

ANALISIS PERBEDAAN PENDAPATAN ABON IKAN DENGAN JENIS ABON LAIN (STUDI KASUS UD. “BONESA” KELURAHAN KAMBU KECAMATAN POASIA KOTA KENDARI)

Analysis on Income Differences Between Shredded Fried Fish Meat and Other Shredded Fried Meat (Case Study in UD. Bonesa, Kambu Village of Poasia, Kendari City).

Nur Sila¹, Budiyanto², dan Irdam Riani²

1) Mahasiswi Jurusan/Program Studi Agrobisnis Perikanan FPIK UHO

2) Dosen Jurusan/Program Studi Agrobisnis Perikanan FPIK UHO

E-mail : *nursila308@gmail.com*

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di UD. Bonesa Kelurahan Kambu Kecamatan Poasia Kota Kendari pada bulan Januari sampai Februari 2018, dengan tujuan penelitian ini untuk mengetahui perbedaan pendapatan abon ikan dengan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam) pada UD. Bonesa. Penelitian ini adalah penelitian studi kasus, Responden penelitian adalah pemilik usaha dan tenaga kerja yang berjumlah 7 orang. Variabel yang diukur/diamati adalah kegiatan produksi yaitu persiapan alat dan bahan, proses pembuatan, proses pengemasan, proses pemasaran dan biaya-biaya yang digunakan untuk memproduksi abon ikan antara lain biaya tetap dan biaya variabel. Data tersebut diperoleh melalui observasi, wawancara langsung dan dokumentasi. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis pendapatan dan t-test independent (uji beda 2 mean). Hasil analisis menunjukkan rata-rata pendapatan abon ikan yang diperoleh sebesar Rp 71.849/kg, sedangkan rata-rata pendapatan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam) sebesar Rp 59.567/kg. Pendapatan abon ikan lebih besar karena jumlah produksi yang dihasilkan lebih banyak dan permintaan dari konsumen terus meningkat dibandingkan jenis abon lain. Hasil uji t juga menunjukkan bahwa kedua pendapatan tersebut berbeda nyata ($t_{hitung} > t_{tabel}$).

Kata kunci : Abon Ikan, pendapatan, permintaan

ABSTRACT

The study was conducted in UD. Bonesa from January to February 2018. The aim of study was to know the differences between shredded fried fish meat and other shredded fried meat (cow, chicken). The study was a case study. The respondents of study were owner and 7 labours of UD. Bonesa. Variables measured/observed were production activities, i.e. materials preparation, processing, packing, marketing, and costs used for shredded production such as fix cost and variable cost. That data were obtained through observation, direct interview and documentation. The data obtained were analyzed using income analysis and t-test (test of 2 means differences). The results showed that average income of shredded fried fish meat was Rp 71,849/kg, while other shredded fried meats (cow, chicken) were Rp 59,567/kg. The income of shredded fried meat is higher than other shredded fried meats due to production and demand of the first continuously increase. It is also proved that the t-test those incomes was significant different ($t_{count} > t_{table}$).

Keywords : Shredded fried fish meat, income, demand

PENDAHULUAN

Perikanan menurut UU Nomor 45 Tahun 2009 bahwa perikanan adalah semua kegiatan yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya ikan dan lingkungannya mulai dari pra-produksi, produksi, pengelolaan sampai dengan pemasaran, yang dilaksanakan dalam suatu bisnis perikanan. Ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan *Perishable food*. Salah satu cara yang dilakukan untuk memanfaatkan ikan sehingga lebih tahan lama dari nilai jual yang tinggi, yaitu mengolahnya menjadi produk olahan perikanan.

Produk-produk perikanan yang telah diolah dan diawetkan meliputi berbagai macam yaitu ikan asin, ikan beku, pengalengan ikan, abon ikan, ikan kering, ikan asap, ikan pindang dan ikan peda dan lain-lain.

Salah satu jenis olahan perikanan yang berkembang di Kota Kendari adalah industri abon ikan. Salah satu industri abon ikan yang berada di Kelurahan Kambu, Kecamatan Poasia, Kota Kendari yaitu Industri Rumah Tangga "Bonesa".

Industri Rumah Tangga "Bonesa" selain memproduksi abon ikan juga memproduksi jenis abon lain. Produksi UD. Bonesa yaitu abon ikan, abon sapi, dan abon ayam. Jenis ikan yang diolah menjadi abon adalah ikan marlin. Kandungan dan manfaat ikan marlin bagi kesehatan adalah dapat mencegah penyakit jantung, mencegah kolestrol tinggi serta memiliki kandungan gizi yang tinggi. Selain itu mengkonsumsi ikan marlin

sangat baik untuk pembentukan otot, mengandung kalsium yang tinggi, omega 3, fosfor yang cukup, dan vitamin B kompleks (Utama, 2017).

Tujuan suatu usaha melakukan proses produksi adalah untuk memperoleh pendapatan yang setinggi-tingginya. Begitu juga usaha abon pada UD. "Bonesa" untuk memperoleh pendapatan. Pendapatan UD. "Bonesa" merupakan pendapatan yang diterima dari hasil penjualan abon ikan dan jenis abon lain (abon ikan, abon sapi, abon ayam). Dengan demikian akan dilakukan penelitian yang berjudul Analisis Perbedaan Pendapatan Antara Usaha Abon Ikan Dengan Jenis Abon Lain (Studi Kasus UD. "Bonesa" Kelurahan Kambu Kecamatan Poasia Kota Kendari).

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut : Mengetahui perbedaan pendapatan abon ikan dan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam) di UD. "Bonesa" Kelurahan Kambu, Kecamatan Poasia, Kota Kendari.

Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut : Sebagai bahan informasi khususnya Industri Rumah Tangga UD. "Bonesa", Kelurahan Kambu, Kecamatan Poasia, Kota Kendari, dalam analisis pendapatan pada pengembangan usahanya untuk memperoleh keuntungan optimal, Sebagai bahan informasi bagi pemerintah untuk pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan atau pengembangan pemberdayaan masyarakat di kota kendari. Sebagai informasi pendahuluan bagi studi selanjutnya yang relevan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2018 di industri rumah tangga "Bonesa", Kelurahan Kambu, Kecamatan Poasia, Kota Kendari). Metode penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus (*case study*) dengan satuan kasusnya pengusaha yang terlibat dalam kegiatan Industri Rumah Tangga "Bonesa", Kelurahan Kambu, Kecamatan Poasia, Kota Kendari.

Berdasarkan teknik pengumpulan data primer dan data sekunder dilakukan pengambilan data penelitian dengan melalui tahapan sebagai berikut:

1. Metode observasi (Pengamatan) adalah alat pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung dan mencatat secara bertahap pada penelitian yang akan diteliti.
2. Metode wawancara (Interview) adalah memberikan beberapa pertanyaan atau tanya jawab yang dibantu dengan kusioner kepada pemilik Industri Rumah Tangga "Bonesa", Kelurahan Kambu, Kecamatan Poasia, Kota Kendari, dengan tujuan mengumpulkan data penelitian yang akan diteliti.
3. Teknik dokumentasi dilakukan terhadap data-data sekunder Data dari Dinas dan Industri Rumah Tangga "Bonesa" sendiri seperti data tahun pendirian, dan struktur organisasi.

1. Analisis Pendapatan

Untuk mengetahui pendapatan Industri Rumah Tangga "Bonesa". Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan total pengeluaran. Maka rumus pendapatan (Lipsey dan Richard 1995), adalah:

$$\Pi = TR - TC \dots (1)$$

Di mana:

Π = Pendapatan (Rp)

TR = *total revenue* (total penerimaan) (Rp)

TC = *total cost* (total biaya) (Rp)

Nilai total penerimaan lebih besar dari total biaya (TR>TC) usaha tersebut menguntungkan. Nilai total penerimaan kurang dari total biaya (TR<TC) usaha tersebut rugi.

2. Rumus Uji Beda 2 Mean

Untuk mengetahui perbedaan pendapatan abon. Sugiyono (2010), untuk mengetahui maka digunakan rumus adalah:

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2 \dots \dots \dots (2)}{\frac{\sqrt{(n_1 - 1)S_{12}^2 + (n_2 - 1)S_{22}^2} \left(\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}\right)}{n_1 + n_2 - 2}}$$

Di mana:

t = Nilai t hitung

x_1 = Rata-rata pendapatan abon ikan

x_2 = Rata-rata abon jenis lain (abon sapi, abon ayam).

S_1^2 = Varians pendapatan abon ikan

S_2^2 = Varians pendapatan abon jenis lain (abon sapi, abon ayam).

n_1 = Banyak produksi abon ikan

n_2 = Banyaknya produksi abon jenis lain (abon sapi, abon ayam).

Dengan kriteria uji:

Jika t-hitung \leq t-tabel, maka H_0 diterima dan H_1 tidak diterima.

Jika t-hitung $>$ t-tabel maka H_0 tidak diterima dan H_1 diterima.

Dimana

H_0 : Pendapatan abon ikan dan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam) tidak berbeda.

H_1 : Pendapatan abon ikan dan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam) berbeda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Proses Produksi

Proses produksi pembuatan abon ikan dan jenis abon lain merupakan proses produksi pembuatan produk abon yang dijalankan UD. Bonesa. Tahap proses produksi mulai dari persiapan alat dan bahan, proses pembuatan, proses pengemasan dan pemasaran.

1. Menyiapkan alat dan bahan

Alat-alat yang digunakan dalam proses produksi abon adalah mesin spiner/pengering, blender, kualii besar, tirisian minyak, robo besar, sodet penggorengan, baskom plastik kecil dan besar, pisau besar, pisau kecil, kompor gas, talenan, plastik kemasan dan siller/penjepit kemasan.

Bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi abon dengan menggunakan bahan utama adalah ikan marlin, daging sapi dan daging ayam. Bahan tambahan yang dibutuhkan dalam pembuatan abon adalah minyak kelapa, gula pasir, garam halus, vitsin/ajinomoto, rayko, lombok kecil, merica bubuk, bawang merah, bawang putih, gula merah, jahe, jeruk nipis, kunyit, jintang, ketumbar, kemiri, lengkuas daun salam dan daun serei.

2. Proses Pembuatan Abon

a. Abon Ikan

Proses awal pembuatan abon ikan dimulai dengan proses membersihkan dari insang, isi perut, kepala, ekor, tulang, kulit. Setelah itu, ikan dipotong-potong dengan ukuran kecil dan dicuci dengan air bersih, kemudian ikan dihaluskan dengan menggunakan mesin penggiling. Ikan

direbus selama 15 menit dengan menambahkan air secukupnya, kunyit, garam halus, daun serei yang telah dihaluskan dan daun salam langsung dimasukkan dalam perebusan ikan. Ikan diangkat lalu ditiriskan. Daging ikan yang telah dingin, disuir-suir lalu dimasukkan kedalam blender selama 3 menit. Ikan yang telah halus ditambahkan bumbu yaitu bawang putih, bawang merah, jintang, ketumbar, kemiri, lengkuas, lombok kecil, diiris-iris, gula pasir, rayko, vitsin/ajinomoto dan jeruk nipis yang telah dihaluskan selama 2 menit. Adonan abon yang telah siap, disagrai sampai kering atau selama ½ jam. Abon yang telah masak diangkat lalu ditiriskan dan dipres dengan menggunakan pres abon atau dengan menggunakan alat pengering (SPINER).

b. Jenis Abon Lain (Abon Sapi, Abon Ayam)

Proses awal pembuatan abon sapi, abon ayam dimulai dengan proses membersihkan. Daging sapi dan daging ayam dipotong-potong dengan ukuran kecil lalu dicuci dengan menggunakan air bersih sehingga terlepas dari kotoran dan sisa darah. Setelah itu, daging dihaluskan dengan menggunakan mesin penggiling. Daging sapi dan daging ayam direbus secara terpisah selama 20 menit dengan menambahkan air dan garam halus, sedangkan daging ayam ditambahkan daun serei dan daging diangkat lalu ditiriskan. Daging yang telah dingin, disuir-suir lalu dimasukkan kedalam blender secara terpisah selama 3 menit. Daging yang telah halus, ditambahkan bumbu yaitu bawang putih, jintang, ketumbar diiris-iris, rayko, vitsin/ajinomoto, merica bubuk dan ditambahkan juga gula pasir yang telah dihaluskan selama 2 menit. Abon ayam ditambahkan jahe dan bawang merah

sedangkan untuk abon sapi tidak. Adonan abon yang telah siap, disagrai sampai kering atau selama ½ jam. Abon yang telah masak diangkat lalu ditiriskan dan dipres dengan menggunakan pres abon atau dengan menggunakan alat pengering (SPINER).

3. Proses Pengemasan

Proses pengemasan dilakukan saat abon ikan dan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam) telah dingin. Kemasan abon yang digunakan plastik kemasan bening dan ditutup dengan klip. Abon ikan dan jenis abon lain yang dikemas dalam plastik berisi 100 gr/bungkus.

4. Proses Pemasaran

Abon yang telah dikemas pemilik UD. Bonesa biasanya menitipkan produk abon pada swalayan yang berada di kota kendari. Konsumen datang membeli

langsung di tempat pengolahan dan ada juga kerja sama dengan pengecer.

B. Biaya

Dalam pengolahan abon yang dilakukan UD. Bonesa, membutuhkan biaya-biaya dalam proses produksi. Adapun biaya-biaya yang dikeluarkan adalah biaya tetap dan biaya variabel, yang dapat dilihat pada Tabel 1, 2 dan 3.

1. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang bisa digunakan berulang-ulang kali, walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Jumlah biaya tetap yang digunakan UD. Bonesa yang ada di Kecamatan Poasia diantaranya nama barang modal, Harga(Rp), umur ekonomis (bulan) dan penyusutan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya tetap yang digunakan UD. Bonesa proses produksi abon, di Kecamatan Poasia

No	Nama Barang Modal	Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Penyusutan (Rp/produksi)
1.	Mesin spiner/ Pengereng	2.000.000	10	103.528
2.	Kuali besar	150.000	10	7.765
3.	Tirisan minyak	25.000	5	1.469
4.	Robo besar	150.000	5	17.623
5.	Sodet Penggorengan	15.000	7	790
6.	kompot	180.000	5	10.574
7.	Baskom besar	15.000	5	1.322
8.	Baskom kecil	3.000	5	264
9.	Pisau besar	10.000	5	5.874
10.	Pisau kecil	25.000	5	1.469
11.	Blender	330.000	7	8.685
12.	Talenan	8.000	5	705
13..	Siller/Penjepit kemasan	350.000	5	20.561
14.	Etalase	300.000	10	7.765
Total Biaya				188.393

Sumber : Data primer setelah diolah, 2018

Tabel 1 menunjukkan hasil analisis biaya tetap dalam produksi abon yang dikeluarkan oleh UD. Bonesa di

Kecamatan Poasia dalam proses produksi sebesar Rp188.393. Produksi biaya penyusutan terdiri dari alat-alat proses

produksi abon ikan, abon sapi dan abon ayam.

Biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan tertinggi mesin spiner/ pengering adalah sebesar Rp 103.528 dalam proses produksi abon. Sedangkan biaya penyusutan terendah baskom kecil adalah sebesar Rp264.

2. Biaya Variabel

Biaya variabel terdiri dari pembelian bahan baku utama dan bahan-bahan tambahan lainnya yang dinyatakan dalam

jenis pengeluaran, jumlah (kg), satuan, harga dan total biaya (Rp). Biaya variabel yang dikeluarkan UD. Bonesa dalam tiap kali proses produksi yang dapat dilihat pada Tabel 2 dan 3.

Biaya Variabel Abon Ikan

Biaya variabel abon ikan terdiri dari jenis pengeluaran, jumlah bahan baku (kg) dan total biaya variabel (Rp/produksi). Biaya variabel yang dikeluarkan UD. Bonesa dalam proses produksi abon ikan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya variabel yang digunakan UD. Bonesa dalam satu kali proses produksi untuk abon ikan di Kecamatan Poasia

Jenis Pengeluaran	Jumlah (kg)	Total Biaya Variabel (Rp/produksi)
Ikan marlin	50	3.441.100
	55	3.663.350
	60	4.006.200
	65	4.252.400
Rata-rata		3.840.763

Sumber : Data primer setelah diolah, 2018

Tabel 2 menunjukkan hasil analisis rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan dalam UD. Bonesa di Kecamatan Poasia untuk melakukan produksi abon ikan dengan jumlah produksi adalah sebesar Rp3.840.763/poduksi.

Memproduksi abon ikan setiap bulannya/produksi berbeda-beda, biasa menggunakan bahan baku ikan sebanyak 50, 55, 60 dan 65 kg/produksi. Sehingga total biaya variabel dalam satu kali

produksi abon ikan berbeda-beda. Semakin tinggi produksi maka biaya variabel yang dikeluarkan semakin tinggi.

Biaya Variabel Jenis Abon Lain

Biaya variabel jenis abon lain terdiri dari jenis pengeluaran, jumlah bahan baku (kg) dan total biaya variabel (Rp/produksi). Biaya variabel yang dikeluarkan UD. Bonesa dalam proses produksi jenis abon lain dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya variabel yang digunakan UD. Bonesa dalam satu kali proses produksi untuk jenis abon lain, di Kecamatan Poasia

No	Jenis Pengeluaran	Jumlah (Kg)	Total Biaya Variabel (Rp/produksi)
1	Daging Sapi	6	1.076.300
2	Ayam	6	734.900
Jumlah			1.811.200

Sumber : Data primer setelah diolah, 2018

Tabel 3 menunjukkan hasil analisis biaya variabel yang dikeluarkan dalam UD. Bonesa di Kecamatan Poasia untuk melakukan produksi jenis abon lain dengan jumlah produksi sebesar Rp1.811.200/produksi.

Abon sapi dan abon ayam dengan jumlah bahan baku yang sama yaitu 6 kg/produksi menunjukkan biaya variabel yang berbeda dimana abon daging sapi lebih tinggi karena harga bahan baku lebih mahal dibandingkan abon ayam. Perbedaan dalam proses pengolahan juga yaitu abon ayam ditambahkan bawang merah dan jehe sedangkan abon sapi tidak. Walaupun demikian yang mempengaruhi jumlah biaya variabel abon sapi lebih tinggi

adalah harga bahan baku daging sapi lebih mahal.

3. Total Biaya

Total biaya terdiri dari produksi (bungkus), total biaya (Rp/produksi) dan total biaya/bungkus (Rp/bungkus), yang dikeluarkan UD. Bonesa dalam tiap kali proses produksi yang dapat dilihat pada Tabel 4 dan 5.

Total Biaya Abon Ikan

Total biaya abon ikan terdiri dari produksi (bungkus), total biaya (Rp/produksi) dan total biaya/bungkus (Rp/bungkus). Total biaya yang dikeluarkan UD. Bonesa dalam proses produksi abon ikan yang dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Total biaya yang digunakan UD. Bonesa dalam satu kali proses produksi untuk abon ikan di Kecamatan Poasia

Produksi (Bungkus)	Total Biaya (Rp/produksi)	Total Biaya Variabel (Rp/produksi)
310	3.629.493	11.708
340	3.851.743	11.328
370	4.194.593	11.336
400	4.440.793	11.101

Ket : 1 Bungkus = 100 gram; Sumber : Data primer setelah diolah, 2018

Tabel 4 menunjukkan proses produksi abon ikan menghasilkan 310 sampai 400 bungkus produk abon ikan dalam satu kali produksi. Semakin tinggi produksi maka semakin rendah biaya produksi 310 bungkus dibutuhkan biaya Rp11.708/-bungkus. Sedangkan produksi 400 bungkus membutuhkan biaya lebih

rendah dan perbungkus yaitu Rp11.101/bungkus. Sehingga selisihnya Rp607/perbungkus.

Total Biaya Jenis Abon Lain

Total biaya jenis abon lain terdiri dari produksi (bungkus), total biaya (Rp/produksi) dan total biaya/bungkus

(Rp/bungkus). Total biaya yang diproduksi jenis abon lain yang dapat dikeluarkan UD. Bonesa dalam proses dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Total biaya yang digunakan UD. Bonesa dalam satu kali proses produksi untuk jenis abon lain di Kecamatan Poasia

Produksi (Bungkus)	Total Biaya (Rp/produksi)	Total Biaya Variabel (Rp/produksi)
30	1.264.693	42.156
28	923.293	32.974

Ket : 1 Bungkus = 100 gram; Sumber : Data primer setelah diolah, 2018

Tabel 5 menunjukkan proses produksi jenis abon lain menghasilkan 30 sampai 10 bungkus produk jenis abon lain dalam satu kali produksi. Biaya /bungkus daging sapi lebih tinggi karena bahan baku lebih mahal dibandingkan bahan baku daging ayam. Produk abon sapi untuk biaya produksi 30 bungkus dibutuhkan biaya sebesar Rp42.156/bungkus. Sedangkan produk abon ayam memproduksi 28 bungkus membutuhkan biaya lebih rendah dan perbungkusnya yaitu sebesar Rp32.974/bungkus, sehingga selisihnya adalah Rp9.182/bungkus.

C. Pendapatan

Pendapatan abon terdiri dari produksi (bungkus), harga (Rp/bungkus), total penerimaan (Rp/produksi), total biaya (Rp/produksi), total pendapatan (Rp/prodauksi) dan pendapatan perbungkus (Rp/bungkus). Pendapatan abon yang diterima UD. Bonesa yang dapat dilihat pada Tabel 6 dan 7.

Pendapatan abon ikan

Pendapatan abon ikan UD. Bonesa yang ada di Kecamatan Poasia dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Pendapatan abon ikan yang diterima UD. Bonesa yang ada pada di Kecamatan Poasia

Produksi (Bungkus)	Harga (Rp/bungkus)	Total Penerimaan (Rp/produksi)	Total Biaya (Rp/produksi)	Total Pendapatan (Rp/produksi)	Pendapatan Perbungkus (Rp/bungkus)
310	25.000	7.750.000	3.629.493	4.120.507	13.291
340	25.000	8.500.000	3.851.743	4.648.257	13.671
370	25.000	9.250.000	4.194.593	5.055.407	13.663
400	25.000	10.000.000	4.440.793	5.559.207	13.898

Ket : 1 Bungkus = 100 gram.; Sumber : Data primer setelah diolah, 2018

Tabel 6 menunjukan bahwa produksi abon ikan marlin berbeda-beda diantaranya 50, 55, 60 dan kg/produksi setiap bulannya. Sehingga produk abon ikan yang telah jadi adalah 31-40 kg/produksi. Setiap 31-40 kg/produksi abon ikan bisa menghasilkan 310-400 bungkus abon ikan, dengan harga jual perbungkus dengan isi 100 gram abon

ikan adalah Rp 25.000/bungkus. Sehingga penerimaan dari harga jual produk abon ikan bisa mencapai Rp 7.750.000 sampai Rp 10.000.000/produksi. Perbedaan penerimaan setiap periode disebabkan perbedaan jumlah produksi pada setiap periode produksi yang disesuaikan dengan jumlah estimasi permintaan pasar. Industri

UD. “Bonesa” memproduksi abon ikan marlin dengan jumlah yang berbeda-beda untuk satu kali produksi. Sehingga pendapatan yang diterima abon ikan berbeda-beda dalam tiap kali produksi. Hal ini sesuai dengan teori menurut Alex dan Umar (2004), Pendapatan adalah jumlah yang diperoleh dari penerimaan hasil penjualan produksi setelah dikurangi dengan total biaya produksi pada periode tertentu, sehingga untuk menghitung jumlah keuntungan maka perlu diketahui jumlah penerimaan dan biaya yang dikeluarkan. Semakin tinggi produksi maka pendapatan setiap bungkus semakin tinggi karena total biaya perbungkus lebih

rendah. Produksi 310 bungkus, pendapatan perbungkus Rp 13.291/bungkus. Sedangkan produksi 400, pendapatan lebih tinggi dan perbungkus yaitu Rp 13.898/bungkus. Hal ini disebabkan karena apabila semakin tinggi produksi maka pendapatan perbungkusnya semakin tinggi dan total biaya perbungkus yang dikeluarkan semakin rendah.

2. Pendapatan jenis abon lain

Pendapatan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam) UD. Bonesa yang ada di Kecamatan Poasia dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Pendapatan jenis abon lain yang diterima UD. Bonesa yang ada pada di Kecamatan Poasia

Produksi (Bungkus)	Harga (Rp/bungkus)	Total Penerimaan (Rp/produksi)	Total Biaya (Rp/produksi)	Total Pendapatan (Rp/produksi)	Pendapatan Perbungkus (Rp/bungkus)
30	55.000	1.650.000	1.264.693	385.307	12.843
28	35.000	980.000	923.293	56.707	2.025

Ket : 1 Bungkus = 100 gram; Sumber : Data primer setelah diolah, 2018

Tabel 7 menunjukkan bahwa proses produksi jenis abon lain (abon sapi, abon ayam) dengan bahan baku yang sama daging sapi 6 kg/produksi dan ayam 6 kg/produksi, akan tetapi biaya bahan baku abon sapi lebih mahal dan harga penjualan perbungkus lebih mahal dibandingkan produk abon ayam. Sehingga pendapatan yang diterima jenis abon lain berbeda dalam tiap kali produksi.

Pendapatan abon ikan dalam satu kali produksi berbeda-beda yaitu bisa mencapai Rp 4.120.507 sampai Rp 5.559.207/produksi. Sedangkan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam) adalah Rp 385.307 sampai Rp 56.707/produksi Sehingga pendapatan abon ikan lebih tinggi dibandingkan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam).

Hal ini sesuai dengan pernyataan Syafar dan Lamusa (2015) menyatakan bahwa hasil pendapatan produksi abon ikan tenggiri pada Indutri Rumah Tangga “Althaf Food” dengan penerimaan sebesar Rp 6.000.000 dikurangi dengan total biaya sebesar Rp4.361.383. Jadi pendapatan yang diperoleh Industri Rumah Tangga “Althaf Food” sebesar Rp1.638.617, sehingga pendapatan yang diperoleh Industri Rumah Tangga UD. Bonesa lebih tinggi karena jumlah bahan baku yang digunakan berbeda-beda dan lebih tinggi dibandingkan pada Indutri Rumah Tangga “Althaf Food”.

Dengan demikian, pendapatan yang diterima UD. Bonesa berbeda-beda. Semakin banyak minat/permintaan produk abon dari konsumen maka semakin

banyak pendapatan yang diterima. Tergantung dari jumlah bahan baku dan penerimaan yang diterima dan total biaya yang dikeluarkan.

D. Analisis Uji t

Hasil Analisis Uji t untuk melihat perbedaan pendapatan UD. Bonesa yang ada di Kecamatan Poasia dapat dilihat sebagai berikut :

$$t_{tabel} (0,1) = 2,353$$

$$t_{hitung} = 6,576$$

Sumber : Data primer setelah diolah, 2018

Keterangan :

Jika $t_{hitung} > t_{tabel}$ maka pendapatan abon ikan dan jenis abon lain berbeda nyata.

Dari hasil penelitian menunjukkan pada analisis uji t bahwa rata-rata pendapatan dari abon ikan adalah Rp4.431.340.7 dan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam) adalah Rp202.917.57. Hasil perhitungan uji t dari rata-rata pendapatan abon ikan dan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam) adalah 6,576 lebih besar dibandingkan 2,353 dari perhitungan t-tabel H_0 tidak diterima dan H_1 di terima. Sehingga pendapatan abon ikan dan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam) berbeda.

Pengaruh pendapatan abon ikan dan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam) berbeda karena banyaknya hasil produksi yang dihasilkan abon ikan lebih banyak. Peminat atau konsumen lebih menyukai abon ikan sehingga UD. Bonesa lebih banyak menghasilkan, memproduksi abon ikan dibandingkan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam), sehingga pendapatan abon ikan lebih tinggi.

SIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Perbedaan pendapatan pada UD. Bonesa untuk abon ikan marlin adalah sebesar Rp4.120.507/produksi. Sedangkan jenis abon lain sebesar Rp405.060/produksi. Hal tersebut disebabkan karena adanya perbedaan permintaan dari konsumen.
2. Pendapatan abon ikan dan jenis abon lain (abon sapi, abon ayam) adalah berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Alex, S.N., dan Umar, B, 2004. Studi Kelayakan dan Evaluasi Proyek. Bumi Aksara. Jakarta. Boediono, 1992. Pengantar Ilmu Ekonomi. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Lipsev, Richard G. 1995. *Pengantar Mikroekonomi*. Edisi Kesepuluh. Jilid Satu. Bina Rupa Aksara. Jakarta.
- Jurnal. Fajarwulan Setiorini 2008. Analisis Efisiensi Pemasaran Ikan Mas Di Kecamatan Pegelaran, Kabupaten Tanggamus. Provinsi Lampung. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Hal 97-98.
- Syafar, M.N dan Lamusa, A. 2015. Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tenggiri pada Industri Rumah Tangga "ALTHAF FOOD". Mahasiswa dan Staf Dosen Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu, Sulawesi Tengah. Jurnal, Hal 259-260.
- Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 Tentang Perikanan.

Utama, P. 2017. Survei Potensi Ikan Tuhuk (Blue Marlin dan Black Marlin) Sebagai Kearifan Lokal Daerah dan Pemanfaatannya Di Kabupaten Pesisir Barat Provinsi Lampung. Universitas Lampung. Bandar Lampung. Hal 4.