproduksi. Sehingga dengan adanya keuntungan seperti ini maka diharapkan dapat membuka lapangan pekerjaan bagi ibu-ibu rumah tangga yang tidak mempunyai pekerjaan. Sementara analisis R/C Ratio nya $1,15 > 1$ dengan kata lain nilai R/C sebesar 1,15 untuk setiap Rp.100 biaya yang dikeluarkan maka pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon memperoleh pendapatan sebesar Rp. 115 dan layak untuk dikembangkan. 4) Titik impas pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon diperoleh jika produksi abon ikan tersebut dijual dengan harga Rp. 21.634, atau titik impas pengembangan pengolahan ikan kembung menjadi abon akan tercapai pada saat jumlah yang diproduksi adalah 8.65 Kg atau 9 Kg. Produk abon ikan yang dibuat oleh peneliti ini beda dengan abon yang sering dibuat pada umumnya yaitu terletak pada bahan bakunya dan cara pengemasannya.

Berdasarkan kesimpulan maka peneliti memberikan beberapa saran yakni: 1) Untuk peneliti agar membuat sebuah kelompok usaha sehingga didalam kelompok tersebut dapat berbagi ilmu untuk mengolah ikan kembung atau bisa ikan-ikan jenis lainnya untuk diolah menjadi abon dan dapat meningkatkan pendapatannya. 2) Untuk penelitian selanjutnya apabila meminjam uang dibank untuk usaha agar maka harus menghitung analisis investasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Asnidar, Asrida (2017). Analisis Kelayakan Usaha *Home Industry* Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal S.Pertanian*. Volume 1 (1) 39-47. ISSN : 2088-0111.
- Chairil, Anwar,dkk (2018). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan Terhadap Mutu Abon Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol.7(2) 138-147. ISSN : 2302-6936.
- Departemen Riset dan Teknologi (2007). “Strategi Pengembangan Usaha Abon Ikan di KUB Hurip Mandiri Kecamatan Cisolok Kabupaten Sukabumi”. *Skripsi*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

- Iftyah. Amelyani,Umar (2018). “Strategi Pengembangan Bisnis Abon Lele”.
Skripsi. Makassar : Universitas Hasanuddin Makassar.
- Nurmaningsih & Shobar Wiganda (2010). Strategi Pengembangan Usaha
Pengolahan Ikan (Studi Kasus Pengolaha Abon Ikan di KUB Hurip
Mandiri di Kecamatan Pelabuhanratu, Kabupaten Sukabumi). *Majalah
Forum Ilmiah Unija*, Vol.14 (4) 30-40.
- Philip Kotler & Kevin Lane Keller (2007). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta :
Prenhallindo.
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian dan Pengembangan (R&D)*. Bandung :
Alfabeta vc.
- Sulistya, Endang Rini (2013). Peran Pengembangan Produk Dalam Meningkatkan
Penjualan. *Jurnal Ekonomi*. Vol.16 (1) 30-38.
- Suriani (2007). Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan. *Jurnal
Perikanan Kelautan*. Vol.VI (2) 78-84.
- Syamsul, Rizal (2018). “Analisis Ekonomi Usaha Agroindustri Abon Berbasis
Ikan Laut Di Kota Mataram”. *Artikel Ilmiah*. Mataram : Universitas
Mataram.
- Syafar Lamusa (2015). Analisis Finansial Usaha Abon Ikan Tuna Produksi
UMKM Kota Parepare. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.3 (2017) 174-
179.
- Syamratol Maskila,dkk (2018). Analisis Ekonomis Kelapa Dalam Di Kecamatan
Mendoyo Kabupaten Jembrana. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. Vol.7
(11). ISSN: 2303-0178.
- Wahyu, Hamidi(2016). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin di
Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar
Provinsi Riau (Studi Kasus Pada CV.Graha Pratama Fish). *Jurnal
Agribisnis*, Vol.18 No 1, ISSN 1412-4807.