

ANALISIS PROFITABILITAS USAHA PEMBEKUAN IKAN (COLD STORAGE) DI KOTA MATARAM

PROFITABILITY ANALYSIS OF FISH FREEZING BUSINESS (COLD STORAGE) IN MATARAM CITY

Tresnani Maulidia Utami¹, Amiruddin², Syarif Husni^{2*}

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

²Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

*Email penulis korespondensi: syarifhusni1964@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk : (1) Menganalisis biaya produksi dan keuntungan usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram; (2) Mengetahui profitabilitas usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram; (3) Mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh pengusaha dalam pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode Deskriptif, sedangkan teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara langsung. Unit analisis dalam penelitian ini adalah pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram. Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif dan kuantitatif. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa : (1) Total biaya produksi yang dikeluarkan pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebanyak Rp 467.883.028/proses produksi, dengan total keuntungan usaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebanyak Rp 54.846.972/proses produksi. (2) Tingkat profitabilitas usaha pembekuan ikan (*cold storage*) adalah 12% per bulan, sehingga lebih besar dari bunga bank yang telah ditetapkan secara umum yaitu 1% per bulan. Artinya bahwa dengan tingkat profitabilitas 12% mampu membayar bunga bank yang berlaku atas penggunaan modal dan sudah mampu menghasilkan keuntungan. (3) Kendala – kendala yang dihadapi dalam usaha pembekuan ikan (*cold storage*) meliputi : kelangkaan ikan, tenaga kerja, dan penjualan.

Kata kunci: Keuntungan, Profitabilitas, Pembekuan Ikan

Abstract

This research aims to: (1) Analyze the production costs and profits of fish freezing (*cold storage*) businesses in Mataram City; (2) Knowing the profitability of the fish freezing business (*cold storage*) in Mataram City; (3) Knowing the obstacles faced by entrepreneurs in freezing fish (*cold storage*) in Mataram City. The method used in this research is the descriptive method, while the data collection technique is carried out by direct interviews. The unit of analysis in this research is fish freezing (*cold storage*) entrepreneurs in Mataram City. The type of data used is qualitative and quantitative data. The data sources used in this research are primary and secondary data. Data were analyzed descriptively. The research results show that: (1) The total production costs incurred by fish freezing (*cold storage*) entrepreneurs are IDR 467,883,028/production process, with total profits from fish freezing (*cold storage*) businesses amounting to IDR 54,846,972/production process. (2) The level of profitability of the fish freezing business (*cold storage*) is 12% per month, so it is greater than the generally determined bank interest, namely 1% per month. This means that with a profitability level of 12%, it is able to pay the applicable bank interest on the use of capital and is able to generate profits. (3) Constraints faced in the fish freezing business (*cold storage*) include: fish scarcity, labor and sales.

Keywords: Profit, Profitability, Cold Storage.

PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi di bidang maritim semestinya dapat memberi manfaat terutama bagi masyarakat pesisir dan nelayan yang menggantungkan hidup mereka pada hasil tangkapan laut. Indonesia memiliki sumber daya laut yang melimpah sehingga jika dikelola dengan baik maka akan menjadi pembangkit perekonomian bangsa (Wicaksono

& Basuki, 2024). Indonesia sebagai negara dengan jumlah pulau terbanyak di dunia, maka potensi sektor kelautan dan perikanan Indonesia sangat signifikan dalam pertumbuhan perekonomian dan pemenuhan kebutuhan pangan nasional. Tingginya potensi perikanan laut ternyata tidak diikuti dengan stabilitas harga ikan. Harga ikan laut cenderung fluktuatif karena adanya ketidakpastian hasil tangkapan ikan dari nelayan (Mulyaningtyas et al, 2020).

Produksi tangkapan bersifat musiman, yaitu pada musim tertentu dimana hasil tangkapan ikan biasanya lebih banyak (maksimum), yaitu pada musim Timur (Maret-Mei) dan musim Selatan (Juni-September), akibatnya harga ikan menjadi naik-turun. Sedangkan industri membutuhkan pasokan ikan secara terus-menerus dan tetap. Hal ini menyebabkan harga ikan mahal ketika pasokan sedikit (Nusantari et al 2017).

Ikan adalah komoditas yang mudah rusak sehingga memerlukan penanganan yang tepat dengan sistem rantai pendingin. Pendinginan adalah salah satu metode yang umum digunakan untuk memperlambat kerusakan pada produk-produk hasil perikanan. *Cold storage* dapat digunakan untuk menjaga pasokan ikan dari area produksi ke area distribusi, terutama pada saat hasil tangkapan nelayan melimpah. Hasil perikanan yang dimasukkan ke dalam cold storage dapat menambah daya jual yang menguntungkan karena meskipun membeku daging ikan akan tetap segar jika diawetkan dengan suhu dan temperatur yang sesuai (di bawah -18°C) (Merdiagung et al, 2014).

Cold Storage merupakan suatu alat mesin pendingin yang menampung benda-benda yang akan mengalami proses pendinginan. Unit cold storage biasa digunakan dalam kehidupan sehari-hari untuk mendinginkan atau mengawetkan makanan seperti daging, sayuran dan buah-buahan begitu juga dengan minuman. Adapun penggunaan cold storage di industri biasa digunakan untuk mendinginkan bahan baku atau bahan jadi dari suatu produk (Rahmat, 2015).

Salah satu tujuan cold storage adalah untuk memperpanjang umur penyimpanan dengan cara pendinginan. Sarana *cold storage* juga dapat digunakan untuk meningkatkan produksi perikanan, khususnya ikan hasil tangkapan nelayan, yang akan dipasarkan pada tingkat nasional dan internasional. Keberadaan industri cold storage akan memberikan keuntungan bagi industri pengolahan ikan di wilayah sekitarnya. Peningkatan jumlah industri pengolahan ikan akan membantu meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar (Astutik & Santoso, 2013). Cold storage juga bisa dimanfaatkan untuk menjaga kontinuitas pasokan ikan dari daerah produksi ke daerah distribusi, terlebih lagi saat hasil tangkapan nelayan melimpah (Merdiagung et al., 2014). Manfaat yang didapat oleh cold storage dari *supply chain management* yang dilakukan yaitu : dapat memenuhi tuntutan pasar, meminimalisasi biaya yang harus dikeluarkan, ketepatan waktu penyerahan distribusi produk, dan semakin berkembangnya Perusahaan (Masytho et al, 2023)

Usaha penyimpanan ikan beku (*cold storage*) di Kota Mataram diharapkan dapat meningkatkan jumlah penjualan hasil tangkapan nelayan dan pedagang, sehingga secara otomatis meningkatkan jumlah kesejahteraan dan taraf hidup masyarakat pesisir yang komunitas dominan masyarakatnya berprofesi sebagai nelayan dan pedagang ikan.

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) menganalisis biaya produksi dan keuntungan usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram. (2) mengetahui profitabilitas usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram. (3) mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh pengusaha dalam pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode Deskriptif, yaitu metode yang digunakan untuk memecahkan suatu masalah yang terjadi pada waktu sekarang dengan cara mengumpulkan data, menyusun, menganalisa, dan menarik kesimpulan serta menginterpretasikannya (Sugiyono, 2018). sedangkan teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara langsung. Unit analisis dalam penelitian ini adalah pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram. Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif dan kuantitatif.

Penentuan daerah penelitian menggunakan metode *sensus*, dengan pertimbangan bahwa memilih semua pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram yang berjumlah lima pengusaha. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder..

Analisis Data

- Total Biaya Usaha Pembekuan Ikan

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Total Biaya Usaha Pembekuan Ikan (Rp/per proses)

TFC = Total Biaya Tetap Usaha Pembekuan Ikan (Rp/proses)

TVC = Total Biaya Variabel Usaha Pembekuan Ikan (Rp/proses)

- Penerimaan

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan Usaha Pembekuan Ikan (Rp/proses)

P = Harga Ikan (Rp/kg)

Q = Jumlah Produksi Ikan (kg/proses)

- Keuntungan

$$I = TR - TC$$

Keterangan :

I = Keuntungan Usaha Pembekuan Ikan (Rp/proses)

TR = Total Penerimaan Usaha Pembekuan Ikan (Rp/proses)

TC = Total Biaya Usaha Pembekuan Ikan (Rp/proses)

- Profitabilitas

$$\frac{\pi}{TC} \times 100\%$$

Keterangan :

π = Pendapatan Usaha Pembekuan Ikan

TC = Total Cost (Total Biaya Usaha Pembekuan Ikan)

Keterangan :

- Jika nilai profitabilitas > tingkat suku bunga bank maka perusahaan tersebut dikatakan baik atau layak dikembangkan.
- Jika nilai profitabilitas < tingkat suku bunga bank maka perusahaan tersebut dikatakan tidak baik atau tidak layak untuk dikembangkan.
- Untuk mengetahui kendala yang dihadapi pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram dilakukan dengan tabulasi dan dianalisis secara deskriptif yaitu disajikan data bentuk tabel frekuensi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya Produksi Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*)

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang tertentu (Ahmad, 2014). Biaya produksi dalam penelitian ini adalah jumlah biaya yang dikeluarkan pengusaha pembekuan ikan selama satu kali proses produksi ikan. Produksi pembekuan ikan dilakukan selama 15 hari atau dua kali produksi selama satu bulan. Biaya produksi merupakan jumlah keseluruhan dari semua biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya tergantung dari jumlah produksi yang meliputi biaya penggunaan tenaga kerja, dan biaya variabel lain serta semua biaya diperhitungkan dalam satu kali proses produksi. Sedangkan biaya tetap adalah biaya yang tidak habis dipakai dalam satu kali produksi yang meliputi biaya penyusutan alat, dan pajak bangunan.

Tabel 1. Rata – Rata Kapasitas *Cold Storage* dan Jumlah Produksi Ikan Per Proses Produksi pada Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

No	Uraian	Jumlah (Kg)
1	Kapasitas <i>Cold Storage</i>	130.000
2	Jumlah Produksi Ikan	26.000

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Tabel 1 menunjukkan bahwa rata-rata kapasitas mesin *cold storage* sebesar 130.000/kg, sedangkan rata-rata masuknya ikan ke dalam *cold storage* sebesar 26.000 kg per proses produksi atau 20%. Hal ini mesin *cold storage* tidak memenuhi kapasitasnya dan tidak efisien dalam menggunakan mesin *cold storage*. Mesin pendingin saat ini semakin banyak digunakan seiring dengan kemajuan teknologi dan kebutuhan konsumen dalam membekukan ikan. Umumnya penggunaan mesin pendingin digunakan dalam industri perikanan, baik di darat maupun di laut karena memiliki peran yang sangat penting dalam mempertahankan mutu hasil tangkapan dan menjaga kualitas kesegaran ikan (Murtono et al, 2015). Hasil penelitian Siahainenia *et al* (2018) ntuk mencapai faktor produksi dalam kondisi optimal maka pihak manajemen *cold storage* perlu mengurangi bahan baku sebanyak 24.915,9 kg/bulan; tenaga kerja 7 HOK/bulan; kapasitas ruang penyimpanan *cold storage* 2,09 kg/bulan; dan permintaan ikan layang 1.402,6 kg/bulan, sedangkan penggunaan faktor produksi secara efisien (*fully utulized*) adalah kapasitas mesin pembeku, permintaan ikan tuna, cakalang, dan tongkol.

Tabel 2. Biaya Produksi per Proses Produksi pada Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1	Biaya Variabel	463.340.000
2	Biaya Tetap	4.813.028
Total Biaya Produksi		468.153.028

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Menurut Gunawan, et al., (2016), untuk menghitung besarnya biaya total (Total Cost) diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya tetap (Fixed Cost/ FC) dengan biaya variabel (Variabel Cost). Tabel 2 menunjukkan bahwa rata-rata biaya produksi yang dikeluarkan usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram yang meliputi biaya

variabel sebesar Rp 463.340.000 dan biaya tetap sebesar Rp 4.813.028, sehingga total biaya produksi Rp 468.153.028/proses produksi.

Biaya Variabel Usaha Pembekuan Ikan (Cold Storage)

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan pengusaha sebagai akibat penggunaan faktor produksi yang bersifat variabel, sehingga biaya ini besarnya berubah-ubah tergantung volume produksi. Semakin banyak produksi semakin besar pula biaya variabel yang dikeluarkan. Begitu juga sebaliknya. Termasuk biaya variabel adalah biaya pembelian ikan tongkol, ikan layang, ikan parean, ikan langoan, tenaga kerja, biaya plastik kemasan dan transportasi (Ahmad, 2014).

Tabel 3. Biaya Variabel pada Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

No	Jenis Biaya	Produksi (kg)	Harga (Rp/kg)	Nilai (Rp)
1	Pembelian Ikan :			
	a. Ikan Tongkol	11.400	17.000	182.400.000
	b. Ikan Layang	5.000	18.000	95.000.000
	c. Ikan Parean	5.200	17.000	88.400.000
	d. Ikan Langoan	4.400	19.000	83.600.000
	Su total	26.000	17.284	449.400.000
2	Biaya Transportasi			4.200.000
3	Biaya Tenaga Kerja			9.470.000
4	Biaya Plastik Kemasan			270.000.000
	Total			463.340.000

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Tabel 3 menunjukkan bahwa biaya pembelian ikan pada usaha ini merupakan biaya yang dikeluarkan para pengusaha dalam membeli ikan segar pada nelayan atau pun mengepul yang ada di Ampenan, Tanjung Luar maupun luar pulau Lombok sebesar Rp 449.400.000, biaya transportasi dalam usaha pembekuan ikan ini merupakan biaya yang dikeluarkan para pengusaha dalam membeli bahan bakar kendaraan angkutan ikan sebesar Rp 4.200.000. Biaya tenaga kerja sebesar Rp 9.470.000, dan biaya plastik kemasan (10kg) untuk membungkus ikan yang akan masuk kedalam mesin *cold storage* sebesar Rp 270.000.000 dan total biaya variabel terbesar dikeluarkan pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebesar Rp 463.340.000/ proses produksi. Berbeda dengan jenis ikan yang diawetkan ke *cold storage* di Pondokdadap meliputi jenis ikan tuna, cakalang, tongkol dan layang (Karsana & Patanda, 2019).

Biaya Tenaga Kerja Usaha Pembekuan Ikan (Cold Storage)

Penggunaan tenaga kerja dalam proses kegiatan usaha pembekuan ikan meliputi pembelian ikan, penimbangan, pembekuan, pengemasan, dan penjualan. Rinciannya di sajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Rata – rata Biaya Tenaga Kerja Per Proses Produksi Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

No	Jenis Kegiatan	Jumlah TK (HKO)	Upah TK (Rp)	Persentase (%)
1	Pembelian Ikan	69	3.000.000	32
2	Penimbangan	41	1.800.000	19
3	Pembekuan	34	1.220.000	13
4	Pengemasan	38	1.650.000	17
5	Penjualan	41	1.800.000	19

Total	223	9.470.000	100
-------	-----	-----------	-----

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Tabel 4. menunjukkan bahwa rata-rata jumlah HKO yang dikeluarkan pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebanyak 223 HKO/proses produksi, dan biaya tenaga kerja per proses produksinya yang dikeluarkan oleh pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebanyak Rp 9.470.000/ proses produksi. Penggunaan tenaga kerja yang paling banyak mengeluarkan biaya pada pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) yakni penggunaan tenaga kerja pada pembelian ikan yaitu sebesar Rp 3.000.000/ proses produksi.

Biaya Tetap Usaha Pembekuan Ikan (Cold Storage)

Biaya tetap adalah biaya yang tidak dipengaruhi oleh perubahan tingkat kegiatan maupun volume penjualan (Marewa, 2012). Seperti biaya sewa lahan, bunga atas pinjaman, pajak, dan sejenisnya, biaya penyusutan perlengkapan pembekuan ikan. Rinciannya di sajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-Rata Biaya Tetap per Proses Produksi Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1	Pajak Bangunan	40.750
2	Perawatan Mesin	375.000
3	Biaya Listrik	3.300.000
4	Biaya Air	180.000
5	Penyusutan Alat	917.278
Total		4.813.028

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Tabel 5. menunjukan bahwa nilai biaya tetap pada biaya pajak bangunan sebesar Rp 40.750, biaya perawatan mesin yang dilakukan pada pengusaha pembekuan ikan sebesar Rp 375.000, biaya listrik sebesar Rp 3.300.000, biaya air sebesar Rp 180.000, biaya penyusutan alat sebesar Rp 917.278 dan total biaya tetap yang dikeluarkan pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebesar Rp 4.813.028/ proses produksi.

Penyusutan Alat Usaha Pembekuan Ikan (Cold Storage)

Biaya penyusutan alat yaitu biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha dari alat-alat (tahan lama) terdiri dari bak pencuci, meja proses, timbangan digital, rak *cold storage*, keranjang, longpan, genset, sepatu boat, styrofoam, mesin *cold storage*, dan *air blast freezer*. Setiap kali digunakan dari hari-kehari peralatan digunakan mengalami penyusutan.

Tabel 6. Rata-Rata Biaya Penyusutan Alat per Proses Produksi Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

No	Nama Alat	Nilai Beli (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Pakai (Tahun)	Nilai Penyusutan PP (Rp)
1	Bak Pencuci	690.000	276.000	2	8.625
2	Meja Proses	270.000	96.000	2	3.625
3	Timbangan Digital	4.200.000	840.000	4	45.000
4	Rak Cold Storage	5.420.000	1.670.000	4	51.563
5	Keranjang	810.000	324.000	2	10.125
6	Longpan	3.360.000	960.000	3	38.542
7	Genset	2.500.000	1.000.000	5	20.000
8	Sepatu Boat	1.020.000	272.000	2	15.583

9	Styrofoam	6.840.000	1.710.000	2	106.875
10	Mesin Cold Storage	280.000.000	208.000.000	15	585.150
11	Bangunan	30.000.000	25.000.000	9	32.191
Jumlah		335.110.000	240.148.000	49	917.278

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Tabel 6. menunjukkan bahwa pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) memiliki biaya-biaya rata-rata penyusutan alat sebanyak Rp 917.278/ proses produksi, sedangkan rata-rata penyusutan alat yang paling banyak dikeluarkan yaitu mesin *cold storage* sebanyak Rp 585.150/ proses produksi.

Nilai Produksi Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*)

Menurut Maro dan Asih (2020) nilai produksi (revenue) adalah total pendapatan yang diterima oleh produsen berupa uang yang diperoleh dari hasil penjualan barang yang diproduksi. Nilai produksi adalah hasil kali antara jumlah produksi ikan (kg) dengan harga produksi pembekuan ikan (*cold storage*) yang berlaku kilogram (Rp/kg) di sajikan pada Tabel 7.

Tabel 7 Nilai Produksi Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

No	Jenis Ikan	Produksi (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Nilai (Rp)
1	Ikan Tongkol	11.400	19.000	216.600.000
2	Ikan Layang	5.000	22.000	110.000.000
3	Ikan Parean	5.200	20.000	104.000.000
4	Ikan Langoan	4.400	21.000	92.400.000
Total		26.000		523.000.000

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Tabel 7 menunjukkan bahwa usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram memiliki nilai produksi yang berbeda tergantung dari jumlah ikan dan harga ikan seperti ikan tongkol sebesar Rp 216.600, ikan layang Rp 110.000.000, ikan Parean s Rp 104.000.000, dan ikan Langoan sebanyak Rp 92.400.000 Total dari produksi ikan sebanyak 26.000 kg dengan nilai produksi ikan sebesar Rp 523.000.000.

Keuntungan Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*)

Keuntungan adalah seluruh jumlah uang yang diterima dalam jangka waktu tertentu. Perusahaan yang ingin memperoleh laba yang maksimal akan mengambil keputusan secara marjinal, dimana perusahaan dapat menyesuaikan variable-variabel yang dapat dikontrol untuk memungkinkan memperoleh keuntungan yang maksimal (Gratio & Sukanto, 2013). Keuntungan sangat berpengaruh bagi kelangsungan suatu usaha, semakin besar keuntungan yang diperoleh maka semakin besar kemampuan suatu usaha untuk membiayai segala pengeluaran dan kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan (Normansyah et al, 2014).

Keuntungan dari usaha pembekuan ikan diperoleh dengan menghitung nilai produksi dikurangi biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha selama satu kali produksi pembekuan ikan (*cold storage*). Untuk lebih rinci dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Rata – Rata Biaya Produksi, Nilai Produksi, dan Keuntungan per Proses Produksi Usaha Pembekuan Ikan di Kota Mataram Tahun 2023

No	Uraian	Per Proses Produksi
1	Produksi (Kg)	26.000
2	Ikan Tongkol (Rp/Kg)	216.600.000
3	Ikan Layang (Rp/Kg)	110.000.000

4	Ikan Parean (Rp/Kg)	104.000.000
5	Ikan Langoan (Rp/Kg)	92.400.000
6	Penerimaan (Rp)	523.000.000
7	Total Biaya Produksi (Rp)	468.153.028
	a. Biaya Tetap	4.813.028
	b. Biaya Variabel	463.340.000
8	Keuntungan (Rp)	54.846.972
9	R/C	1.12

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Tabel 8 menunjukkan bahwa rata-rata produksi pembekuan ikan (*cold storage*) di hasilkan per proses produksi di Kota Mataram Tahun 2023. Produksi yang dihasilkan pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebanyak 26.000 Kg/proses produksi. Rata-rata penerimaan yang diperoleh pengusaha pembekuan ikan sebanyak Rp 523.000.000/proses produksi. Dengan penerimaan rata-rata ikan tongkol sebesar Rp 216.600.000/proses produksi, ikan layang Rp 110.000.000/proses produksi, ikan parean Rp 104.000.000/proses produksi, dan ikan langoan Rp 92.400.000/proses produksi.

Besarnya nilai produksi tergantung pada besarnya jumlah harga produksi dan harga jual ikan per kilogram. Semakin tinggi produksi ikan yang dibekukan diikuti dengan tingginya harga jual produk, maka nilai produksinya semakin besar. sebaliknya semakin sedikit jumlah produksi yang dihasilkan dan rendahnya harga jual. maka nilai produksi semakin rendah. Dengan demikian besar kecilnya nilai produksi akan sangat berpengaruh terhadap pendapatan yang diterima pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*).

Keuntungan yang diperoleh pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebesar Rp 54.846.972/proses produksi. Nilai R/C yang di dapatkan dalam penelitian ini sebanyak 1,12, artinya setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 1,12. Perhitungan dari analisis kelayakan usaha oleh industri cold storage menghasilkan nilai Net B/C Ratio sebesar 1,93. Artinya, bisnis ini layak untuk dijalankan karena setiap pengeluaran Rp1 akan menghasilkan penerimaan yang lebih besar (>Rp1) dari pengeluaran (Hakim & Erliza, 2019).

Profitabilitas Usaha Pembekuan Ika (*Cold Storage*)

Menurut Kaninu (2016), profitabilitas adalah suatu alat pengukur penggunaan aktiva di perusahaan untuk mendapatkan keuntungan selama periode tertentu pada tingkat penjualan modal sendiri. Profitabilitas memiliki tujuan untuk meningkatkan efektivitas manajemen yaitu mendorong hasil investasi melalui inisiatif perusahaan atau dengan kata lain meningkatkan produktivitas perusahaan dalam pengelolaan kewajiban dan modal (Sugiono, 2014).

Profitabilitas dari usaha pembekuan ikan diperoleh dengan menghitung nilai pendapatan dibagi dengan total biaya produksi dan dikali dengan 100%. Profitabilitas berperan penting dalam mempertahankan hidup perusahaan jangka panjang dalam menjalankan kegiatan usahanya. Dalam menggunakan modal tertentu, sebuah bisnis harus mampu menghasilkan keuntungan atau laba yang cukup besar. Perusahaan dalam memperoleh laba yang besar belum tentu sudah bekerja secara efisien. Dengan membandingkan jumlah laba yang dihasilkan dengan modal yang digunakan untuk menghasilkan laba atau imbalan lainnya, suatu perusahaan dapat dikatakan beroperasi secara efisien (Nurmindasari et al., 2020).

Tabel 9. Nilai Profitabilitas per Proses Produksi Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

No	Uraian	Nilai
1	Total Biaya Produksi (Rp)	468.153.028
2	Keuntungan	54.846.972
3	Profitabilitas (%)	12

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Berdasarkan Tabel 9 menunjukkan menunjukkan bahwa tingkat nilai profitabilitas pada usaha pembekuan ikan (*cold storage*) adalah 12% perbulan, yang dimana lebih besar dengan bunga bank yang telah ditetapkan secara umum yaitu 12% perbulan. Artinya bahwa dengan tingkat profitabilitas perbulan 12% mampu membayar bunga bank yang berlaku atas penggunaan modal dan sudah menghasilkan keuntungan. pengelola memperoleh keuntungan (benefit) yang maksimal, ditunjukkan oleh nilai dari 4 kriteria investasi yaitu NPV = Rp 1.463.819.997,-, NBCR = 2,33, GBCR = 1,03, dan PBP = 2,33 years; dengan asumsi interest rate yang digunakan adalah sebesar 18% (Juanda & Martunis, 2014).

Kendala-Kendala yang dihadapi Pengusaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*)

Dari hasil penelitian terhadap usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram. terdapat beberapa kendala yang dihadapi oleh pengusaha pembekuan ikan. Kendala dalam usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram Tahun 2023 disajikan dalam Tabel 10.

Tabel 10. Kendala-kendala Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

No	Jenis kendala	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	Kelangkaan ikan, tenaga kerja dan penjualan	1	20
2	Kelangkaan ikan dan penjualan	1	20
3	Tenaga dan penjualan	2	40
4	Penjualan	1	20
Jumlah		5	100

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Pada Tabel 10 terdapat beberapa kendala yang dihadapi pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram meliputi kelangkaan ikan. tenaga kerja. dan penjualan. Dari beberapa kendala pada penjualan produk pembekuan ikan merupakan kendala penting yang dihadapi oleh semua pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram.

Pada kendala penjualan merupakan kendala yang dialami oleh semua responden pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram. Kendala penjualan tersebut terdiri dari target pasar yang kurang matang, penetapan harga yang tidak sesuai dan persaingan pasar yang ketat.

Selain kendala penjualan. sumber tenaga kerja terampil yang mau bekerja tetap dengan waktu lama sulit diperoleh. Kendala ini dialami oleh tiga orang pengusaha pembekuan ikan. Kurangnya jumlah tenaga kerja akan berdampak pada kemampuan usaha pembekuan ikan dalam mengembangkan atau menjalankan produksinya.

Terakhir kendala kelangkaan ikan dialami oleh dua orang pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram. Kelangkaan ikan tersebut umumnya terjadi pada musim angin (musim barat) yang menyebabkan para nelayan mengalami kesusahan dalam

mencari ikan dilaut yang berakibat terjadinya kenaikan harga ikan. Untuk mengatasi masalah kelangkaan ikan, pengusaha pembekuan ikan yang ada di Kota Mataram dapat mendatangkan ikan dari wilayah lain yang ada di NTB atau luar NTB.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Total biaya produksi yang dikeluarkan pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebanyak Rp 468.153.028/proses produksi, dengan rata-rata keuntungan usaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebanyak Rp 54.846.972/proses produksi.
2. Tingkat profitabilitas usaha pembekuan ikan (*cold storage*) perbulan adalah 12% lebih besar dari bunga bank yang telah ditetapkan secara umum yaitu 1% per bulan. Artinya bahwa dengan tingkat profitabilitas 12% mampu membayar bunga bank yang berlaku atas penggunaan modal dan sudah mampu menghasilkan keuntungan.
3. Kendala – kendala yang dihadapi dalam usaha pembekuan ikan (*cold storage*) meliputi : kelangkaan ikan, tenaga kerja, dan penjualan.

Saran

Saran yang diajukan terkait penelitian ini adalah produksi ikan untuk cold storage perlu melakukan kemitraan dengan nelayan baik nelayan di Kota Mataram maupun di daerah lain, sehingga pasokan ikan optimal sesuai kapasitas cold storage.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, K. (2014). Akuntansi Manajemen: dasar-dasar konsep biaya dan pengambilan keputusan.
- Astutik, Y., & Santoso, E. B. (2013). Prioritas wilayah pengembangan industri pengolahan perikanan di Kabupaten Sumenep. *Jurnal Teknik ITS*, 2(1), C25-C30.
- Badan Informasi Geospasial. 2021. E-Atlas Nasional Indonesia.
- Gratio, F., & Sukanto, A. (2013). Pendapatan dan Fungsi Produksi Jagung. *Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Gunawan, G., Kurnia, S., & Hasibuan, M. S. (2016). Analisis perhitungan HPP menentukan harga penjualan yang terbaik untuk UKM. *Teknovasi*, 3(2), 10-16.
- Hakim, A. R., & Erliza, A. (2019). Analisa Kelayakan Finansial Pembangunan Industri Cold Storage di Kabupaten Lingga. *Jurnal INTECH Teknik Industri Universitas Serang Raya*, 5(2), 51-59.
- Juanda, J., & Martunis, M. (2014). Analisa Kelayakan Finansial Pengembangan Cold Storage Plant di Pelabuhan Perikanan Lampulo Baru Banda Aceh. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(1).
- Kaninu, F. G. (2016). Analisis pendapatan dan kelayakan usahatani padi sawah di Desa Sinei Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. *AGROTEKBIS: JURNAL ILMU PERTANIAN (e-journal)*, 4(3), 316-323.
- Karsana, S. B., & Patanda, M. (2019). Analisis Ketersediaan Bahan Baku Ikan Terhadap Keberadaan Cold Storage di PPP Pondokdadap, Sendang Biru, Malang, Jawa Timur. *Jurnal Ilmiah Satya Minabahari*, 5(1), 59-63.

- Marewa. (2012). Analisis Keuntungan Pedagang Kerbau Antar daerah di Pasar Hewan Bolu Kecamatan Tullunglipu. Kabupaten Toraja Utara. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Maro, Z., & Asih, D. N. (2020). Analisis Pendapatan Usaha Kopra Di Desa Lompio Kecamatan Sirenja Kabupaten Donggala. *AGROTEKBIS: JURNAL ILMU PERTANIAN (e-journal)*, 8(1), 95-105.
- Masyitho, D., Sriwahyuni, L., Maghfiroh, F. M. A., & Anas, Y. A. (2023). Penerapan Supply Chain Management di Cold Storage Turen. *Tepis Wiring: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 9-21.
- Merdiagung, M. M., Prastowo, H. H., & Nugroho, T. F. (2014). Modifikasi kinerja cold storage 10 ton menggunakan cfd (computational fluid dynamic). *Jurnal Teknik ITS*, 3(1), G4-G7.
- Mulyaningtyas, D., Arvitrid, N. I., Wirawan, A., & Syafrina, M. (2020). Analisis sistem cold chain dengan strategi desentralisasi cold storage terhadap stabilitas harga komoditas ikan kembung di Lamongan Jawa Timur dengan pendekatan simulasi sistem dinamis. *Journal of Applied Business Administration*, 4(2), 148-155.
- Murtono, A., Kalangi, P. N., & Kaparang, F. E. (2016). Analisis beban pendingin cold storage PT. Sari Tuna Makmur Aertembaga Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap*, 2(2).
- Normansyah, D., Rochaeni, S., & Humaerah, A.D. (2014). Analisis Pendapatan Usahatani Sayuran di Kelompok Tani Jaya. Kabupaten Bogor.
- Nurmindasari, N. D. A., Mardani, R. M., & Wahono, B. (2020). Pengaruh Struktur Modal, Pertumbuhan Perusahaan, Ukuran Perusahaan dan Profitabilitas Terhadap Nilai Perusahaan (Studi Kasus Pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Makanan dan Minuman yang Listing Di Bursa Efek Indonesia Tahun 2017-2019). *E-JRM: Elektronik Jurnal Riset Manajemen*, 9(04).
- Nusantari, E., Abdul, A., & Harmain, R. M. (2017). Ikan bandeng tanpa duri (Chanos chanos) sebagai peluang bisnis masyarakat desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 78-87.
- Rahmat, M. R. (2015). Perancangan cold storage untuk produk reagen. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 3(1), 16-30.
- Siahainenia, S. M., Bawole, D., & Talakua, E. G. (2018). Stabilitas harga ikan di Kota Ambon melalui peran cold storage, optimasi produksi dan efisiensi teknis. *PAPALELE (Jurnal Penelitian Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan)*, 2(2), 74-84.
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Untuk Bisnis. PT Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif: Alfabeta. Bandung.
- Wicaksono, S. B., & Basuki, M. (2024, March). Analisis Teknis dan Ekonomis Cold Storage Pendingin Ikan Kapasitas 61 Ton Dengan Sistem Refrigerasi Kompresi Uap (Vapor Compression) Pada KM Natuna. In *Prosiding SENASTITAN: Seminar Nasional Teknologi Industri Berkelanjutan* (Vol. 4).