

Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tuna (STUDI KASUS PADA USAHA KELOMPOK WANITA NELAYAN “ FATIMAH AZ-ZAHRAH ” DI KELURAHAN PATTINGALLOANG KECAMATAN UJUNG TANAH KOTA MAKASSAR)

Usman¹, Syafiuddin², St Aisyah R³

Program Studi Agribisnis Universitas Muhammadiyah Makassar
e-mail : st.aisyah@unismuh.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan yang diperoleh pada usaha abon ikan tuna oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar. Jenis penelitian yang digunakan adalah studi kasus pada usaha Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar. Penelitian menggunakan teknik *Purposive Sampling* dalam menentukan informannya. Penelitian ini dilaksanakan pada Mei sampai Juli 2014 yang berlokasi di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja karena lokasi penelitian ini merupakan salah satu sentra industri pengolahan abon ikan tuna di Kota Makassar. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pendapatan usaha pembuatan abon ikan tuna oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar sebesar Rp 254.284.600/tahun dan pendapatan perbulan usaha abon ikan tuna rata-rata sebesar Rp 21.190.383.3.

Kata kunci : pendapatan, kelompok wanita, abon ikan tuna

Abstract

This study aims to determine the income of fish tuna business by the Fishermen Women Group "Fatimah Az-zahrah" in Kelurahan Pattingalloang Ujung Tanah Subdistrict Makassar City. The type of research used is a case study on the business of the Fishermen Group "Fatimah Az-zahrah" in Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Makassar. The research used purposive sampling technique in determining the informant. This research was conducted on May to July 2014 which is in Kelurahan Pattingalloang Subdistrict Ujung Tanah Makassar City. The research location was chosen purposely because the location of this research is one of tuna processing industry centers in Makassar. The results of this study indicate the existence of tuna development efforts by the Fishermen Group "Fatimah Az-zahrah" in Pattingalloang Urban District Ujung Tanah Makassar City Rp 254.284.600/year and monthly income abon tuna fish an average of Rp 21,190. 383.3. Keywords: income, womens group, abon tuna fish

Keywords: income, group of women, abon tuna

1. PENDAHULUAN

Produksi perikanan Kota Makassar dalam beberapa tahun terakhir mengalami fluktuasi yaitu, perikanan laut pada tahun 2009 produksinya sebanyak 13.512 ton, tahun 2010 sebanyak 11.500 ton, dan tahun 2011 sebanyak 11.800. Berbeda dengan perikanan darat, yaitu pada tahun 2009 produksinya sebanyak 547,7 ton, tahun 2010 sebanyak 544,10 ton dan tahun 2011 sebanyak 637,15 ton (BPS Kota Makassar, 2012).

Sumber daya pada sektor perikanan merupakan salah satu sumber daya yang penting bagi hajat hidup masyarakat dan memiliki potensi dijadikan sebagai penggerak utama (*prime mover*) ekonomi nasional. Hal ini didasari pada kenyataan bahwa pertama, Indonesia memiliki sumber daya perikanan yang besar baik ditinjau dari kuantitas maupun diversitas. Kedua, Industri di sektor perikanan memiliki keterkaitan dengan sektor-sektor lainnya. Ketiga, Industri perikanan berbasis sumber daya nasional atau dikenal dengan istilah *national resources based industries*, dan

keempat Indonesia memiliki keunggulan (*comparative advantage*) yang tinggi di sektor perikanan sebagaimana dicerminkan dari potensi sumber daya yang ada (Daryanto, 2007).

Pengolahan hasil perikanan sangat penting untuk di perhatikan sebagai salah satu contoh komoditi ikan. Ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Pembusukan disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba dan proses ketengikan (*rancidity*). Kadar air ikan segar yang tinggi mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusuk yang terdapat di dalamnya. Daya tahan ikan segar yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan. Bahkan sering menimbulkan kerugian besar pada saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu, sejak lama masyarakat berusaha melakukan berbagai macam proses pengolahan pasca panen ikan guna meminimalkan kendala tersebut. Pada dasarnya proses pengolahan pasca panen ikan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam daging ikan. Penurunan kadar air ini bisa menghambat perkembangbiakan mikroorganisme dalam daging ikan sehingga produk olahan ikan akan memiliki daya tahan lebih lama dibandingkan daging ikan segarnya. Terdapat bermacam-macam cara pengolahan pasca panen ikan, mulai dari cara tradisional sampai moderen.

Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” merupakan salah satu industri rumah tangga yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan di Makassar. Kelompok Wanita Nelayan ini bergerak dalam bidang proses pembuatan abon ikan tuna. Pada umumnya unit usaha rumah tangga di kelurahan khususnya di wilayah pesisir hadir dalam aktivitas ekonomi yang tidak semata-mata didasarkan kepada peluang investasi melainkan juga didasarkan oleh dorongan untuk menciptakan kesempatan kerja bagi para wanita nelayan.

Analisis pendapatan usahatani pada umumnya digunakan untuk mengevaluasi kegiatan suatu usaha pertanian dalam satu tahun. Tujuannya adalah membantu pengelola usaha pertanian mengetahui usaha yang dijalankan masih menguntungkan atau sebaliknya (Suratiyah disitasi dalam Utama,

2011). Usaha pembuatan abon ikan mempunyai dampak yang positif, baik bagi pengusaha maupun masyarakat setempat. Bagi pengusaha, dampak ekonomis dari usaha ini adalah akan meningkatnya pendapatan mereka. Di samping itu, beroperasinya usaha abon ikan yang bersifat padat karya akan membantu menyerap tenaga kerja bagi masyarakat setempat sehingga akan membantu peningkatan pendapatan dan kesejahteraan para Kelompok Wanita Nelayan. Peningkatan produksi abon ikan akan memberi peluang bagi peningkatan pendapatan khususnya di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui tingkat pendapatan yang diterima pada usaha abon ikan tuna Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar selama bulan Mei sampai Juli 2014. Lokasi penelitian ditentukan secara purposive karena lokasi penelitian ini merupakan salah satu sentra industri pengolahan abon ikan tuna di Kota Makassar. Secara spesifik penelitian ini pada usaha Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah”. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif yang dinyatakan dalam bentuk angka dengan sumber data yaitu data primer yang diperoleh secara langsung dengan mengadakan observasi dan wawancara yang merupakan data ril tentang keadaan industri pengolahan abon ikan dan data sekunder yang diperoleh peneliti dengan mempelajari atau menelaah pendapat-pendapat para ahli secara teoritis dari literatur-literatur yang mempunyai keterkaitan dengan objek yang diteliti, serta instansi terkait.

Adapun teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis pendapatan dengan rumus :

$$Pd = TR - TC$$

(Soekartawi, 2006)

Dimana :

Pd = Pendapatan (Rp)

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

Untuk menghitung penerimaan dalam usaha pembuatan abon ikan tuna ini digunakan rumus :

$$TR = Py \cdot Y$$

(Soekartawi, 2006)

Dimana :

TR = Total penerimaan (Rp)

Py = Harga produksi (Rp/Kg)

Y = Jumlah produksi (Kg)

Untuk menghitung biaya dalam usaha pembuatan abon ikan tuna ini digunakan rumus :

$$TC = FC + VC$$

(Soekartawi, 2006)

Dimana :

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

FC = *Fixed Cost* /Biaya tetap (Rp)

VC = *Variable Cost* /Biaya variable (Rp)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi Abon Ikan Tuna

Bahan baku yang digunakan berasal dari Tempat Pelelangan Ikan (TPI). Sekali melakukan proses produksi abon ikan tuna sebanyak 280 kg dengan bahan baku yang

digunakan 500 kg, total produksi dalam satu bulan 560 kg bahan baku yang digunakan 1000 kg (1 ton) dengan harga jual yang bervariasi yaitu 100 gr seharga Rp 20.000, 250 gr seharga Rp 350.000, 500 gr seharga Rp. 60.000 dan 1 kg seharga Rp. 120.000. Total produksi dalam satu bulan ditentukan oleh ketersediaan bahan baku yang ada. Hasil produksi dipasarkan di seluruh toko ole-ole di Makassar tepatnya di Somba Opu dan berbagai kota yaitu Palu, Kalimantan, Surabaya dan Jakarta serta masyarakat sekitar yang langsung datang ketempat produksi abon ikan tersebut.

Peralatan Produksi

Pengadaan peralatan dari bahan baku yang efektif dan efisien dapat menjadikan kegiatan produksi berjalan lancar dan dapat meningkatkan hasil dan keuntungan. Abon ikan dapat diproduksi dengan alat yang sederhana maupun dengan peralatan semi mekanik. Alat-alat sederhana yang digunakan untuk pembuatan abon ikan tuna pada usaha kelompok wanita nelayan “Fatimah Az-zahrah” dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis Pelatan Produksi Pada Usaha Abon Ikan Tuna Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar, Januari Sampai Desember 2013.

No	Nama Alat	Jumlah Alat	Masa Ekonomis (Tahun)
1	Mesin Pengepres	1	3
2	Mesin Parutan	1	3
3	Sealer	1	3
4	Wajan	8	2
5	Sodet	10	2
6	Tabung Gas (12,5 Kg)	5	2
7	Kompor Gas	5	2
8	Nampang	7	2
9	Tumbukan	6	2
10	Pisau	15	2
11	Baskom Plastik Kecil	8	2
12	Baskom Plastik Besar	6	2
13	Baskom Stenlish Besar	6	3
14	Box Plastik Besar	6	2
15	Tirisan	7	2
16	Timbangan Duduk (3 Kg)	1	3
17	Timbangan Duduk (5 Kg)	1	3
18	Etalase	1	4
Jumlah		95	44

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2014.

Tabel 1 menunjukkan bahwa terdapat 18 jenis peralatan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan tuna oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” di Kelurahan pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar dengan jumlah alat sebanyak 95 unit. Dari 18 jenis peralatan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan tuna oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” terdapat 4 unit alat semi-mekanik yang digunakan oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” yaitu, mesin pengepres, mesin parutan, sealer (alat pengemas) dan kompor gas.

Bahan baku produksi dan Bahan Tambahan

Pada Usaha Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah”, bahan baku yang digunakan dalam proses produksi abon ikan adalah ikan tuna. Alasan memilih daging ikan

tuna karena daging ikan tuna memiliki tulang yang lebih sedikit dengan ikan yang lain.

Pengadaan bahan baku ikan tuna pada pengolahan abon ikan diperoleh dari Tempat Pelelangan Ikan Paotere dan pengumpul ikan lainnya. Proses pembelian bahan baku dilakukan dengan cara melakukan pemesanan terlebih dahulu dari TPI Paotere, kemudian pemasok akan mengantarkan langsung bahan baku tersebut ke lokasi produksi dengan biaya pengiriman sepenuhnya ditanggung oleh pemasok. Sistem pembayaran bahan baku yaitu dibayar tunai pada saat pasokan tiba di lokasi produksi.

Sejumlah bahan Tambahan yang digunakan oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” dalam pembuatan abon ikan tuna adalah rempah-rempah dan garam. Jenis rempah-rempah yang digunakan oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” adalah bawang putih, bawang merah, lengkuas, merica, sereh, jeruk nipis. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jenis Bahan Baku dan Bahan Tambahan Yang Digunakan Pada Usaha Abon Ikan Tuna Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar, Januari Sampai Desember 2013.

Tahun	Jenis Bahan Baku dan Bahan Tambahan	Jumlah	Satuan
2013	Ikan Tuna	10512	Kg
	Garam	514	Bks
	Merica	90	Kg
	Bawang Merah	436	Kg
	Bawang Putih	436	Kg
	Lengkuas	55	Kg
	Serei	52	Kg
	Jeruk Nipis	2715	Biji
	Minyak Goreng	789	Liter

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2014.

Adapun komposisi bahan-bahan tambahan yang digunakan oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” di Kelurahan

Pattingaloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar, Per 500 Kg daging ikan tuna dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Komposisi bahan-bahan Tambahan Per 500 kg daging ikan tuna yang Digunakan Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” di Kelurahan Pattingaloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar, Januari Sampai Desember 2013.

No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan
1	Garam	1	Bal
2	Merica	5	Kg
3	Bawang Merah	20	Kg
4	Bawang Putih	20	Kg
5	Lengkuas	3	Kg

6	Serei	3	Kg
7	Jeruk Nipis	150	Biji
8	Minyak Goreng	56	Liter

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2014.

Proses Produksi

Proses produksi abon ikan tuna cukup sederhana dan mudah dilakukan. Secara umum, proses produksi abon ikan tuna yang dilakukan oleh Kelompok Wanita Nelayan "Fatimah Az-zahrah" di Kelurahan Patingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar adalah sebagai berikut :

- Pengadaan bahan baku
Bahan baku yang digunakan adalah daging ikan tuna yang masih segar yang selanjutnya dilakukan pencucian daging ikan.
- Perebusan dan Penambahan Sereh, Potongan ikan tuna yang sudah dicuci kemudian dimasukkan kedalam wajan yang telah disiapkan dan direbus selama 105-210 menit. Proses perebusan akan dihentikan setelah daging ikan menjadi lunak. Selama proses perebusan ditambahkan sereh agar ikan tidak bau amis.
- Penirisan
Penirisan dilakukan sekitar 30 menit agar air yang terkandung dalam ikan keluar dan daging ikan pun dingin.
- Penumbukan
Daging ikan tuna yang telah ditiriskan kemudian ditumbuk dengan kayu yang sudah dibentuk. Tahap penumbukan bertujuan agar daging ikan tuna tercabik-cabik.
- Pemberian bumbu
Pada tahap ini, daging ikan tuna hasil penumbukan ditambahkan bahan-bahan tambahan (bumbu-bumbu). Bumbu-bumbu yang ditambahkan terdiri dari : merica, bawang merah, bawang putih, lengkuas, sereh yang telah dihaluskan dan garam halus. Bumbu yang telah ditambahkan diaduk sampai merata kemudian didiamkan ± 30 menit agar bumbu meresap baik.
- Penggorengan

Setelah bumbu-bumbu tercampur secara merata dalam serat-serat daging ikan tuna, kemudian dilakukan penggorengan ± 60 menit. Selama proses penggorengan, secara terus menerus dilakukan pengadukan agar abon ikan yang dihasilkan matang secara merata dan bumbu-bumbu dapat meresap dengan baik. Tahap penggorengan ini akan dihentikan setelah serat-serat daging yang digoreng sudah berwarna kuning kecoklatan.

- Pengepresan
Tahap produksi berikutnya adalah pengepresan kembali serat-serat daging ikan yang telah digoreng. Proses pengepresan ini bertujuan untuk mengurangi kadar minyak pasca proses penggorengan.
- Pencabikan
Setelah dipres, kemudian dilakukan pencabikan tahap kedua agar tidak terjadi penggumpalan. Proses pencabikan ini akan dihentikan setelah terbentuk produk akhir berupa abon ikan dengan tekstur yang seragam.
- Pengemasan
Pada tahap akhir produksi dilakukan pengemasan abon ikan. Jika pengemasan tidak langsung dilakukan, maka produk abon ikan akan disimpan terlebih dahulu dalam box plastik besar di gudang sebelum dilakukan pengemasan.

Biaya Produksi Usaha Abon Ikan Tuna

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk membiayai operasional perusahaan selama perusahaan beroperasi atau sealama kegiatan perusahaan berlangsung. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variabel cost*).

- Biaya Tetap
Biaya tetap adalah biaya yang tidak mempengaruhi besar kecilnya produksi yang

dihasilkan. Biaya tetap yang dikeluarkan selama proses produksi dalam satu tahun dapat

dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Tetap Usaha Pembuatan Abon Ikan Tuna Pada Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar, Januari Sampai Desember 2013.

No	Tahun	Biaya Tetap (FC)	Jumlah (Rp)
1	2013	Pajak (Rp)	150.000
2		Air (Rp)	1.200.000
3		NPA (Rp)	5.037.000
Jumlah			Rp 6.387.000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2014.

Berdasarkan Tabel 4, biaya tetap usaha pembuatan abon ikan tuna terdiri dari biaya pajak, air dan nilai penyusutan alat. Biaya tetap yang terendah dikeluarkan Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” terdapat pada biaya pajak sebesar Rp 150.000 dan biaya tetap tertinggi yang dikeluarkan oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” terdapat pada biaya nilai penyusutan alat sebesar Rp 5.037.000. Hal ini disebabkan Tingginya nilai penyusutan alat yang dikeluarkan oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” setiap tahun,

dipengaruhi oleh jumlah alat produksi yang digunakan.

b. Biaya Variabel

Biaya tidak tetap adalah biaya yang mempengaruhi naik turunnya produksi. Biaya tidak tetap yang dikeluarkan dari usaha pembuatan abon ikan tuna terdiri dari biaya bahan baku, bahan tambahan dan bahan pendukung. Biaya tidak tetap yang dikeluarkan selama proses produksi perbulan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya Variabel Usaha Pembuatan Abon Ikan Tuna (Kelompok Wanita Nelaya “Fatimah Az-zahrah” di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar, Januari Sampai Desember 2013.

No	Tahun	Bulan	Jumlah (Rp)
1	2013	Januari	46.762.400
2		Februari	49.084.250
3		Maret	44.136.250
4		April	40.138.500
5		Mei	48.677.450
6		Juni	42.457.000
7		Juli	46.219.550
8		Agustus	50.882.050
9		September	49.499.850
10		Oktober	45.500.500
11		November	41.334.100
12		Desember	56.756.500
Jumlah			Rp 561.448.400

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2014.

Berdasarkan Tabel 5, biaya variabel yang terendah dalam pembuatan abon ikan tuna yang dikeluarkan oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” terdapat pada bulan April sebesar Rp 40.138.500 dan biaya variabel tertinggi terdapat pada bulan Desember sebesar Rp 56.756.500. Perbedaan

biaya variabel pada Tabel 6 yang dikeluarkan pada pembuatan abon ikan tuna oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku yang ada di TPI (Tempat Pelelangan Ikan) Paotere atau pedagang pengumpul lainnya.

Total biaya merupakan jumlah keseluruhan biaya produksi yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan setiap kegiatan produksi ditambah

dengan nilai penyusutan alat. Total biaya produksi usaha pembuatan abon ikan tuna dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Total Biaya Dari Usaha Abon Ikan Tuna (Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah”) di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar, Januari Sampai Desember 2013.

No	Tahun	Total Biaya	Jumlah (Rp)
1	2013	Biaya tetap	6.387.000
2		Biaya Variabel	561.448.400
Jumlah			Rp 567.835.400

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2014.

Berdasarkan Tabel 6, total biaya usaha pembuatan abon ikan tuna pada tahun 2013 sebesar Rp 567.835.400 yang diperoleh dari penjumlahan biaya tetap sebesar Rp 6.387.000 dan biaya variabel sebesar Rp 561.448.400. Tingginya biaya variabel yang dikeluarkan oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” dipengaruhi oleh jumlah bahan baku

maupun bahan tambahan yang digunakan setiap kali produksi abon ikan tuna.

Penerimaan Usaha Abon Ikan Tuna

Penerimaan adalah total produksi yang dihasilkan dikali dengan harga jual. Untuk lebih jelasnya penerimaan usaha abon ikan tuna dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Total Penerimaan Dari Usaha Abon Ikan Tuna (Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah”) di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar, Januari Sampai Desember 2013.

Tahun	Bulan	Ukuran Kemasan Produk Abon Ikan Tuna				Penerimaan(Rp)
		100 gr (Rp)	250 gr (Rp)	500 gr (Rp)	1000 gr (Rp)	
2013	Januari	12.000.000	21.000.000	9.000.000	24.000.000	66.001.550
	Februari	14.400.000	19.320.000	12.000.000	24.000.000	69.721.672
	Maret	14.400.000	19.320.000	12.000.000	24.000.000	69.721.672
	April	13.200.000	24.360.000	7.200.000	14.400.000	59.161.596
	Mei	9.600.000	18.480.000	12.000.000	30.000.000	70.081.458
	Juni	13.200.000	18.480.000	8.400.000	24.000.000	64.081.528
	Juli	12.000.000	21.000.000	12.900.000	24.000.000	69.901.615
	Agustus	12.000.000	25.200.000	12.720.000	24.000.000	73.921.732
	September	14.400.000	18.060.000	12.600.000	25.200.000	70.261.656
	Oktober	12.000.000	21.000.000	9.000.000	21.000.000	63.001.525
	November	12.000.000	23.520.000	9.000.000	19.560.000	64.081.585
	Desember	13.200.000	21.000.000	12.000.000	36.000.000	82.201.760
Jumlah		152.400.000	250.740.000	128.820.000	290.160.000	822.120.000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2014.

Berdasarkan Tabel 7 penerimaan terendah yang diterima pada usaha abon ikan tuna oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” terdapat pada bulan April sebesar Rp 59.161.596 sedangkan tingkat penerimaan tertinggi kedua dan pertama yang diterima pada usaha abon ikan tuna oleh oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” terdapat pada bulan Agustus sebesar

Rp 73.921.732 dan bulan Desember Rp 82.201.760.

Perbedaan penerimaan dari bulan Januari sampai Desember yang diterima pada usaha abon ikan tuna oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku yang ada dari jumlah produksi setiap bulannya.

Pendapatan Usaha Abon Ikan Tuna

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Pendapatan usaha abon ikan tuna oleh Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah

Az-zahrah” di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Rekapitulasi Biaya Produksi Pendapatan dan Keuntungan Dari Usaha Abon Ikan Tuna (Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah”) di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar, Januari Sampai Desember 2013.

Tahun	1	Penerimaan 1 Tahun	Produksi	Harga(Rp)	Penerimaan (Rp)	
2013		- 100 gr	7.620	20.000	152.400.000	
		- 250 gr	7.164	35.000	250.740.000	
		- 500 gr	2.147	60.000	128.820.000	
		- 1000 gr	2.418	120.000	290.160.000	
		Jumlah (TR)			822.120.000	
		2	Penggunaan Biaya 1 Tahun			
			- Biaya Tetap (FC)			Nilai (Rp)
			Pajak		150.000	
			Air		1.200.000	
			NPA		5.037.000	
			Jumlah			6.387.000
			- Biaya Variabel (VC)			Nilai (Rp)
			Ikan Tuna		262.800.000	
			Garam		436.900	
			Merica		11.700.000	
			Bawang Merah		7.848.000	
			Bawang Putih		7.848.000	
			Lengkuas		1.650.000	
			Serei		520.000	
			Jeruk Nipis		1.084.000	
		M.Goreng		9.073.000		
		Gas LPG		11.700.000		
		Toples 100 gr		25.400.000		
		Toples 250 gr		26.685.000		
		Plastik 500 gr		7.185.000		
		Plastik 1000 gr		5.840.000		
		Logo Kemasan		66.633.500		
		Listrik		116.462.000		
		Tenaga kerja		11.700.000		
		Jumlah		561.448.400		
		TC=FC+VC		567.835.400		
	3	Pendapatan (TR-TC)			254.284.600	

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2014.

Berdasarkan Tabel 8 menunjukkan bahwa pendapatan usaha abon ikan tuna pada tahun 2013 yaitu sebesar Rp 254.284.600 yang diperoleh dari hasil pengurangan penerimaan sebesar Rp 822.120.000 dengan total biaya sebesar Rp 567.835.400. Naik turunnya pendapatan dipengaruhi oleh penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Pendapatan usaha abon ikan tuna “Fatimah Az-zahrah” tidak menentu tergantung dari bahan baku yang diproduksi setiap bulan, semakin banyak bahan baku yang

diproduksi setiap bulan maka semakin besar tingkat penerimaan yang diterima dalam setiap bulan atau pun dalam setahun.

Pemberian gaji Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” diberikan setiap produksi abon ikan tuna. Gaji yang diterima Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” tergantung jumlah produksi abon ikan tuna. Pendapatan yang diterima dalam satu tahun akan dibagi kepada setiap anggota kelompok dan penguatan modal dalam pengembangan usaha abon ikan tuna selanjutnya.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, maka diperoleh kesimpulan bahwa :

- a. Proses pengolahan abon ikan tuna pada usaha Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar, melalui beberapa proses pengolahan yaitu, mulai dari proses pencucian daging ikan tuna, perebusan dan penambahan daun sereh, penirisan, penumbukan daging ikan tuna, pemberian bumbu, penggorengan, pengepresan, pencabikan, pengemasan dan rata-rata waktu yang digunakan dalam proses pengolahan abon ikan tuna selama satu sampai dua hari.
- b. Pendapatan usaha abon ikan tuna Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah” di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar pada tahun 2013, total biaya tetap sebesar Rp 6.387.000, total biaya variabel sebesar Rp 561.448.400, total biaya sebesar Rp 567.835.400, total penerimaan sebesar Rp 822.120.000, dan total pendapatan sebesar Rp 254.284.600.

Adapun saran yang penulis berikan berdasarkan hasil penelitian adalah sebagai berikut :

- a. Diharapkan kepada Pemerintah Kota Makassar agar lebih memperhatikan usaha pembuatan abon ikan tuna Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-zahrah, baik dari segi pemberian modal usaha, sarana produksi dan saluran pemasaran yang lebih luas.
- b. Diharapkan kepada pemilik usaha pembuatan abon ikan tuna, terus meningkatkan jumlah produksi, meningkatkan mutu produk dan meningkatkan promosi penjualan.
- c. Diharapkan kepada mahasiswa atau peneliti selanjutnya agar memberikan pemikiran-pemikiran yang inovatif kepada pemilik usaha abon ikan tuna agar dapat bersaing dalam dunia usaha.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Andani, Apri, Yuliarso, M. Zulkarnain, Widiono, Septri. 2014. *Analisis Pendapatan Dan Resiko Usaha Budidaya Ikan Air Tawar Di Kabupaten Bengkulu Selatan..* AGRISEP Vol. 14 No. 1 Maret 2014 Hal. 68 – 75.
- Ardiansyah, 2010. *Analisis Faktor-faktor Yang Mempengaruhi pendapatan Usaha Sektor Informal di Kota Makassar (Kasus Pedagang Kaki Lima).* Skripsi. Fakultas Ekonomi, Universitas Hasanuddin Makassar.
- BPS. 2012. *Makassar Dalam Angka.* BPS Kota Makassar.
- Dadan Ahmad S. dan Rina Fitriana. 2007. *Mengenal Ikan Laut.* CV Nuansa Citra Grafika. Bandung.
- Daryanto, 2007. *Peran Sektor Perikanan Dalam Perekonomian Dan Penyerapan Tenaga Kerja Di Indonesia: Analisis Input-Output.* Artikel. Program Pascasarjana, Universitas Andalas, Padang.
- Junianto, 2003. *Teknik Penanganan Ikan.* Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kuswadi, 2007. *Analisis Keekonomian Proyek.* CV Andi. Yogyakarta.
- Kasmir dan Jakfar, 2012. *Studi Kelayakan Bisnis.* Kencana. Jakarta
- Soekartawi. 2006. *Analisis Usahatani.* UI Press. Jakarta
- Suhenda Adia. 2007. *Teknik Pengawetan dan pengolahan Ikan.* Rumah Buku Publishing. Bandung.
- Suyanto dan Bagong, 2005. *Metode Penelitian Sosial.* Kencana Prenada Media Group. Jakarta.
- Utama, Mohamad, 2011. *Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Fillet Ikan (Studi Kasus PT. Ojid Kharisma Nusantara Pada Tahun 2010).* Skripsi. Program Studi Agribisnis. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.