

Studi Agroindustri Amplang Tenggiri di Kota Pekanbaru

ELIZA* dan AFMI YANTI JUFRI

Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau
Kampus Bina Widya Km 12,5 Simpang Baru, Pekanbaru 28293

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze some aspects of the business such as technical and technological, marketing, management, juridical, financial and environmental aspects using case study. This research started from August to December 2001. The results show that this industry still used simple technology and equipment. The ingredients of the product are tenggiri fish, tapioca, sugar, salt, egg, fried oil and vetsin. There are two ways of distributions, the first is by distributing the product directly to the consumers and the second is through retail traders. The marketing of this product has reached many places such as Malaysia and Singapura. The system of work used was a cooperation system and there was no such kind of the company structure. The industry of Amplang Tenggiri Sumber Rezeki has been stated legally based upon the instruction from the Department of Public Health RI No. SP. 004/04.01/1992/14. The RCR value attained was 2,95. It means that every one rupiah of cost production will earn 2,95 rupiahs of gross profit or the profit is about Rp 1,95. The gross profit earned by the entrepreneur in a month was Rp 43.940.000,- and the net income was Rp 29.084.044,43. From the observation and analysis of the business, agroindustry of amplang tenggiri Sumber Rezeki is feasible to be developed in the future. In the view point of environment, this industry did not cause any disturbances to the people and surroundings, based on the statement of the people living around this home industry.

Key words : *Agroindustry, amplang tenggiri, net income, return cost ratio*

PENDAHULUAN

Agribisnis sebagai suatu sistem dibentuk oleh perpaduan beberapa subsistem. Salah satu subsistem yang berkaitan dengan tujuan pembangunan pertanian untuk menghasilkan produk pertanian selain subsistem usahatani adalah subsistem agroindustri yang dapat meningkatkan nilai tambah suatu produk pertanian yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Agroindustri sebagai usaha pengolahan bahan baku menjadi bahan jadi dan atau bahan setengah jadi merupakan salah satu tulang

punggung *resource base industry* yang sangat penting peranannya dalam meningkatkan pendapatan masyarakat. Menyadari peranan agroindustri tersebut maka usaha agroindustri menjadi salah satu agenda penting dalam pembangunan pertanian. Salah satu usaha agroindustri yang potensial untuk dikembangkan di Riau pada saat ini adalah agroindustri perikanan.

Agroindustri perikanan meliputi cara pengawetan yang bertujuan agar ikan lebih tahan lama, meningkatkan kualitas hasil, meningkatkan harga jual dan meningkatkan suatu produk yang bergizi, karena produksi ikan di Riau cukup besar,

*Korepondensi: Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau Kampus Bina Widya Km 12,5 Simpang Baru, Pekanbaru 28293

namun pemanfaatannya belum optimal dimana ikan umumnya masih dijual dalam keadaan segar sehingga jangkauan pasarnya terbatas. Untuk memperluas pasar maka perlu dilakukan pengolahan atau agroindustri. Diantaranya dengan melakukan diversifikasi pengolahan daging ikan menjadi kerupuk yang disebut amplang tenggiri

Agroindustri amplang tenggiri di kota Pekanbaru telah dimulai sejak tahun 1991, dan mempunyai prospek yang cukup cerah untuk dikembangkan, memiliki potensi pemasaran yang masih terbuka luas terutama di luar kota Pekanbaru baik dalam maupun luar negeri. Menurut Deperindag Tingkat I Riau (1996) permintaan terhadap amplang tenggiri berjumlah 3750 kg per tahun. Untuk memenuhi permintaan tersebut maka agroindustri amplang tenggiri perlu dikembangkan, baik dari segi kualitas maupun dari kuantitas, guna meningkatkan pendapatan masyarakat, penyediaan kesempatan kerja dan menunjang perbaikan gizi masyarakat. Untuk mempertahankan potensi pasar yang ada sekarang dan untuk meningkatkan usaha agroindustri amplang tenggiri Sumber Rezeki menghadapi kendala antara lain ketersediaan bahan baku yang kurang lancar dan kurangnya permodalan untuk pengembangan usaha serta keterbatasan kemampuan pengusaha dalam mengevaluasi kinerja usaha terutama dari aspek teknik, pemasaran, manajemen dan finansial serta lingkungan

Berdasarkan permasalahan di atas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji usaha agroindustri Amplang Tenggiri Sumber Rezeki ditinjau dari aspek teknik dan teknologi, aspek pemasaran, aspek manajemen, aspek hukum (yuridis), aspek finansial, serta aspek lingkungan masyarakat di sekitarnya. Sedangkan hasil yang diharapkan dapat bermanfaat sebagai sumber informasi terhadap agroindustri Amplang tenggiri di Riau umumnya dan di Pekanbaru khususnya, serta meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan usaha agroindustri amplang tenggiri.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini bersifat studi kasus pada agroindustri Amplang Tenggiri "Sumber Rezeki" yang terletak di Kelurahan Sidomulyo Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. Pengambilan Sampel

dilakukan secara *purposive sampling* dengan pertimbangan skala produksi yang lebih besar dibandingkan agroindustri lain yang produknya sejenis. Penelitian dilaksanakan dari bulan Agustus sampai bulan Desember 2001

Data yang dikumpulkan meliputi data primer yang diperoleh dengan kuesioner dan wawancara dengan pengusaha agroindustri. Data sekunder diperoleh dari instansi yang terkait maupun literatur lainnya. Data yang telah dikumpulkan dilanjutkan dengan pentabulasian yang disesuaikan dengan kebutuhan. Analisis dari aspek teknik dan teknologi, pemasaran, manajemen, yuridis, lingkungan dilakukan secara deskriptif, aspek finansial meliputi analisis pendapatan, dan efisiensi ekonomi

Pendapatan Bersih Agroindustri Amplang Tenggiri Sumber Rezeki digunakan formula menurut Soekartawi (1995) sebagai berikut :

$$\begin{aligned}\Pi &= TR - TC & (1) \\ \Pi &= Y.Py - (X1.Px1 + \dots Xn.Pxn + D) & (2)\end{aligned}$$

Dimana :

- Π = Pendapatan bersih pengusaha Amplang tenggiri (Rp/bulan)
- TR = Total Penerimaan (Rp/bulan)
- TC = Total biaya (Rp/bln)
- Y = Jumlah produksi amplang tenggiri (bungkus/bulan)
- Py = Harga produksi amplang tenggiri (Rp/bungkus)
- X1...Xn = Jumlah faktor produksi pada proses amplang tenggiri (kg, bungkus, liter/bulan)
- Px1 ..PXn = Harga faktor produksi yang digunakan (Rp/kg, bungkus, liter)
- D = Penyusutan (Rp/bulan)

Penyusutan alat digunakan rumus Metode Garis Lurus (*Straight Line Methode*) menurut Sinuraya (1985) yaitu

$$D = \frac{NB - NS}{UE} \quad (3)$$

Dimana :

- D = Nilai penyusutan alat (Rp/bulan)
- NB = Nilai beli (Rp/unit)
- NS = Nilai sisa (Rp/unit)

UE = Umur Ekonomis (tahun)

Efisiensi ekonomi agroindustri amplang tenggiri dihitung dengan rumus menurut Hernanto (1996)

$$RCR = \frac{TR}{TC} \quad (4)$$

Dimana

RCR = Return Cost Ratio

TR = Total Penerimaan (Rp/bulan)

TC = Total biaya (Rp/bulan)

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Agroindustri Amplang Tenggiri Sumber Rezeki

Agroindustri amplang tenggiri Sumber Rezeki telah lama berdiri, namun baru berkembang tahun 1991 setelah adanya pembinaan dari Departemen Perindustrian dan Perdagangan Propinsi Riau. Usaha ini di kelola oleh ibu Syarifah Rohana yang mulanya ingin membantu suami meringankan beban rumah tangga. Ibu Syarifah Rohana memperoleh keterampilan membuat kue-kue tradisional khas Riau dari orang tuanya dan beliau mempunyai keinginan untuk menjadikan amplang tenggiri sebagai makanan khas daerah Riau.

Bahan baku yang di gunakan adalah ikan tenggiri. Ikan merupakan bahan makanan yang mengandung nilai protein tinggi dengan kolesterol yang rendah sebagai makanan pengganti protein hewani. Untuk mencukupi protein ikan tidak jarang masyarakat mencari produk lain dari ikan diantaranya kerupuk amplang tenggiri

Agroindustri amplang tenggiri Sumber Rezeki pada awal usahanya selain menggunakan modal pribadi juga memperoleh modal bantuan dari PT. Caltex Pasific Indonesia sebesar Rp 3.500.000, dan juga mendapat bantuan peralatan seperti kualii, kompor dari Departemen Perindustrian dan Perdagangan Propinsi Riau tahun 1991. Setelah usaha ini berjalan pengusaha selain menggunakan modal pribadi juga memperoleh modal pinjaman antara lain dari :

1. Dana Bergulir kerjasama Deperindag Propinsi Riau dengan Universitas Riau tahun 1994 sebesar

Rp. 50 Juta. Jangka waktu pengembalian dua tahun dan bunga 10 % per tahun pengusaha menyelesaikan satu tahun enam bulan.

2. Dana Jaringan Pengaman Sosial sebesar Rp 50 Juta tahun 1996, jangka waktu pengembalian dua tahun, namun pengusaha menyelesaikan satu tahun enam bulan.
3. PT Telkom sebesar Rp 8 juta tahun 1997. Jangka waktu pinjaman dua tahun dan bunga 12 %, pengusaha dapat melunasi pinjaman satu tahun dua bulan.

Dalam menjalankan usahanya selain dibantu anggota keluarga juga bersifat kelompok usaha bersama (KUB) bekerja sama dengan Dinas Perindustrian dan Perdagangan.

Pengusaha Sumber Rezeki, selain membuat amplang tenggiri juga ada produk lain seperti abon ikan tenggiri, air kaldu, kacang tojin, dodol labu, ting-ting jahe dan menerima masakan dari ikan patin seperti ikan patin pepes sagu, ikan patin asem pedas dan sup bola- bola patin.

B. Aspek Teknik dan Teknologi

Memproduksi suatu produk, diperlukan teknologi untuk pengolahan bahan baku menjadi bahan jadi atau setengah jadi. Jenis teknologi yang dipakai pada proses pengolahan amplang tenggiri Sumber Rezeki masih sederhana, hal ini dapat dilihat dari jenis alat yang digunakan (Tabel 2)

Bahan baku utama yang digunakan untuk kerupuk amplang tenggiri adalah ikan tenggiri, yang diperoleh dari Medan, Padang dan Dumai. Ikan diambil di pasar Pekanbaru dalam keadaan basah dan sudah dibersihkan insangnya. Kualitas ikan tenggiri sangat diperhatikan karena jika ikan tenggiri tersebut busuk maka amplang tenggiri yang dihasilkan berkualitas jelek.

Hasil penelitian menunjukkan selama sebulan pengusaha membeli ikan tenggiri sebanyak 325 kg. Harga ikan tenggiri adalah Rp 18.000,- per kilo. biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 5.850.000,-

Bahan sisa ikan tenggiri seperti kulit dan tulang yang tidak digunakan dijadikan abon dan air kaldu. Abon diperoleh dengan mengolah kulit ikan tenggiri, sedangkan air kaldu diperoleh dengan merebus tulang, ekor dan kepala. Rendemen ikan yang digunakan untuk amplang

tenggiri 80 %

Selain bahan baku juga digunakan bahan penunjang seperti seperti tepung tapioka, gula, telur, garam, penyedap rasa, minyak goreng, minyak tanah dan kemasan plastik. Alokasi penggunaan bahan penunjang dapat dilihat pada Tabel 1.

Pada Tabel 1 total biaya bahan penunjang adalah Rp 4.692.000,- per bulan dimana biaya terbesar pada kemasan (plastik pembungkus) yaitu Rp. 2.886.000 (61 %),- Kemasan yang digunakan pengusaha dipesan dari Yogyakarta karena berkualitas lebih baik yakni tidak mudah luntur. Menurut Kotler (1994) kemasan harus banyak menampilkan fungsi penjualan sehingga dapat menarik perhatian, menggambarkan keistimewaan produk memberi keyakinan konsumen dan membuat kesan yang mendukung produk. Juga label yang terdapat kemasan. Label yang tercantum pada kemasan Amplang tenggiri Sumber rezeki meliputi merek, komposisi produk, alamat dan izin dari Departemen Kesehatan serta Departemen Kehakiman Republik Indonesia.

Pengusaha menggunakan minyak Bimoli, dan tepung tapioka yang digunakan berasal dari Bogor yang diperoleh dari agen penyalur di Pekanbaru, hal ini karena kualitasnya baik (kadar air yang rendah) bila dibandingkan dengan tepung tapioka yang berasal dari daerah lain, termasuk dari Pekanbaru sendiri.

Bahan penunjang telur, gula pasir, minyak tanah, penyedap rasa diperoleh langsung dari penyalur/ langganan di Kota Pekanbaru. Untuk menjamin ketersediaan bahan pengusaha menjalin kemitraan dengan pelaku ekonomi

lainnya terutama agen penyalur. Kemitraan antara pengusaha dengan agen penyalur didasarkan pada rasa saling membutuhkan, memegang teguh prinsip-prinsip kerjasama dan keterbukaan/kepercayaan. Berkat kemitraan yang baik belum pernah pengusaha mengalami putusnya ketersediaan bahan baku

Dilihat dari proses pembuatan yang dilakukan terlebih dahulu ikan dibersihkan dan diambil dagingnya, lalu ditumbuh sampai halus dengan alat penumbuk, selanjutnya dicampur gula, garam, serta penyedap rasa. Telur yang telah dikocok sampai kembang dicampurkan dengan adonan ikan sampai merata dan menjadi lumat selanjutnya dimasukkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil terus diaduk-aduk sampai adonan bisa digulung. Penggulungan, dibuat panjang dengan diameter 0,5 cm dengan cara mengambil sedikit adonan dan diletakkan pada telapak tangan sebagai landasannya, adonan yang telah digulung lalu diiris sepanjang 3 cm. Dan dimasukkan dalam minyak penggorengan ± 30 menit sampai matang, setelah dingin dimasukkan ke dalam plastik pembungkus

Peralatan yang digunakan memegang peranan penting dalam menentukan jumlah produksi. Usaha amplang Tenggiri Sumber Rezeki peralatan yang digunakan masih sederhana. Adapun peralatan yang digunakan serta nilai penyusutan dapat dilihat pada Tabel 2.

Pada Tabel 2 tampak nilai penyusutan peralatan pada agroindustri amplang tenggiri Sumber Rezeki per bulan Rp 173.955,57,- Nilai penyusutan terbesar adalah pengepres besar, yaitu Rp 66.666,67,- (38 %). Alat pengepres

Tabel 1. Penggunaan bahan penunjang agroindustri amplang Tenggiri Sumber Rezeki per bulan

No	Bahan Penunjang	Jumlah	Harga (Rp)	Biaya (Rp)
1.	Tepung Tapioka (kg)	13	5.000	65.000
2.	Gula Pasir (kg)	10	3.500	35.000
3.	Telur (butir)	600	350	210.000
4.	Garam (bungkus)	48	500	24.000
5.	Penyedap rasa (kg)	3	14.000	42.000
6.	Kemasan (lembar)	9.620	300	2.886.000
7.	Minyak goreng (liter)	260	5.000	1.300.000
8.	Minyak Tanah (liter)	260	500	130.000
Total Biaya				4.692.000

digunakan untuk pengepres pembungkus produk agar tidak masuk angin, biaya penyusutan terkecil terdapat pada pisau, telenan, dan saringan ikan yaitu Rp 888,89,-. Besar kecilnya nilai penyusutan disebabkan oleh perbedaan jumlah, harga, jenis, dan umur ekonomis peralatan yang digunakan.

C. Aspek Pemasaran

Pemasaran amplang tenggiri tidak hanya di daerah Kota Pekanbaru saja tetapi sudah sampai ke Duri, Dumai, Rengat, Jakarta, Batam, Medan dan lain-lain, sedangkan untuk ke luar negeri seperti Malaysia dan Singapura. Pemasaran 55 % di dalam kota Pekanbaru, 30 % di luar Pekanbaru, dan 15 % ke luar negeri.

Konsumen yang paling banyak membeli amplang tenggiri pada bulan-bulan biasa adalah masyarakat golongan menengah ke atas $\pm 75\%$, sebagai oleh-oleh setelah berkunjung ke kota Pekanbaru, selain itu menjelang lebaran banyak masyarakat umum dari semua kalangan terutama masyarakat Melayu yang membeli sebagai hidangan khas di hari lebaran.

Pendistribusiannya bekerjasama dengan pusat-pusat perbelanjaan/ swalayan/ supermarket, toko-toko yang ada di Kota Pekanbaru, dengan cara menitipkan/ mengantarkan langsung ke tempat tersebut, dan juga membuka *show room* di rumah.

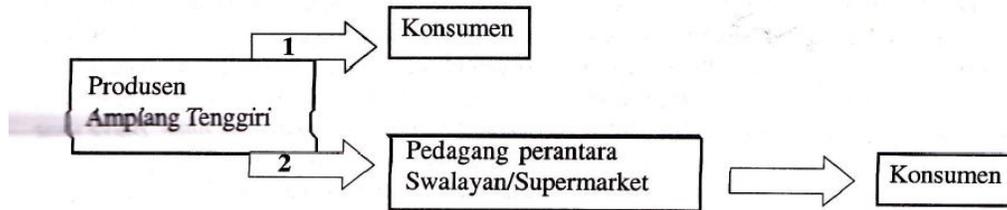
Saluran distribusi pemasaran terdiri 2 (dua) saluran yaitu : saluran 1 produsen langsung memasarkan ke konsumen, dan saluran 2: produsen menyalurkan ke pedagang perantara seperti pengecer (supermarket/swalayan dsb). Untuk mengetahui saluran distribusi amplang tenggiri Sumber Rezeki dapat dilihat pada Gambar 1.

Harga yang ditetapkan pengusaha berdasarkan pendekatan biaya produksi yang dikeluarkan tanpa mengabaikan kemampuan daya beli konsumen. Harga amplang tenggiri untuk ukuran kecil (berat 1 ons) adalah Rp 4.000,- per bungkus dan ukuran besar (berat 1,5 ons) Rp 5.500,- per bungkus.

Suatu produk akan lebih dikenal dan diingat oleh konsumen dengan adanya promosi. Menurut Gitosudarmo (1994) promosi merupakan kegiatan yang ditujukan untuk mempengaruhi konsumen agar mereka dapat mengenal suatu akan produk yang ditawarkan kemudian mereka menjadi senang lalu membeli produk tersebut. Promosi amplang tenggiri yang dilakukan Sumber Rezeki selain melalui kemasan yang ditata menarik juga mengikuti pameran produk seperti Pekan Raya Jakarta (PRJ) tahun 1999, Singapura tahun 1999 dan di Malaysia tahun 2000. Disamping pameran di luar negeri pengusaha juga sering mengikuti pameran hasil industri yang berada di Pekanbaru.

Tabel 2. Jenis, jumlah dan nilai penyusutan peralatan pada agroindustri Amplang Tenggara Sumber Rezeki per bulan

No.	Nama Alat	Jumlah (Unit)	Umur Ekonomis (thn)	Harga Beli (Rp/unit)	Nilai Penyusutan (Rp)
1.	Pisau	4	3	10.000	888,89
2.	Kuali	4	3	300.000	26.666,67
3.	Sendok goreng	4	3	25.000	2.222,22
4.	Kompot	4	5	200.000	10.666,67
5.	Telenan	4	3	10.000	888,89
6.	Baskom	8	1	12.000	6.400,00
7.	Saringan ikan	4	3	10.000	888,89
8.	Kaleng Roti	150	1	5.000	50.000,00
9.	Pengepres Besar	1	5	5.000.000	66.666,67
10.	Pengepres Kecil	1	5	650.000	8.666,67
Jumlah		184			173.955,57



Gambar 1. Saluran distribusi agroindustri Amplang Tenggara Sumber Rezeki

Pemasaran suatu produk tidak terlepas dari persaingan, menurut Soekartawi (2000) bila perusahaan agroindustri memperhatikan dan memahami para pesaingnya (*competitors*), akan lebih mudah melakukan penyesuaian (*Adjustment*), sehingga dapat bersaing secara kompetitif. Untuk mengantisipasi pesaing adalah dengan memperkuat sumber daya manusia yang dimiliki, sumber daya lain (keadaan perusahaan, persediaan bahan baku), kondisi dan partisipasi kerja.

Di kota pekanbaru sampai saat ini masih sedikit pengusaha yang mengkhususkan diri untuk memproduksi amplang tenggiri. Tetapi pengusaha amplang tenggiri sumber rezeki tidak merasa ragu dan takut untuk bersaing dengan produsen amplang tenggiri lain, karena amplang tenggiri dibuat dari bahan-bahan yang baik, diolah sesuai dengan takaran resep dan dikemas dengan rapi dan menarik, sehingga menghasilkan mutu terbaik dengan daya tahan yang cukup lama \pm 3 bulan, selain itu masyarakat kota Pekanbaru sudah mengenal mutu amplang tenggiri sumber rezeki hal ini terlihat setiap kali proses produksi selalu habis terjual. Sehingga untuk menghadapi pesaing Sumber Rezeki melakukan beberapa strategi seperti, tetap mempertahankan bahkan meningkatkan mutu amplang tenggiri yang dihasilkan, mengatur ketersediaan bahan baku, memberikan pelayanan yang lebih baik terhadap konsumen, harga yang kompetitif dan melakukan program promosi yang semakin baik dan menarik.

D. Aspek Yuridis

Perusahaan Agroindustri amplang tenggiri Sumber Rezeki adalah perusahaan perorangan yang diawasi dan dikelola oleh seorang pimpinan bernama Ibu Syarifah Rohana, beralamat di Jalan Palaraya No. 326 Beringin

Indah Kelurahan Sidomulyo Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru telepon (0761) 63926. Bentuk perusahaan perorangan menurut Umar (1999) merupakan perusahaan yang diawasi dan dikelola oleh satu orang. Di satu pihak pimpinannya dapat memperoleh semua keuntungan dari usaha yang dikelolanya, disamping itu juga menanggung semua resiko yang ditimbulkan oleh usahanya.

Dalam usahanya, Sumber rezeki sudah memiliki izin usaha dari Departemen Kesehatan Republik Indonesia nomor : RI No. SP 004/04.01/1992/14. Hak Merek dari Departemen Kehakiman Republik Indonesia Nomor SR.453088, Surat Tanda Pendaftaran Industri Kecil dari Deperindag Riau 340/STP/06.3.1/IX/1992.

E. Aspek Manajemen

Sistem kerja yang dilakukan pada usaha ini adalah sistem kerja sama, menurut Hughes (1996) banyak tugas atau pekerjaan yang membutuhkan kerja tim, dimana anggota kelompok kerja bekerja sama saling mendukung dalam mencapai tujuan. Adapun jenis pekerjaan yang diperlukan untuk mengendalikan roda perusahaan agar dapat beroperasi dibagi atas kelompok manajerial dan operasional dimana pekerjaan manajerial dipegang langsung oleh ibu Syarifah Rohana dan operasionalnya dilakukan oleh tenaga kerja 7 orang, dimana 6 orang tenaga kerja luar keluarga yaitu 5 orang tenaga kerja wanita dan 1 orang tenaga kerja pria di bawah pengawasan pimpinan perusahaan. Tenaga kerja yang ada sengaja direkrut dari masyarakat yang tinggal di sekitar lingkungan usahanya. Sehingga dapat membantu masyarakat yang sebelumnya pengangguran dan penambah pendapatan.

Menurut Soekartawi (2000) perusahaan agroindustri skala kecil, pemilik bertindak apa saja,

mulai dari pembelian bahan baku, pengolahan dan bahkan sampai pemasaran, sehingga tidak jelas adanya pembagian tugas. Demikian juga dengan agroindustri Sumber Rezeki tidak ada pembagian tugas/jabatan yang jelas, semua bekerja sama, Manajer suatu waktu dapat turun langsung melakukan proses produksi seperti layaknya seorang tenaga kerja serta melakukan pengawasan dan pengkoordinasian secara langsung, sehingga masalah-masalah yang dihadapi akan langsung dapat diketahui dan diatasi.

F. Aspek Lingkungan

Pencemaran terhadap lingkungan terjadi karena adanya limbah, yaitu material buangan yang kehadirannya tidak diinginkan bahkan menjadi sumber pencemaran. Limbah yang dihasilkan Agroindustri Sumber Rezeki, berupa limbah/sampah padat seperti sisa buangan ikan tenggiri, cangkang telur dan sampah lainnya. Limbah tersebut tidak mengandung bahan yang berbahaya baik bagi manusia maupun lingkungan. Namun apabila sampah itu tidak ditangani dengan baik akan dapat menimbulkan pencemaran udara, merusak keindahan, dan lainnya. Untuk menghindarinya sampah tersebut dikumpulkan ke dalam karung/plastik dan membuangnya ke tempat pembuangan sampah. Limbah cair seperti air pencucian, air pembuangan, sabun dan deterjen, dan lainnya, dibuang ke selokan disekitar perusahaan. Selokan ini bergabung dengan selokan limbah rumah tangga lainnya. Semua limbah cair yang dibuang oleh agroindustri amplang tenggiri Sumber Rezeki ternyata tidak mengganggu lingkungan, karena jenis limbahnya tidak mengandung bahan kimia yang membahayakan. Begitu juga dengan bunyi mesin, asap pembangkitan, belum sampai mengganggu masyarakat sekitarnya, karena proses produksi dilakukan di ruang tertutup sehingga tidak mengganggu. Pernyataan tersebut diperkuat dari keterangan 5 orang warga yang tinggal di sekitarnya, seluruhnya (100 %) menyatakan tidak terganggu. Namun perencanaan ke depan perlu bagi pengusaha untuk mulai memikirkan masalah limbah.

G. Aspek Finansial

Aspek finansial meliputi biaya produksi, pendapatan bersih dan efisiensi usaha. Besar

kecilnya biaya produksi yang digunakan akan menentukan pendapatan yang akan diperoleh. Menurut Soekartawi (1997) biaya produksi adalah nilai dari semua faktor produksi yang digunakan, baik biaya tunai maupun tidak tunai. Biaya yang dikeluarkan pengusaha amplang tenggiri sumber rezeki dapat dilihat pada Tabel 3.

Pada Tabel 3 biaya produksi yang dikeluarkan selama satu bulan sebesar Rp 14.875.-955,57,- dari total biaya produksi tersebut Rp 5.850.000,- (39,33 %) untuk biaya bahan baku dan merupakan biaya terbesar untuk memproduksi amplang tenggiri. Hal ini disebabkan ikan tenggiri merupakan bahan dasar pembuatan kerupuk amplang tenggiri sehingga ikan tenggiri komposisinya harus lebih banyak dibandingkan bahan penunjang. Moeljanto (1992) menyatakan bahwa mutu kerupuk amplang tenggiri ditentukan oleh banyaknya daging ikan yang digunakan dalam proses pengolahan.

Pendapatan merupakan hasil perkalian jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jualnya. Data pada Tabel 4 menunjukkan bahwa jumlah produksi amplang tenggiri yang dihasilkan 9.620 bungkus per bulan, dimana 5.980 bungkus adalah ukuran kecil (berat 1 ons) dengan harga jual Rp. 4000 dan 3.640 bungkus adalah ukuran besar (berat 1,5 ons) dengan harga jual Rp 5.500,-. Menurut Soekartawi (1997) kualitas suatu produksi menentukan harga jualnya, jika kualitas hasil olahan baik maka nilai barang tersebut menjadi lebih tinggi dan segmen pasarnya juga akan lebih luas sehingga total pendapatan yang diterima juga akan lebih besar.

Pada Tabel 4 Pendapatan kotor yang diperoleh pengusaha amplang tenggiri Sumber Rezeki sebesar Rp 43.940.00,-per bulan. Besar kecilnya pendapatan kotor tergantung dari jumlah produksi yang terjual serta harga.

Pendapatan bersih yang diterima sebesar Rp 29.064.044,43,-per bulan. Pendapatan bersih ini diperoleh dari selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi yang dikeluarkan pada jangka waktu tertentu.

Nilai RCR sebesar 2,95 Menurut Hernanto (1993) bila $RCR > 1$ maka usaha amplang tenggiri Sumber Rezeki menguntungkan dan layak secara ekonomis untuk dikembangkan karena setiap Rp 1,- biaya produksi yang dike-

Tabel 3. Analisis total biaya pada agroindustri Amplang Tenggara Sumber Rezeki per bulan

No	Uraian	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Tunai		
	1. Bahan Baku	5.850.000	39,33
	2. Bahan Penunjang	4.692.000	31,54
	3. Biaya TKLK	2.000.000	13,44
	4. Biaya makan	1.560.000	10,49
	5. Biaya Pemasaran	100.000	0,67
2.	Biaya Tidak Tunai		
	1. Biaya TKDK	500.000	3,36
	2. Biaya Penyusutan Alat	173.955,57	1,17
	Total Biaya	14.875.955,57	100

luarkan akan memperoleh pendapatan kotor sebesar Rp 2,95 atau memperoleh keuntungan sebesar Rp 1,95,-.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

- Aspek teknik dan teknologi, agroindustri amplang tenggiri Sumber Rezeki menggunakan teknologi yang masih sederhana dengan sifat produksi yang kontiniu, jumlah produksi 9.620 bungkus per bulan yang terdiri ukuran kecil (berat 1 ons) 5.980 bungkus dan ukuran besar (berat 1,5 ons) 3640 bungkus.
- Aspek pemasaran, saluran distribusi ada 2 yaitu saluran 1 langsung ke konsumen dan saluran 2 melalui pedagang perantara seperti pengecer, supermarket/swalayan. Jangkauan pemasaran tidak hanya dalam negeri tetapi sudah ke luar negeri seperti Malaysia dan Singapura. Harga amplang tenggiri untuk ukuran besar adalah Rp 5.500,- per bungkus, dan ukuran kecil Rp 4.000,-
- Aspek manajemen, sistem kerja yang digunakan sistem kerja sama, tidak ada pembagian kerja yang jelas, lebih mengangap sistem kerja

kekeluargaan, pekerjaan manajerial dipegang oleh pemilik usaha sedangkan operasionalnya dilakukan oleh tenaga kerjanya.

- Aspek yuridis, agroindustri amplang tenggiri Sumber Rezeki telah memiliki izin produksi dari Dinas Kesehatan RI, Departemen Perindustrian dan Perdagangan Riau serta Menteri Kehakiman
- Aspek finansial, pendapatan kotor yang diperoleh Rp 43.940.000,- dan pendapatan bersih sebesar Rp 29.064.044,00,- per bulan. Nilai RCR sebesar 2,95. Dengan demikian usaha amplang tenggiri ini menguntungkan dan layak dikembangkan secara ekonomis.
- Aspek lingkungan, usaha agroindustri amplang tenggiri Sumber Rezeki tidak menimbulkan pencemaran lingkungan, didukung oleh pendapat 5 orang warga masyarakat di sekitarnya yang merasa tidak terganggu dengan adanya agroindustri amplang tenggiri Sumber Rezeki

B. Saran

- Melihat prospek usaha dapat memberikan keuntungan yang besar disarankan agar pengusaha amplang tenggiri Sumber Rezeki meningkatkan kualitas dari produk yang diha-

Tabel 4. Analisis pendapatan dan efisiensi ekonomi usaha Ampalng Tenggara Sumber Rezeki per bulan

No.	Uraian	Nilai
1.	Produksi (bungkus)	9.620
2.	Biaya Produksi (Rp)	14.875.955,57
3.	Pendapatan Kotor (Rp)	43.940.000,00
4.	Pendapatan Bersih (Rp)	29.064.044,43
5.	RCR (%)	2,95

- silkan, jangan terpaku dengan keberhasilan yang sudah diraih sekarang, dan jangan terlalu cepat merasa puas.
2. Peranan Departemen Perindustrian dan Perdagangan lebih ditingkatkan lagi untuk membantu pengusaha dalam mempromosikan produk baik di dalam maupun luar negeri dengan cara menyelenggarakan pameran-pameran sehingga dapat menciptakan segmen pasar baru.
 3. Sebagai industri yang berdiri sendiri agar pembuangan limbah harus diperhatikan, limbah cair tidak lagi dialirkan ke selokan umum, akan tetapi dibuatkan suatu tempat pembuangan tersendiri
- DAFTAR PUSTAKA**
- Gitosudarmo, I. 1994. Pengantar Bisnis. BPFE. Yogyakarta. Yogyakarta
- Hartono. 1993. Agroindustri Ikan Tuna dan Udang. Bangkit. Jakarta
- Hughes, C. 1996. Manajemen Produksi dan Operasi. Dahara Prize, Jakarta
- Koesnady, A. 1999. Penanganan Ikan Tenggiri (Cybium Commersoni) Segar dengan Sistem Air Laut Dingin dan Pengesan. Skripsi (tidak dipublikasikan) Fakultas Perikanan. Universitas Riau. Pekanbaru
- Kotler, P. 1994. Marketing. Penerbit Erlangga. Jakarta
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sinuraya, S. 1985. Dasar dasar Akuntansi. Fakultas Ekonomi Universitas Sumatra Utara. Medan
- Soekartawi, 1995. Analisis Usahatani. UI Press. Jakarta
- Soekartawi. 2000. *Pengantar Agroindustri*. Rajawali Press. Jakarta
- Umar, H. 1999. Studi kelayakan Bisnis: Manajemen, Metode dan Kasus. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wibowo, S. 1996. Industri Pemindangan Ikan. PT. Bumi Aksara. Jakarta