**Analisis Usaha dan Nilai Tambah Kerupuk Gurita di Kecamatan Maje Kabupaten Kaur
(Studi Kasus: Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju)**

***Analysis of Business and Added Value of Octopus Crackers in Maje District, Kaur Regency
(Case Study: Ke'ite Maju Fish Processing and Marketing Group)***

**Serlinda Purnama Sari, Gita Mulyasari*, Indra Cahyadinata, Satria Putra Utama,
Nola Windirah**

Universitas Bengkulu

Jl. WR. Supratman, Kandang Limun, Kec. Muara Bangka Hulu, Sumatera, Bengkulu 38371

*Email: gita.mulyasari@unib.ac.id

(Diterima 03-01-2025; Disetujui 25-06-2025)

ABSTRAK

Usaha kerupuk gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju merupakan salah satu usaha yang berasal dari Kecamatan Maje Kabupaten Kaur, di mana kegiatan yang dilakukan yaitu mengubah bentuk primer menjadi produk baru. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis efisiensi usaha kerupuk gurita dan menganalisis nilai tambah dari usaha kerupuk gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju di Kecamatan Maje Kabupaten Kaur. Penelitian dilakukan pada bulan Oktober sampai bulan November 2023. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (purposive sampling). Metode penentuan dan pengambilan responden dilakukan secara sengaja (purposive sampling). Untuk menganalisis efisiensi usaha kerupuk gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju di Kecamatan Maje Kabupaten Kaur menggunakan Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) dan Break Even Point (BEP). Sedangkan, untuk menganalisis nilai tambah dari usaha kerupuk gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju di Kecamatan Maje Kabupaten Kaur menggunakan metode Hayami. Hasil analisis usaha kerupuk gurita mempunyai nilai Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) sebesar 1,42. Break Even Point (BEP) Produksi sebanyak 12 bungkus dan Break Even Point (BEP) Harga sebesar Rp. 19.504,34/bungkus yang menunjukkan bahwa usaha kerupuk gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju Efisien untuk di usahakan. Selanjutnya, nilai tambah kerupuk gurita sebesar Rp. 100.358,09/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 61,27 persen. Artinya, nilai tambah tergolong tinggi.

Kata kunci: Analisis Usaha, Kerupuk Gurita, Nilai Tambah

ABSTRACT

The octopus cracker business of the Ke'ite Maju Fish Processing and Marketing Group is one of the businesses originating from Maje District, Kaur Regency, where the activities carried out are changing the primary form into new products. The purpose of this study is to analyze the efficiency of the octopus cracker business and analyze the added value of the octopus cracker business of the Ke'ite Maju Fish Processing and Marketing Group in Maje District, Kaur Regency. The research was conducted from October to November 2023. The location determination was carried out deliberately (purposive sampling). The method of determining and taking respondents was carried out deliberately (purposive sampling). To analyze the efficiency of the octopus cracker business, the Ke'ite Maju Fish Processing and Marketing Group in Maje District, Kaur Regency used the Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) and Break Even Point (BEP). Meanwhile, to analyze the added value of the octopus cracker business, the Ke'ite Maju Fish Processing and Marketing Group in Maje District, Kaur Regency used the Hayami method. The results of the octopus cracker business analysis have a Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) value of 1.42. Break Even Point (BEP) Production of 12 packs and Break Even Point (BEP) Price of Rp. 19,504.34/pack which shows that the octopus cracker business of the Ke'ite Maju Fish Processing and Marketing Group is Efficient to be worked on. Furthermore, the added value of octopus crackers is Rp. 100,358.09/kg with an added value ratio of 61.27 percent. This means that the added value is relatively high.

Keywords: Business Analysis, Octopus Crackers, Added Value

PENDAHULUAN

Kabupaten Kaur, yang diresmikan pada tahun 2003 setelah pemekaran dari Bengkulu Selatan, terletak di barat pegunungan Bukit Barisan, Provinsi Bengkulu. Dengan luas daratan 2.365 km² dan kawasan laut 789,69 km², serta garis pantai sepanjang 106,6 km, wilayah ini memiliki potensi sumber daya perikanan yang tinggi. Pembangunan sektor perikanan menjadi andalan ekonomi Kabupaten Kaur, menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Pada tahun 2019, tingkat pemanfaatan potensi penangkapan ikan mencapai 44% dari total potensi 9.277,59 ton/tahun, dengan komoditas utama tuna sirip kuning (72 ton/tahun), gurita (18 ton/tahun), dan lobster (15 ton/tahun) (Dinas Perikanan Kabupaten Kaur, 2022).

Gurita, salah satu hasil laut unggulan Kabupaten Kaur, disukai konsumen lokal dan internasional karena cita rasanya yang lezat (KKP, 2014). Olahan gurita di Kaur meliputi gurita kering, sate gurita, pempek gurita, dan kerupuk gurita, salah satunya adalah kerupuk gurita produksi Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju. Produk ini menggunakan gurita segar berkualitas dari hasil tangkapan nelayan setempat, membantu meningkatkan pendapatan keluarga nelayan (Admin, 2023). Nama "Ke'ite," berasal dari bahasa daerah yang berarti gurita, mencerminkan keunikan daerah ini. Kerupuk gurita Ke'ite Maju adalah pilihan ideal bagi pecinta seafood, menawarkan cita rasa gurih, renyah, serta kandungan gizi seperti magnesium dan fosfor yang baik untuk perkembangan otak. Produk ini cocok dinikmati oleh semua usia dan menjadi oleh-oleh khas yang mencerminkan kekayaan maritim Bengkulu (Karya Kreatif Indonesia, 2023).

Usaha kerupuk gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju, yang berdiri pada tahun 2019 di Kecamatan Maje, Kabupaten Kaur, mengolah gurita segar menjadi kerupuk dengan keunikan tersendiri. Tidak hanya menggunakan daging gurita, usaha ini juga memanfaatkan tinta gurita cokelat, yang memberikan cita rasa khas dan membedakannya dari produk serupa lainnya. Proses produksi masih dilakukan secara manual dan biasanya memakan waktu tiga hari hingga pengemasan. Namun, saat musim hujan, proses pengeringan yang mengandalkan sinar matahari dapat memperpanjang waktu produksi hingga satu minggu.

Pengolahan gurita menjadi kerupuk oleh Kelompok Ke'ite Maju memainkan peran penting dalam rantai industri perikanan dengan menjaga kualitas dan kesegaran gurita dalam jangka waktu lebih lama (Abriana, 2017 dalam Kurniawan et al., 2019). Proses ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah melalui biaya produksi yang menghasilkan harga lebih tinggi, tetapi juga memungkinkan kerupuk gurita bertahan hingga beberapa bulan, memperluas jangkauan pasar hingga luar Kecamatan Maje, seperti Bintuhan, dan menghasilkan omzet yang signifikan. Untuk mendukung keberlanjutan usaha ini, diperlukan analisis usaha dan nilai tambah kerupuk gurita di Kecamatan Maje, Kabupaten Kaur. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efisiensi usaha kerupuk gurita serta mengukur besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan gurita oleh Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju di Kecamatan Maje, Kabupaten Kaur.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Maje, Kabupaten Kaur, yang dipilih secara purposive sampling karena memiliki potensi besar sebagai penghasil gurita dan banyak masyarakatnya bekerja di industri mikro (Helmarini & Gusmasari, 2022). Salah satu potensi unggulannya adalah usaha pengolahan kerupuk gurita (Karinisari, 2020). Penelitian berlangsung pada Oktober hingga November 2023.

Responden penelitian dipilih secara purposive sampling melalui survei dan observasi langsung. Ketua, bendahara, dan anggota Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju dipilih karena bersedia memberikan informasi dan data primer yang relevan terkait usaha kerupuk gurita (Wandira, 2022).

Penelitian ini menggunakan data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif berupa informasi deskriptif yang diperoleh dari kuesioner yang diberikan kepada ketua, bendahara, dan anggota Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju di Kecamatan Maje, Kabupaten Kaur. Data ini digunakan untuk menggambarkan pandangan dan pendapat responden serta dianalisis dengan teori yang relevan (Citra dkk., 2023; Karinisari, 2020). Sementara itu, data kuantitatif berupa angka yang mencakup biaya, penerimaan, pendapatan, Revenue Cost Ratio (R/C Ratio), Break Even Point (BEP), dan nilai tambah. Data kuantitatif juga diperoleh dari kuesioner yang diberikan kepada responden yang sama (Citra dkk., 2023; Sa'adah, 2023). Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan

sekunder. Data primer merupakan data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti melalui observasi lapangan dan wawancara dengan ketua, bendahara, dan anggota kelompok usaha (Citra dkk., 2023). Data sekunder, sebagai data pendukung, diperoleh dari buku, jurnal, BPS, dan website yang relevan dengan penelitian (Munthe, 2022).

Analisis Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah Dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)

Analisis Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) membandingkan total penerimaan dengan total biaya untuk mengukur efisiensi produksi kerupuk gurita oleh Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju (Rosita dkk., 2019).

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Di mana:

TR = *Total Revenue*/Penerimaan Total (Rp/Proses Produksi)

TC = *Total Cost*/Biaya Total (Rp/Proses Produksi)

Penerimaan Total

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = *Total Cost*/Biaya total (Rp/Proses Produksi)

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

VC = *Variabel Cost*/Biaya variabel (Rp/Proses Produksi)

Biaya Total

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = *Total Revenue*/Penerimaan Total (Rp/Proses Produksi)

P = *Price*/Harga (Rp/Proses Produksi)

Q = *Quantity*/Jumlah Produksi (Jumlah/Proses Produksi)

Dengan kriteria:

R/C Ratio > 1, usaha efisien.

R/C Ratio = 1, usaha impas.

R/C Ratio < 1, usaha tidak efisien.

Break Even Point (BEP)

Analisis *Break Even Point* (BEP) digunakan untuk menentukan volume produksi dan harga agar usaha kerupuk gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju mencapai titik impas. BEP dapat dihitung dengan dua metode berikut:

Break Even Point (BEP) Produksi

Break Even Point (BEP) produksi menunjukkan jumlah minimum produksi yang harus dicapai agar usaha tidak mengalami kerugian. BEP produksi dihitung dengan rumus berikut:

$$BEP \text{ Produksi} = \frac{TC}{P}$$

Keterangan:

BEP Produksi = *Break Even Point* Produksi

TC = *Total Cost*/Total Biaya (Rp/Proses Produksi)

P = *Price*/Harga (Rp/Proses Produksi)

Dengan kriteria (Munthe, 2022):

BEP produksi < produksi, usaha efisien.

BEP produksi = produksi, usaha impas.
BEP produksi > produksi, usaha tidak efisien.

Break Even Point (BEP) Harga

Break Even Point (BEP) harga menunjukkan keseimbangan antara jumlah produk yang terjual dan biaya produksinya. Rumus perhitungannya adalah sebagai berikut:

$$\text{BEP Produksi} = \frac{\text{TC}}{Q}$$

Keterangan:

BEP Harga = *Break Even Point* Harga
TC = *Total Cost*/Biaya total (Rp/Proses Produksi)
Q = *Quantities* (Jumlah/Proses Produksi)

Dengan kriteria (Munthe, 2022):

BEP harga < harga, usaha efisien.
BEP harga = harga, usaha impas.
BEP harga > harga, usaha tidak efisien.

Analisis Nilai Tambah Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Analisis nilai tambah digunakan untuk menjawab tujuan penelitian kedua. Nilai tambah adalah selisih antara harga bahan mentah dan harga produk setelah melalui proses pengolahan, pengangkutan, atau penyimpanan (Dwiyono, 2019). Penelitian ini menganalisis nilai tambah pengolahan gurita menjadi kerupuk gurita di Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju menggunakan metode Hayami. Perhitungan nilai tambah sesuai metode Hayami menggunakan rumus berikut (Saputri dan Mariati, 2020):

Tabel 1. Metode Nilai Tambah Hayami

Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5) = (3)/(2)
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
Pendapatan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) – (12a)
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	(14) = (10) – (8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a/14) x 100%
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) x 100%
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a/14) x 100%

Sumber: Hayami dkk., 1987 dalam Wahid et al., 2022.

Kriteria uji nilai tambah menurut uji Hubeis (Rahmi dan Trimo, 2019) dalam (Husniar et al., 2023), yaitu:

1) Rasio VA < 15 %, nilai tambah tergolong rendah.

- 2) Rasio VA 15 - 40 %, nilai tambah tergolong sedang.
- 3) Rasio VA > 40 %, nilai tambah tergolong tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju, yang berdiri pada tahun 2019 di Desa Linau, Kecamatan Maje, Kabupaten Kaur, Provinsi Bengkulu, merupakan kelompok usaha mikro yang mengolah gurita segar menjadi kerupuk gurita. Kelompok ini terdiri dari gabungan wanita lokal, dengan tiga anggota aktif yang telah lama menggeluti pengolahan gurita. Usaha ini berlokasi di Jalan Lintas Lampung Barat dan memberikan manfaat positif, seperti mempermudah nelayan menjual hasil tangkapan gurita tanpa perlu pengolahan lebih lanjut.

Skala usaha Kelompok Ke'ite Maju termasuk usaha mikro atau rumah tangga, ditandai dengan modal terbatas, alat produksi sederhana, serta tenaga kerja dari anggota keluarga atau masyarakat sekitar. Setiap pelaku usaha memiliki dua tenaga kerja, yang terdiri dari Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) dan Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK). TKDK berasal dari pelaku usaha sendiri, sementara TKLK melibatkan tetangga atau masyarakat sekitar. Modal usaha berasal dari dana pribadi, dengan alat produksi sederhana yang diadaptasi dari peralatan dapur.

Karakteristik Anggota Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Karakteristik anggota Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju dipaparkan pada table berikut:

Tabel 2. Karakteristik Anggota Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Keterangan	Frekuensi	Persentase (%)	Rata-rata (Tahun)
Umur (Tahun)			
31-50	2,00	66,67	50,33
51-70	1,00	33,33	
Tingkat Pendidikan			
SMP/Sederajat	2,00	66,67	10,00
SMA/Sederajat	1,00	33,33	
Jumlah Tanggungan (Orang)			
1-2	1,00	66,67	2,60
3-4	2,00	33,33	
Pengalaman Usaha (Tahun)			
1-3	0,00	0,00	5,00
4-6	3,00	100,00	

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Karakteristik anggota Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju meliputi beberapa aspek. Rata-rata usia anggota adalah 50,33 tahun, termasuk dalam usia produktif yang menunjukkan kemampuan fisik dan motivasi tinggi (Nursanti dkk., 2018). Tingkat pendidikan rata-rata adalah 10 tahun, setara dengan lulusan SMP, yang mencerminkan bahwa usaha ini tidak memerlukan pendidikan tinggi (Zuraida, 2018). Dengan pembinaan instansi terkait, kualitas dan kuantitas produk dapat ditingkatkan (Hasiani, 2017). Rata-rata jumlah tanggungan keluarga adalah 2,6 orang. Jumlah tanggungan menjadi alasan wanita rumah tangga di kelompok ini bekerja untuk membantu meningkatkan pendapatan keluarga, mengingat tingginya biaya hidup (Setiofano dkk., 2017; Kameli dan Julisatina, 2023). Pengalaman usaha anggota rata-rata 5 tahun, menunjukkan bahwa usaha kerupuk gurita merupakan sumber pendapatan yang menguntungkan bagi anggota kelompok (Hasnidar dkk., 2023).

Biaya Variabel Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Biaya variabel adalah biaya yang berubah sesuai dengan jumlah produksi. Rata-rata total biaya variabel usaha kerupuk gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju mencakup biaya

bahan baku, bahan penolong, tenaga kerja, kemasan, stiker, plastik es lilin, tali raffia, listrik, dan gas LPG dengan incian biaya variabel pada table berikut:

Tabel 3. Total Rata-rata Biaya Variabel Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Keterangan	Rata-rata Biaya (Rp/ Proses Produksi)	Persentase (%)
Bahan baku	75.000,00	23,32
Bahan penolong	114.258,73	35,52
Tenaga kerja	83.791,67	26,05
Kemasan	15.600,00	4,85
Stiker	17.777,78	5,53
Plastik es lilin	8.666,67	2,70
Tali raffia	320,99	0,10
Listrik	5,33	0,01
Gas LPG	6.250,00	1,94
Jumlah	321.671,16	100,00

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Tabel 3. menunjukkan bahwa total rata-rata biaya variabel usaha kerupuk gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju didominasi oleh biaya bahan penolong sebesar 35,52%, karena penggunaannya paling banyak dalam proses produksi. Biaya variabel terkecil adalah biaya listrik, hanya 0,01%, karena penggunaannya sangat minim.

Biaya Bahan Penolong Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Biaya bahan penolong adalah biaya tambahan selain bahan baku yang digunakan sebagai pelengkap produk. Rincian biaya bahan penolong usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju terdapat pada Tabel:

Tabel 4. Rata-rata Biaya Bahan Penolong Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Keterangan	Satuan	Rata-rata (Satuan)	Harga Satuan (Rp)	Rata-rata Biaya (Rp/Proses Produksi)	Persentase (%)
Tepung terigu	Kg	4,33	10.000,00	43.333,33	37,93
Tepung tapioka	Kg	4,33	10.000,00	43.333,33	37,93
Garam	g	200,00	3.000,00	2.600,00	2,28
Masako	Bungkus	8,67	500,00	5.190,48	4,54
Bawang putih	Kg	0,18	40.000,00	6.190,48	5,42
Ajinomoto	Bungkus	1,33	1.000,00	1.333,33	1,17
Pengembang	Bungkus	4,33	2.000,00	8.666,67	7,59
Ketumbar	Bungkus	1,33	2.500,00	3.611,11	3,16
Jumlah		224,52	66.012,00	114.258,73	100,00

Sumber: Data Primer Diolah, 2024

Tabel 4. menunjukkan bahwa rata-rata biaya bahan penolong dihitung dari jumlah bahan yang digunakan dikalikan dengan harga per bahan. Biaya terbesar adalah tepung terigu dan tepung tapioka, masing-masing 37,93%, karena perannya dalam membentuk adonan yang kuat, renyah, dan mudah mengembang (Mawaddah dkk., 2021). Biaya terkecil adalah ajinomoto sebesar 1,17%, karena hanya digunakan sebagai penguat rasa gurih (Sintya dkk., 2023).

Biaya Listrik Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Biaya listrik digunakan sebagai bahan penolong dalam proses produksi kerupuk gurita, terutama untuk mengoperasikan blender dan coper yang menggiling daging, tinta gurita, bawang putih, dan ketumbar. Rata-rata total biaya listrik usaha ini dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. menunjukkan bahwa rata-rata total biaya listrik usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju dihitung berdasarkan jumlah kWh yang digunakan. Biaya listrik pelaku usaha kerupuk gurita Mantap sebesar Rp. 300.000,00/bulan, dengan daya blender 300 watt dan tegangan 900 kWh, merupakan yang tertinggi karena konsumsi listrik lebih besar (150%). Sementara itu, biaya listrik pelaku usaha Woh Ita dan Mak Ade masing-masing Rp. 150.000,00/bulan (75%). Woh Ita menggunakan blender berdaya 300 watt dengan tegangan 900 kWh, sedangkan Mak Ade menggunakan coper berdaya 150

watt dengan tegangan 450 kWh. Perhitungan biaya listrik didasarkan pada pemakaian kWh peralatan, dikalikan biaya listrik bulanan, dan dibagi tegangan listrik. Meskipun berbeda jenis peralatan dan konsumsi, biaya listrik Woh Ita dan Mak Ade tetap sama karena total kWh dan biaya per bulan seimbang.

Tabel 5. Rata-rata Biaya Listrik Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Jenis Produk	Lama Pemakaian (Jam)	Jumlah Pemakaian (kWh)	Biaya (Rp/Proses Produksi)	Persentase (%)
Kerupuk Gurita Woh Ita	0,08	0,024	4,00	75,00
Kerupuk Gurita Mantap	0,08	0,024	8,00	150,00
Kerupuk Gurita Mak Ade	0,08	0,012	4,00	75,00
Rata-rata	0,08	0,02	5,33	100,00

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Biaya Tetap Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Biaya tetap usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju, yang tidak dipengaruhi jumlah produksi, mencakup penyusutan peralatan dan Pajak Bumi dan Bangunan (PBB). Rincian rata-rata total biaya tetap dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 6. Total Rata-rata Biaya Tetap Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Keterangan	Rata-rata Biaya (Rp/Proses Produksi)	Persentase (%)
Penyusutan peralatan	16.321,92	99,50
Pajak Bumi dan Bangunan (PBB)	82,19	0,50
Jumlah	16.404,11	100,00

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Tabel 6. menunjukkan bahwa rata-rata total biaya tetap usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju didominasi oleh biaya penyusutan peralatan sebesar 99,50%, karena jumlah dan variasi peralatan yang digunakan. Sebaliknya, biaya Pajak Bumi dan Bangunan (PBB) hanya 0,50% karena nilainya relatif kecil.

Total Biaya Produksi Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Total biaya usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju adalah gabungan biaya variabel dan biaya tetap, rinciannya dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 7. Total Rata-rata Biaya Produksi Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Keterangan	Total Rata-rata Biaya (Rp/Proses Produksi)	Persentase (%)
Biaya variabel	321.671,16	95,15
Biaya tetap	16.404,11	4,85
Jumlah	338.075,27	100,00

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Tabel 7. menunjukkan bahwa total biaya usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju terdiri dari rata-rata biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel mendominasi sebesar 95,15% karena berkaitan langsung dengan jumlah produksi, sehingga meningkat seiring kenaikan produksi (Haidah dkk., 2021). Sementara itu, biaya tetap hanya 4,85% karena tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi, melainkan berfungsi sebagai pendukung proses produksi.

Penerimaan Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Penerimaan adalah hasil perkalian jumlah produk dengan harga jual. Rincian penerimaan usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju terdapat pada Tabel 8.

Tabel 8. Rata-rata Penerimaan Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Keterangan	Rata-rata/Proses Produksi
Produksi (Bungkus)	17,00
Harga (Rp/bungkus)	28.350,00
Penerimaan (Rp/Proses Produksi)	480.000,00

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Tabel 8. menunjukkan bahwa rata-rata penerimaan dihitung dari perkalian rata-rata produksi dengan rata-rata harga untuk setiap pelaku usaha kerupuk gurita di Kelompok Ke'ite Maju.

Pendapatan Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Pendapatan usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju adalah selisih antara rata-rata penerimaan dan total biaya produksi. Rincian pendapatan dapat dilihat pada Tabel:

Tabel 9. Rata-rata Pendapatan Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Keterangan	Rata-rata (Rp/Proses Produksi)
Penerimaan	480.000,00
Total biaya	338.075,27
Pendapatan	141.924,73

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Tabel diatas menunjukkan bahwa rata-rata pendapatan diperoleh dari selisih antara rata-rata penerimaan dan total biaya, mencakup proses produksi, penjemuran, dan pengemasan selama tiga hari.

Analisis Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Analisis usaha dalam penelitian ini menggunakan data produksi bulan Oktober 2023 untuk mengevaluasi efisiensi usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju. Analisis dilakukan dengan metode Revenue Cost Ratio (R/C Ratio), Break Even Point (BEP) Produksi, dan Break Even Point (BEP) Harga.

Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)

Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) adalah perbandingan antara rata-rata penerimaan dan total rata-rata biaya usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju. Hasil perhitungan R/C Ratio dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) Usaha Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Keterangan	Rata-rata (Rp/Proses produksi)	Persentase (%)
Penerimaan	480.000,00	58,67
Total biaya	338.075,27	41,33
R/C Ratio	1,42	100,00

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Tabel 10. menunjukkan nilai Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju sebesar 1,42, yang berarti usaha ini efisien. Setiap Rp. 1,00 biaya yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan Rp. 1,42 per proses produksi.

Break Even Point (BEP)

Break Even Point (BEP) adalah kondisi di mana pendapatan usaha sama dengan biaya yang dikeluarkan. Analisis BEP pada usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju bertujuan untuk mengevaluasi aspek produksi dan harga. Break Even Point (BEP) Produksi adalah perbandingan antara total biaya dan harga kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju dengan rincian analisis pada tabel 11.

Tabel 11. menunjukkan bahwa nilai Break Even Point (BEP) Produksi usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju adalah 12 bungkus, lebih kecil dari total produksi 17 bungkus, sehingga usaha ini efisien. Sementara itu, BEP Harga adalah perbandingan total biaya dengan jumlah produksi, yang rinciannya dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 11. Break Even Point (BEP) Produksi Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Keterangan		Rata-rata/Proses Produksi
Total biaya (Rp/Proses Produksi)		338.075,27
Harga (Rp/Bungkus)		28.350,00
BEP Produksi		12,00

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Tabel 12. Break Even Point (BEP) Harga Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Keterangan		Rata-rata/Proses Produksi
Total biaya (Rp/Proses Produksi)		338.075,27
Produksi (Bungkus)		17,00
BEP Harga		19.504,34

Sumber: Data Primer Diolah, 2024

Tabel 12. menunjukkan bahwa nilai Break Even Point (BEP) Harga usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju adalah Rp. 19.504,34/bungkus, lebih kecil dari harga jual Rp. 28.350,00/bungkus, sehingga usaha ini efisien. Berdasarkan analisis R/C Ratio, BEP Produksi, dan BEP Harga, usaha kerupuk gurita Kelompok Ke'ite Maju dinyatakan efisien,

Analisis Nilai Tambah Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Analisis nilai tambah adalah selisih antara nilai output dan biaya input serta bahan baku yang digunakan dalam produksi kerupuk gurita. Nilai tambah dihasilkan dari proses mengubah gurita segar menjadi kerupuk gurita. Detail perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 13. Nilai Tambah Kerupuk Gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju

Variabel	Nilai Rata-Rata
Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg/Proses Produksi)	8,67
2. Input (Kg/Proses Produksi)	1,50
3. Tenaga Kerja (HOK)	1,01
4. Faktor Konversi	5,78
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,67
6. Harga Output (Rp/Bungkus)	28.350,00
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	83.791,67
Pendapatan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	50.000,00
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	13.441,91
10. Nilai Output (Rp/Kg)	163.800,00
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	100.358,09
b. Rasio Nilai Tambah (%)	61,27
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	56.365,41
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	56,16
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	43.992,68
b. Tingkat Keuntungan (%)	43,84
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	113.800,00
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	49,53
b. Sumbangan Input Lain (%)	11,81
c. Keuntungan (%)	38,66

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Hasil analisis nilai tambah usaha kerupuk gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju menunjukkan rata-rata output sebesar 8,67 kg per proses produksi dengan input 1,50 kg, menghasilkan faktor konversi 5,78 (1 kg gurita segar menghasilkan 5,78 kg kerupuk). Nilai output mencapai Rp. 163.800,00/kg, diperoleh dari faktor konversi dikalikan harga output Rp. 28.350,00/kg. Nilai tambah dihitung dengan mengurangi nilai output dengan biaya input (Rp. 50.000,00/kg) dan

sumbangan input lain (Rp. 13.441,91/kg), menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 100.358,09/kg. Besarnya nilai tambah hingga tiga kali lipat harga output disebabkan oleh tingginya faktor konversi dan rendahnya biaya input.

Hasil ini berbeda dengan penelitian Jasila (2022) yang menganalisis nilai tambah rengginang ikan di Situbondo, Jawa Timur, di mana nilai tambah hanya dua kali lebih kecil dari harga output. Hal ini disebabkan oleh rendahnya faktor konversi (1,30), dengan output 35 kg dan input 30 kg. Nilai output Rp. 55.900,00/kg, dikurangi biaya input Rp. 20.000,00/kg dan sumbangan input Rp. 14.200,00/kg, menghasilkan nilai tambah Rp. 21.700,00/kg dengan rasio 38%, tergolong sedang. Perbedaan ini menunjukkan bahwa tingginya faktor konversi sangat memengaruhi besarnya nilai tambah suatu produk.

Hasil analisis nilai tambah usaha kerupuk gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju sejalan dengan penelitian Husniar dkk. (2023) pada usaha kerupuk amplang ikan di Kota Tarakan. Penelitian tersebut menunjukkan nilai tambah sembilan belas kali lebih besar dari harga output dengan rasio 78,84%. Tingginya nilai tambah dipengaruhi oleh output yang jauh lebih besar dibanding input, menghasilkan faktor konversi 25,00 dan nilai output Rp. 300.000,00/kg, sementara nilai tambah mencapai Rp. 236.527,00/kg.

Penelitian ini juga konsisten dengan hasil Berlia dkk. (2017) pada usaha kerupuk berbahan baku ikan di Kabupaten Indramayu, yang menunjukkan nilai tambah dua kali lebih besar dari harga output dengan rasio 55,20%. Faktor konversi 4,08 menghasilkan nilai output Rp. 69.360,00/kg, dengan nilai tambah sebesar Rp. 38.287,00/kg. Selain itu, penelitian Fitriyani et al.. (2023) pada usaha kerupuk jengkek di Kabupaten Tanggamus mendukung hasil serupa. Penelitian tersebut mencatat nilai tambah tiga kali lebih besar dari harga output dengan rasio 57,53%. Faktor konversi 4,08 menghasilkan nilai output Rp. 28.800,00/kg, dan nilai tambah mencapai Rp. 16.569,81/kg. Ketiga penelitian ini menunjukkan bahwa tingginya faktor konversi secara signifikan meningkatkan nilai tambah produk.

Rasio nilai tambah adalah perbandingan antara nilai tambah dan nilai output. Pengolahan gurita segar menjadi kerupuk gurita di Kelompok Ke'ite Maju menghasilkan rasio nilai tambah 61,27%, artinya setiap Rp. 100,00 nilai kerupuk, terdapat Rp. 61,27 sebagai nilai tambah, tergolong tinggi berdasarkan teori Hubeis ($VA > 40\%$). Dengan demikian, hipotesis kedua ditolak. Pendapatan tenaga kerja, hasil dari koefisien tenaga kerja dikalikan upah, mencapai Rp. 56.365,41/kg, dengan pangsa tenaga kerja 56,16%. Artinya, dari setiap Rp. 100,00 nilai tambah, Rp. 56,16 adalah pendapatan tenaga kerja. Keuntungan usaha, selisih antara nilai tambah dan pendapatan tenaga kerja, adalah Rp. 43.992,68/kg, atau 43,84% dari total keuntungan. Marjin pengolahan 1 kg gurita segar menjadi kerupuk gurita sebesar Rp. 113.800,00/kg didistribusikan sebagai pendapatan tenaga kerja (49,53%), sumbangan input lain (11,82%), dan keuntungan usaha (38,66%).

KESIMPULAN

Kesimpulan yang diperoleh yakni:

1. Usaha kerupuk gurita Kelompok Pengolah dan Pemasaran Ikan Ke'ite Maju terbukti efisien dengan R/C Ratio sebesar 1,42 ($>1,00$). BEP produksi (12 bungkus) lebih kecil dari jumlah produksi (17 bungkus), dan BEP harga (Rp 19.504,34) lebih rendah dari harga jual (Rp 28.350,00).
2. Pengolahan 1 kg gurita segar menghasilkan nilai tambah Rp 100.358,09 dengan rasio 61,27%, menunjukkan nilai tambah yang tergolong tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2023. Kerupuk Ke'ite Kaur Pemenang Ke-2 Lomba Wirausaha Muda Syariah Fesyar BI. *Bencoolen Times News Time*. Diunduh dari <https://bencoolentimes.com/kerupuk-keite-kaur-pemenang-ke-2-lomba-wirausaha-muda-syariah-fesyar-bi/>. pada tanggal 25 September 2024. Jam 07.51.
- Berlia, M., Gumilar, I., Yuliadi, L.P.S. dan Nurhayati, A. 2017. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Produk Kerupuk Berbahan Baku Ikan dan Udang (Studi Kasus di Perusahaan Sri Tanjung Kabupaten Indramayu). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 8 (2):118 – 125.

- Citra, Y., Nurwahidah, S., Wrtiningsih, A. dan Belakang, L. 2023. Bauran Pemasaran Usaha Krupuk Atum Saleng Beme di Dusun Sampar Layang Desa Pemanto Kecamatan Empang. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian FP. UNSA*. 3(1):62 – 71.
- Dinas Perikanan Kabupaten Kaur. 2022. *Profil Perikanan Kab. Kaur*.
- Dwiyono, K. 2019. *Agroindustri*. Ed. 2., LPU-UNAS. Jakarta.
- Fitriyani, N., Prasmatiwi, F.E. dan Kasymir, E. 2023. Keragaan Agroindustri Kerupuk Ikan di Kecamatan Kota Agung Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*. 10(2):1090 – 1102.
- Haidah, N., Hanafie, U. dan Salawati, U. 2021. Analisis Usaha Pengolahan Produk Makanan Kerupuk Basah (Studi Kasus Usaha Pengolahan Kerupuk Basah Asli Sukamara Merk Mahdalina di Kelurahan Padang, Kecamatan Sukamara, Kabupaten Sukamara, Provinsi Kalimantan Tengah). *Frontier Agribisnis*. 5(2):45 – 52.
- Hasiani, Y. 2017. Analisis Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Pengolahan Kerupuk Ikan Gabus di Kabupaten Banjar. *EnviroScienteeae*. 13(1):91 – 94.
- Hasnidar, Habriyanto dan Nofriza, E. 2023. Strategi Home Industri kerupuk Udang dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Kecamatan Nipah Panjang. *Journal of Student Research (JSR)*. 1(6):47 – 68.
- Helmarini dan Gusmasari, I. 2022. Analisis Strategi Pemasaran dalam Penjualan Produk Kerupuk Gurita (Kuritos) di Desa Linau Kabupaten Kaur. *Jurnal Multi Disiplin Dehasen*. 1(3):295 – 300
- Husniar, Sabahannur, S. dan Rasyid, R. 2023. Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Kerupuk Amplang Ikan (Studi Kasus Usaha Amplang Azzahra, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara). *WIRATANI: Jurnal Ilmiah Agribisnis*. 6(1): 45 – 54.
- Jasila, I. 2022. Analisis Efisiensi dan Nilai Tambah Home Industry Rengginang Ikan di Situbondo, Jawa Timur. *Jurnal Miyang (J.Miy) : Ronggolawe Fisheries and Marine Science Journal*. 2(2):52 – 58.
- Kameli, E. dan Julisatina, I. 2023. Faktor-Faktor Yang Memotivasi Partisipasi Kerja Ibu Rumah Tangga dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga. *Jurnal Ekonomi & Bisnis*, Vol. 11 No. 1, hal. 9–19.
- Karinasari, F. 2020. *Upaya Pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) Kerupuk Gurita di Desa Linau Kecamatan Maje Kabupaten Kaur*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah. Bengkulu.
- Karya Kreatif Indonesia. 2023. Kerupuk Ke'ite Kaur. *Karya Kreatif Indonesia*. Diunduh dari <https://www.karyakreatifindonesia.co.id/umkm/kerupuk-keite-kaur> /83491. pada 19 September 2023. Jam 21.42.
- KKP. 2014. *Prospektus Peluang Usaha dan Investasi Komoditas Gurita*. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Kurniawan, W., Hadi, S. dan Dewi, N. 2019. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Amplang Udang di Kelurahan Pulau Kijing Kecamatan Reteh. *Jom Faperta*. 6(1):1 – 10.
- Mawaddah, N., Mukhlisah, N., Rosmiati dan Mahi, F. 2021. Uji Daya Kembang dan Uji Organoleptik Kerupuk Ikan Cakalang dengan Pati yang Berbeda. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*. 9(3):181 – 187.
- Munthe, R.A. 2022. Analisis Kelayakan Usaha Produksi Kerupuk Udang (*Penaeus indicus*) di Kelurahan Tanjung Leidong Kecamatan Kualuh Leidong. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian (JIMTANI)*. 2(4):197 – 207.
- Nursanti, Syahrul dan Tamsil, A. 2018. Strategi Pengembangan Mata Pencaharian Alternatif Untuk Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga Nelayan di Pulau Kodingareng Kota Makassar. *Journal of Indonesian Tropical Fisheries*. 1(1):49 – 58.
- Rahmi, I., dan Trimo, L. (2019). Nilai Tambah pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumedang). *Journal of Food Systems and Agribusiness*, 3(2): 1-7.
- Rosita, Hudoyo, A. dan Sulaiman, A. 2019. Analisis Usaha, Nilai Tambah, dan Kesempatan Kerja Agroindustri Tahu di Bandar Lampung. *JIIA*. 7(2):211 – 218.

- Sa'adah, W. 2023. Studi Kelayakan Finansial Usaha Kerupuk Ikan Laut di Desa Jatirejo Kecamatan Tikung Kabupaten Lamongan. *Mimbar Agribisnis*. 9(2):3312 – 3320.
- Saputri, M.A. dan Mariati, R. 2020. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Marning Jagung (Studi Kasus di Kelurahan Loa Janan Ulu Kecamatan Loa Janan Kabupaten Kutai Kartanegara). *Jurnal Agribisnis dan Komunikasi Pertanian (JAKP)*. 3(1)39 – 46.
- Setiofano, F.W., Herpandi dan Widiastuti, I. 2017. Analisis Keberlanjutan Pengolahan Kerupuk Ikan di Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan. *Jurnal Fishtech*. 6(2):153 – 162.
- Sintya, Maryam, A. dan Hamdi. 2023. Analisis Kimia dan Organoleptik Bubuk Penyedap Rasa Berbasis Limbah Udang (*fenneropenaeus merguensis*) Sebagai Alternatif Penyedap Alami. *Jurnal Agroindustri Pangan*. 2(2):68 – 85.
- Wahid, A., Suhesti, E. dan Puryantoro. 2022. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Ikan Janggalak di Desa Pesisie Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo. *Prosiding Nasional 2022 Universitas Abdurachman Saleh Situbondo*. 233 – 241.
- Wandira, A. 2022. *Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lele Salai di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Usaha Sedap Bakat)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Riau. Pekanbaru
- Zuraida. 2018. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Sepat (*Trichogaster trichopterus* Pall) di Desa Sungai Rangas Ulu Kecamatan Martapura Barat Kabupaten Banjar. *Prosiding Seminar Nasional Pemanfaatan Potensi Lokal Spesifik untuk Pertanian Berkelanjutan*: 86 – 94