

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Identitas Informan

Informan adalah individu yang memberikan informasi atau data penting kepada peneliti untuk memahami suatu fenomena atau masalah yang diteliti. Oleh karena itu, identitas informan menjadi bagian integral dalam proses penelitian untuk memastikan kredibilitas dan keabsahan data yang dikumpulkan. Analisis identitas informan dalam penelitian ini dilihat dari dua sisi yaitu umur dan tingkat pendidikan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada keterangan berikut ini :

Umur merupakan faktor yang mempengaruhi produktivitas kerja. Kelompok usia produktif berada pada rentang 15-64 tahun. Tenaga kerja yang tergolong muda umumnya menunjukkan tingkat stamina yang tinggi, kemampuan adaptasi lebih cepat, serta keterampilan mengoperasikan teknologi modern. Sehingga, lebih efisien dalam pekerjaan fisik maupun yang menuntut kecepatan dan ketepatan (Saragih & Siringoringo, 2021). Tingkat pendidikan adalah suatu proses jangka panjang yang menggunakan prosedur sistematis dan terorganisir, yang mana tenaga kerja manajerial mempelajari pengetahuan konseptual dan teoritis untuk tujuan-tujuan umum (Basyit, dkk., 2020).

Tabel 3. Identitas Informan pada UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep.

No.	Nama	Umur (Tahun)	Lama Bekerja (Tahun)	Tingkat Pendidikan	Status
1.	Hj. St Maryam	53	14	S1	Pemilik
2.	Aprilyani	33	7	SMA	Bendahara
3.	Arni Septiani	22	4	SMA	Produksi
4.	Arhmy	33	4	SMA	Produksi

Sumber : Lampiran 2

Berdasarkan Tabel 3, informan pertama adalah Hj. St Maryam, selaku pemilik yang memberikan wawasan strategis dan manajerial. Informan kedua adalah Aprilyani, yang menjabat sebagai bendahara dan menjadi sumber utama data finansial mengenai biaya dan pendapatan. Informan ketiga Arni Septiani, merupakan staf bagian produksi yang memberikan informasi detail mengenai proses pengolahan bandeng presto. Informan keempat Arhmy, merupakan staf bagian produksi mengenai pengolahan bakso bandeng. Keterlibatan informan dari level strategis, finansial, dan operasional ini memungkinkan proses triangulasi data, sehingga informasi yang dianalisis menjadi komprehensif dan akurat.

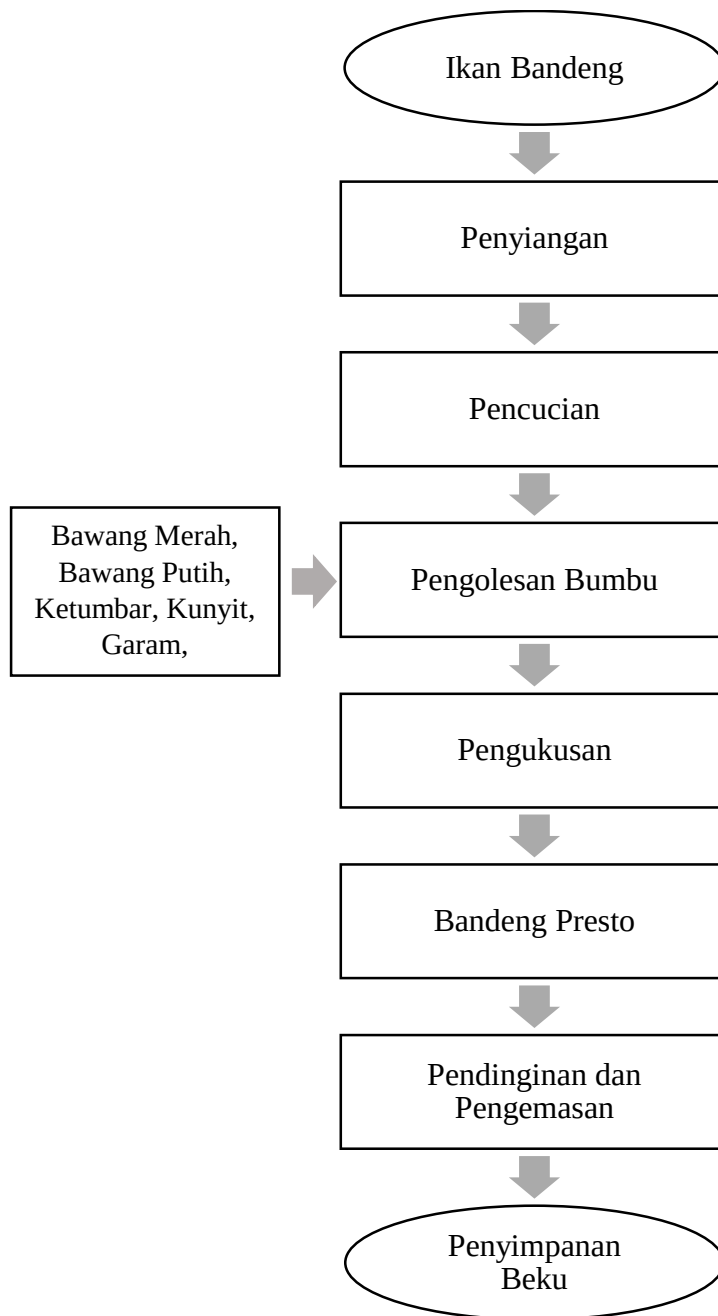
5.2. Proses Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Bandeng Presto dan Bakso Bandeng

Proses pengolahan adalah cara atau metode yang digunakan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan sumber-sumber yang ada seperti tenaga kerja, bahan, alat dan dana. Proses pengolahan pada kegiatan usaha dilakukan sesuai dengan urutan-urutan atau diagram alir kegiatan sehingga akan menghasilkan produk sesuai dengan yang diinginkan. Pada usaha bahan makanan urutan proses pengolahan sangat penting untuk menciptakan rasa, aroma dan tekstur yang sesuai. Proses pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan dan bakso bandeng memiliki beberapa tahap yaitu sebagai berikut :

5.2.1. Bandeng Presto

Bandeng presto adalah salah satu produk unggulan dari UMKM Diva Bandeng. Bandeng presto adalah hasil olahan ikan bandeng yang telah mengalami proses presto, yaitu proses perebusan dalam tekanan tinggi dan waktu yang cukup

lama. Proses pembuatan bandeng presto pada UMKM Diva Bandeng dilakukan melalui serangkaian tahapan yang sistematis dan bertujuan untuk menghasilkan produk yang higienis, berkualitas, dan memiliki daya saing tinggi di pasaran. Berikut adalah tahapan proses pengolahannya:



Gambar 3. Proses Pembuatan Bandeng Presto pada UMKM Diva Bandeng

1. Pengadaan Ikan Bandeng

Proses dimulai dengan pengadaan ikan bandeng sebagai bahan baku utama. UMKM Diva Bandeng biasanya memperoleh ikan dari hasil budidaya lokal di Kabupaten Pangkep. Pemilihan ikan dilakukan secara selektif guna memastikan kualitas terbaik, dengan ciri ikan masih segar, berdaging tebal, dan berukuran seragam. Dalam satu kali produksi, digunakan 40 ekor ikan bandeng.

2. Penyiangan

Ikan yang telah diperoleh kemudian melalui proses penyiangan, yaitu pembersihan bagian dalam tubuh ikan seperti isi perut dan insang dengan menggunakan pisau dan wadah yang bersih. Langkah ini penting untuk menghilangkan kotoran dan mengurangi risiko kontaminasi mikroba.

3. Pencucian

Setelah disiangi, ikan dicuci menggunakan air bersih mengalir. Pencucian dilakukan secara hati-hati agar tidak merusak tekstur ikan, sekaligus memastikan seluruh kotoran yang masih menempel dapat dibersihkan secara optimal. Hal tersebut dilakukan untuk mendapatkan mutu ikan yang bersih sesuai spesifikasi.

4. Pengolesan Bumbu

Tahap selanjutnya adalah pengolesan bumbu. Ikan yang telah dicuci kemudian diberikan bumbu khas UMKM Diva Bandeng yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit, garam, dan penyedap rasa ke perut ikan yang sudah di belah. Proses ini bertujuan untuk memberi cita rasa khas sekaligus membantu memperpanjang umur simpan produk.

5. Pengukusan

Setelah itu, ikan dimasukkan ke dalam panci presto dan dikukus pada suhu 150 ° C selama 4 jam. Proses ini berfungsi untuk melunakkan duri ikan bandeng sehingga dapat dikonsumsi secara menyeluruh tanpa harus dipisahkan.

6. Pendinginan dan Pengemasan

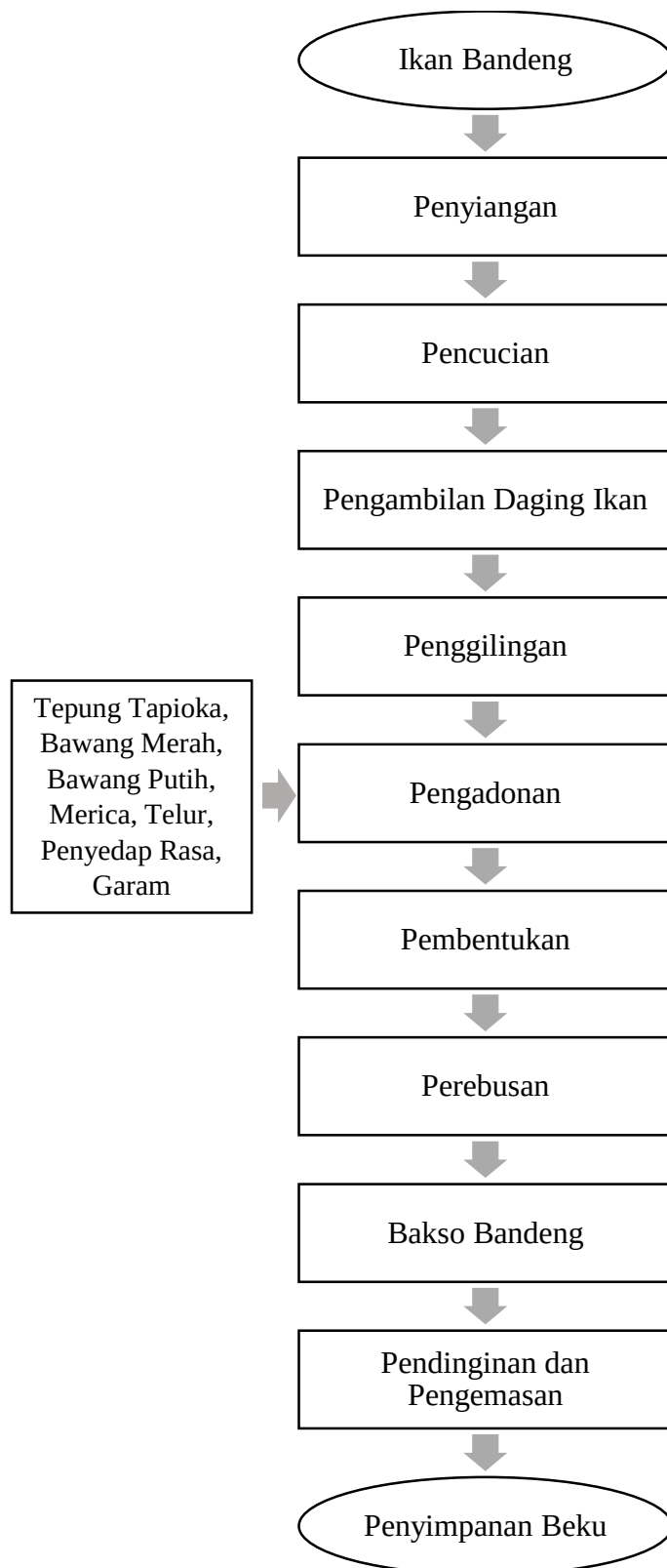
Setelah proses pengukusan selesai, ikan didinginkan terlebih dahulu untuk menurunkan suhu dan menjaga struktur daging tetap utuh. Pendinginan ini juga mencegah terjadinya proses pembusukan dini. Proses pengemasan dilakukan dengan cara menutup produk menggunakan *vacuum sealer*. Penggunaan alat ini bertujuan untuk menjaga produk dari kontaminasi mikroorganisme dan mempertahankan kesegaran produk.

7. Penyimpanan Beku

Tahap akhir adalah penyimpanan dalam *freezer* pada suhu beku guna memperpanjang masa simpan. Penyimpanan beku ini memungkinkan produk dapat dipasarkan ke wilayah yang lebih jauh tanpa mengurangi kualitasnya.

5.2.2. Bakso Bandeng

Bakso bandeng adalah salah satu produk olahan berbahan dasar daging ikan bandeng yang telah dipisahkan dari durinya, kemudian dihaluskan dan dicampur dengan bahan tambahan seperti tepung, bumbu, dan bahan pengikat untuk dibentuk menjadi bola-bola daging seperti bakso pada umumnya. Produk ini menjadi alternatif olahan ikan yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan disukai oleh berbagai kalangan karena teksturnya yang lembut, rasanya gurih, serta bebas duri. Berikut adalah tahapan-tahapan dalam proses pembuatan bakso bandeng :



Gambar 4. Proses Pembuatan Bakso Bandeng pada UMKM Diva Bandeng

1. Ikan Bandeng

Proses dimulai dengan pengadaan ikan bandeng sebagai bahan baku utama. UMKM Diva Bandeng biasanya memperoleh ikan dari hasil budidaya lokal di Kabupaten Pangkep. Pemilihan ikan dilakukan secara selektif guna memastikan kualitas terbaik, dengan ciri ikan masih segar, bebas dari bau amis berlebih, dan tidak rusak. Pemilihan bahan baku sangat menentukan hasil akhir produk. Setiap satu kali produksi dibutuhkan 10 kg ikan bandeng.

2. Penyiangan

Ikan yang telah diperoleh kemudian melalui proses penyiangan, yaitu pembersihan dari kotoran, sisik, insang, dan isi perut dengan menggunakan pisau dan wadah yang bersih. Proses ini bertujuan untuk memastikan bahan baku dalam kondisi higienis sebelum diolah lebih lanjut.

3. Pencucian

Setelah disiangi, ikan dicuci menggunakan air bersih mengalir. Pencucian dilakukan untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran yang masih menempel guna mendapatkan mutu ikan yang bersih sesuai spesifikasi. Ikan yang telah dicuci kemudian ditiriskan guna mengurangi kadar air berlebih. Penirisan penting agar proses penggilingan dan pencampuran adonan tidak terlalu basah.

4. Pengambilan Daging Ikan

Ikan yang telah melalui proses penyiangan dan pencucian ditempatkan di atas meja stainless lalu dipisahkan dari tulang untuk dilakukan pengikisan daging. Proses ini dilakukan secara cepat namun tetap hati-hati agar daging dapat diambil secara maksimal tanpa mencemari bahan. Daging hasil kerokan dikumpulkan ke

dalam wadah yang bersih dan telah disanitasi. Hal ini bertujuan untuk mempertahankan kualitas daging serta memudahkan dalam proses penggilingan selanjutnya.

5. Penggilingan

Daging ikan bandeng kemudian digiling hingga halus dan lembut. Penggilingan bertujuan untuk menghasilkan tekstur adonan yang halus dan mudah dibentuk.

6. Pengadonan

Pengadonan dilakukan untuk mencampurkan hasil daging ikan bandeng yang telah digiling dengan bahan 2 kg tepung tapioka, bawang merah dan bawang putih masing-masing 300 gram, merica, garam, penyedap rasa, telur, dan es batu. Campuran diaduk hingga homogen membentuk adonan bakso.

7. Pembentukan

Adonan kemudian dibentuk menjadi bulatan-bulatan kecil sesuai ukuran yang diinginkan.

8. Perebusan

Bakso yang telah dibentuk direbus dalam air mendidih hingga matang dan mengapung. Perebusan bertujuan untuk mematangkan bakso dan menjamin keamanan produk secara mikrobiologis.

9. Pendinginan

Setelah matang, bakso ditiriskan dan didinginkan terlebih dahulu untuk menghentikan proses pemanasan dan mencegah kerusakan produk. Bakso bandeng yang telah dingin dikemas dalam wadah plastik atau kemasan vakum sesuai takaran

yaitu 500 gram tiap bungkus. Proses pengemasan dilakukan secara higienis untuk menjaga kualitas dan daya tahan produk.

10. Penyimpanan

Produk yang sudah dikemas kemudian disimpan di dalam freezer agar tetap awet sebelum dipasarkan atau dikonsumsi. Penyimpanan pada suhu rendah juga membantu menjaga kesegaran bakso bandeng.

5.3. Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi mencakup seluruh pengeluaran yang dilakukan oleh suatu usaha dalam rangka menghasilkan produk yang siap dipasarkan. UMKM Diva Bandeng perlu mengalokasikan dana untuk memperoleh berbagai sarana produksi yang dibutuhkan dalam setiap tahapan proses produksi. Biaya ini meliputi pembelian bahan baku, penggunaan peralatan, pembayaran upah tenaga kerja, serta berbagai pengeluaran lainnya yang terkait dengan proses pembuatan produk.

Biaya produksi terbagi menjadi dua yaitu biaya variabel dan biaya tetap. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak berubah meskipun volume produksi mengalami peningkatan atau penurunan. Biaya ini tetap dikeluarkan selama usaha berjalan karena berkaitan dengan penggunaan faktor produksi tetap. Sementara itu, biaya variabel adalah biaya yang fluktuatif dan menyesuaikan dengan volume produksi. Semakin tinggi jumlah produk yang diproduksi, maka semakin besar pula biaya variabel yang dikeluarkan (Nainggolan, dkk., 2024).

5.3.1. Biaya Variabel

1. Bandeng Presto

Pengolahan bandeng presto pada UMKM Diva Bandeng, memiliki biaya variabel yang dihitung berdasarkan kebutuhan bulanan selama proses pengolahan.

Berikut analisis biaya variabel bandeng presto :

Tabel 4. Biaya Variabel Bandeng Presto UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep Per Bulan Tahun 2025

No.	Jenis	Jumlah Pembelian/Bulan (Satuan)	Harga/ Satuan (Rp)	Nilai (Rp/Bulan)
A.	Biaya Variabel			
1.	Ikan bandeng (kg)	200	25.000	5.000.000
2.	Bawang putih (kg)	4	30.000	120.000
3.	Bawang merah (kg)	3	30.000	90.000
4.	Ketumbar (kg)	0,5	100.000	50.000
5.	Kunyit (kg)	2	40.000	80.000
6.	Garam (kg)	4	10.000	40.000
7.	Penyedap rasa (bungus)	20	1.000	20.000
8.	Kemasan dan label (pcs)	600	1300	780.000
9.	Gas (3 kg)	6	20.000	120.000
10.	Listrik dan air			400.000
11.	Upah tenaga kerja (orang)	2	750.000	1.500.000
Total Biaya Variabel				8.200.000

Sumber : Lampiran 5.1

Berdasarkan Tabel 4, menunjukkan bahwa dalam satu bulan UMKM Diva Bandeng mengolah sebanyak 600 ekor atau 200 kg ikan bandeng sebagai bahan baku utama, dengan harga per kg Rp.25.000 sehingga total biaya untuk ikan bandeng mencapai Rp.5.000.000. Selain itu, terdapat penggunaan bahan penolong lainnya seperti bawang putih dan bawang merah masing-masing sebanyak 4 kg dan 3 kg, dengan harga per kilogram Rp.30.000 sehingga masing-masing menghasilkan biaya sebesar Rp.120.000 dan Rp.90.000.

Bahan tambahan lainnya meliputi ketumbar sebanyak 0,5 kg seharga Rp.100.000/kg dengan total Rp.50.000, kunyit 2 kg seharga Rp.80.000, dan garam sebanyak 4 kg seharga Rp.40.000. Penyedap rasa sebanyak 20 bungkus seharga Rp.1.000 per bungkus yang totalnya Rp.20.000. Penggunaan kemasan dan label sebanyak 600 pcs dengan sebesar Rp.780.000. Untuk energi, digunakan gas LPG sebanyak 6 tabung ukuran 3 kg seharga Rp.20.000 per tabung sehingga totalnya Rp.120.000, listrik dan air sebesar Rp.400.000 dan upah tenaga kerja sebanyak 2 orang yaitu Arni Septiani dan Rahmawati sebesar Rp.1.500.000. Jika dijumlahkan, total biaya variabel per bulan mencapai Rp.8.200.000.

2. Bakso Bandeng

Pengolahan bakso bandeng pada UMKM Diva Bandeng, memiliki biaya variabel yang dihitung berdasarkan kebutuhan bulanan selama proses pengolahan.

Berikut analisis biaya variabel bakso bandeng :

Tabel 5. Biaya Variabel Bakso Bandeng UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep Per Bulan Tahun 2025

No.	Jenis	Jumlah Pembelian/Bulan (Satuan)	Harga/ Satuan (Rp)	Nilai (Rp/Bulan)
A. Biaya Variabel				
1.	Ikan bandeng (kg)	150	30.000	4.500.000
2.	Bawang putih (kg)	5	30.000	150.000
3.	Bawang merah (kg)	4	30.000	120.000
4.	Merica (kg)	4	50.000	200.000
5.	Garam (kg)	5	10.000	50.000
6.	Tepung tapioka (kg)	30	15.000	450.000
7.	Penyedap rasa (bungkus)	20	1.000	20.000
8.	Telur (butir)	50	1.800	90.000
9.	Kemasan (pcs)	400	1500	600.000
10.	Gas (3 kg)	6	20.000	120.000
11.	Listrik dan air			400.000
12.	Upah tenaga kerja (orang)	3	750.000	2.250.000
Total Biaya Variabel				8.950.000

Sumber : Lampiran 5.2

Berdasarkan Tabel 5, menunjukkan rincian biaya variabel bakso bandeng pada UMKM Diva Bandeng. Bahan baku utama yang digunakan adalah ikan bandeng sebanyak 150 kg per bulan dengan harga Rp.30.000 per kg, sehingga total biaya untuk bahan baku utama mencapai Rp.4.500.000. Bahan tambahan lainnya seperti bawang putih dan bawang merah masing-masing sebanyak 5 kg dan 4 kg dengan harga satuan Rp.30.000 per kilogram, menghasilkan biaya sebesar Rp.150.000 dan Rp.120.000.

Selain itu, bahan penolong seperti merica (4 kg), garam (5 kg), dan tepung tapioka (30 kg) masing-masing menghasilkan biaya sebesar Rp.200.000, Rp.50.000, dan Rp.450.000. Penambahan bahan penyedap rasa sebanyak 20 sachet, serta 50 butir telur, dengan nilai masing-masing Rp.20.000 dan Rp.90.000. Komponen pembantu seperti kemasan 400 pcs sebesar Rp.600.000, dan gas sebanyak 6 tabung (3 kg), sebesar Rp.120.000. Biaya operasional yang bersifat umum seperti listrik dan air sebesar Rp.450.000 dan upah tenaga kerja sebanyak 3 orang yaitu Arhmy, Wati, dan Reni sebesar Rp.2.250.000. Jika dijumlahkan, maka total biaya variabel yang dikeluarkan dalam memproduksi bakso bandeng per bulan mencapai Rp.9.000.000.

5.3.2. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor-faktor produksi yang sifatnya tetap. Jenis biaya ini tidak berubah walaupun jumlah barang atau jasa yang dihasilkan berubah-ubah. Komponen biaya tetap pada pengolahan pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng adalah penyusutan alat, pajak dan biaya tenaga kerja dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 6. Biaya Tetap Pengolahan Ikan Bandeng menjadi Bandeng Presto dan Bakso Bandeng pada UMKM Diva Bandeng Per Bulan Tahun 2025

No.	Jenis Biaya	Jumlah Per bulan (Rp)
1.	Biaya Penyusutan Peralatan	97.822
2.	Biaya Pajak	16.666
3.	Biaya Tenaga Kerja	6.000.000
Jumlah		6.114.488

Sumber : Lampiran 3-5

Berdasarkan Tabel 6, menunjukkan bahwa biaya penyusutan peralatan sebesar Rp.97.822 dihitung dari nilai ekonomis alat yang digunakan dalam proses produksi, sedangkan biaya pajak tercatat Rp.16.666 per bulan. Komponen terbesar berasal dari biaya tenaga kerja yaitu Rp.6.000.000, yang mencerminkan kontribusi signifikan faktor SDM terhadap proses produksi. Total biaya tetap yang dikeluarkan UMKM Diva Bandeng setiap bulan mencapai Rp.6.114.488.

5.4. Analisis Produksi dan Pendapatan

Produksi merupakan jumlah produk yang dihasilkan oleh UMKM Diva Bandeng selama sebulan sesuai dengan jumlah bahan baku dan bahan lainnya yang digunakan dalam kegiatan produksi. Jumlah produksi dihasilkan tentunya berorientasi pada pendapatan usaha. Oleh karena itu, keberhasilan suatu usaha dapat dilihat dari jumlah pendapatan yang diterimanya dalam jangka waktu tertentu.

Pendapatan merupakan selisih dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan dalam melakukan suatu usaha. Besar pendapatan UMKM Diva Bandeng diperoleh dari hasil produksi bandeng presto dan bakso bandeng di kurangi dengan total biaya yang dikeluarkan selama satu bulan. Sehingga besarnya jumlah pendapatan sejalan dengan jumlah produksi yang dihasilkan dan biaya yang dikeluarkan.

5.4.1. Bandeng Presto

Berikut hasil analisis produksi dan pendapatan UMKM Diva Bandeng pada produk bandeng presto :

Tabel 7. Analisis Produksi dan Pendapatan UMKM Diva Bandeng Pada Produk Bandeng Presto Per Bulan Tahun 2025

No.	Uraian	Nilai
1.	Jumlah Produksi (ekor)	600
2.	Harga (Rp/bungkus)	30.000
Penerimaan (Rp)		18.000.000
3.	Biaya Variabel (Rp)	8.200.000
4.	Biaya Tetap (Rp)	6.114.488
Total Biaya (Rp)		14.314.488
Pendapatan (Rp)		3.685.512

Sumber : Lampiran 6.1 dan 7.1

Berdasarkan Tabel 7, diketahui bahwa total produksi Bandeng Presto pada UMKM Diva Bandeng mencapai 600 unit per bulan. Harga jual setiap satuan produk bandeng presto sebesar Rp.30.000, sehingga total penerimaan usaha dalam satu bulan mencapai Rp.18.000.000. Untuk menghasilkan jumlah tersebut, UMKM Diva Bandeng mengeluarkan biaya variabel sebesar Rp.8.200.000 yang mencakup pembelian bahan baku utama, bahan penolong, biaya energi, dan biaya operasional lainnya yang bersifat fluktuatif sesuai volume produksi.

Selain itu, terdapat biaya tetap sebesar Rp.6.114.488 per bulan yang meliputi biaya penyusutan peralatan produksi dan gaji tenaga kerja. Jadi total biaya produksi yang dikeluarkan per bulan sebesar Rp.14.314.488. Setelah dikurangi total biaya, pendapatan bersih atau keuntungan yang diperoleh UMKM Diva Bandeng dari produksi bandeng presto adalah sebesar Rp.3.685.512 per bulan.

5.4.2. Bakso Bandeng

Berikut hasil analisis produksi dan pendapatan UMKM Diva Bandeng pada produk bakso bandeng yaitu :

Tabel 8. Analisis Produksi dan Pendapatan UMKM Diva Bandeng Pada Produk Bakso Bandeng Per Bulan Tahun 2025

No.	Uraian	Nilai
1.	Jumlah Produksi (500 gram/pcs)	400
2.	Harga (Rp/bungkus)	55.000
Penerimaan (Rp)		22.000.000
3.	Biaya Variabel (Rp)	8.950.000
4.	Biaya Tetap (Rp)	6.114.488
Total Biaya (Rp)		15.064.488
Pendapatan (Rp)		6.935.512

Sumber : Lampiran 6.2 dan 7.2

Tabel 8 menampilkan hasil analisis produksi dan pendapatan dari produk bakso bandeng yang diolah oleh UMKM Diva Bandeng, dalam satu bulan UMKM ini mampu memproduksi sebanyak 400 bungkus bakso bandeng dengan harga jual per bungkus sebesar Rp.55.000. Sehingga, total penerimaan kotor yang diperoleh dari kegiatan produksi ini adalah sebesar Rp.22.000.000 per bulan.

Pengeluaran biaya variabel yang digunakan untuk memperoleh bahan baku, bahan penolong, energi, dan keperluan produksi lainnya tercatat sebesar Rp.8.950.000 per bulan. Sementara itu, biaya tetap yang terdiri dari penyusutan alat, pajak dan gaji tenaga kerja mencapai Rp. 6.114.488. Maka, total biaya produksi per bulan untuk menghasilkan 400 bungkus bakso bandeng adalah sebesar Rp.15.064.488. Selisih antara penerimaan dan total biaya menghasilkan pendapatan bersih atau keuntungan sebesar Rp.6.935.512 per bulan.

Pendapatan dari produk bandeng presto dan bakso bandeng yang dihasilkan oleh UMKM Diva Bandeng menunjukkan hasil yang menguntungkan secara

konsisten setiap bulan. Produk bandeng presto, sebagai olahan unggulan UMKM, mampu menjangkau berbagai segmen pasar lokal hingga antar daerah, serta memberikan nilai tambah yang signifikan melalui diversifikasi rasa dan kemasan. Hal ini sejalan dengan temuan dalam studi Marka, dkk., (2021) yang menyatakan bahwa permintaan pasar terhadap produk bandeng presto terus meningkat dari waktu ke waktu, meskipun pelaku UMKM masih menghadapi kendala dalam aspek pemasaran dan keuangan.

Berdasarkan analisis keuangan internal yang mencakup pendapatan dan total biaya produksi (baik biaya variabel maupun tetap), serta situasi pendapatan pasar yang relatif stabil, dapat disimpulkan bahwa pendapatan bersih usaha ini lebih tinggi dibandingkan total biaya operasi. Hal ini sejalan dan didukung kuat oleh berbagai penelitian terdahulu misalnya, penelitian oleh (Aji, dkk., 2024) terhadap UMKM bandeng presto di Tirtajaya juga menemukan laba bersih yang signifikan sebesar Rp.5.460.909 per bulan. Lebih lanjut, studi pada olahan bakso ikan bandeng oleh (Ramadhani, 2020) di Bireuen juga menunjukkan keuntungan tahunan sebesar Rp.47.964.000. Oleh karena itu, **hipotesis pertama diterima** yang menyatakan bahwa pendapatan usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng pada UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep menguntungkan.

5.5. Analisis Kelayakan Usaha

Kelayakan artinya penelitian yang dilakukan secara mendalam bertujuan untuk menentukan apakah usaha yang dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan. Kelayakan juga dapat berarti

bahwa usaha yang dijalankan akan memberikan keuntungan finansial dan nonfinansial sesuai dengan tujuan yang diinginkan (Arnold, dkk., 2020).

5.5.1. Bandeng Presto

Analisis kelayakan usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dapat dilihat sebagai berikut :

$$\begin{aligned} R/C \text{ Ratio}_1 &= \frac{TR_1}{TC_1} \\ &= \frac{18.000.000}{14.314.488} \\ &= 1,25 \end{aligned}$$

Kelayakan usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dapat dilihat dari $R/C \text{ Ratio}_1 = 1,25 > 1$, artinya jika setiap biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Diva Bandeng sebesar Rp.1 maka akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp.1,25. Sehingga pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto layak untuk dikembangkan.

5.5.2. Bakso Bandeng

Analisis kelayakan usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dapat dilihat sebagai berikut :

$$\begin{aligned} R/C \text{ Ratio}_2 &= \frac{TR_2}{TC_2} \\ &= \frac{22.000.000}{15.064.488} \\ &= 1,46 \end{aligned}$$

Kelayakan usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bakso bandeng dapat dilihat dari $R/C \text{ Ratio}_2 = 1,46 > 1$, artinya jika setiap biaya yang dikeluarkan oleh

UMKM Diva Bandeng sebesar Rp.1 maka akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp.1,46. Sehingga pengolahan bakso bandeng layak untuk dikembangkan.

Hasil perhitungan analisis kelayakan menunjukkan bahwa usaha pengolahan bandeng presto dan bakso bandeng yang dijalankan oleh UMKM Diva Bandeng memiliki nilai R/C Ratio sebesar 1,25 dan 1,46. Angka ini menunjukkan bahwa setiap pengeluaran sebesar Rp.1, mampu menghasilkan penerimaan sebesar Rp.1,25 dan Rp.1,46. Jadi dapat disimpulkan bahwa usaha ini tergolong layak secara finansial karena R/C Ratio yang diperoleh lebih dari 1. Hal ini menunjukkan bahwa pendapatan yang diterima melebihi total biaya yang dikeluarkan, sehingga memberikan keuntungan bersih dan dapat terus beroperasi secara berkelanjutan.

Skripsi ini sejalan dengan penelitian (Cornelasari, dkk., 2023) di Sidoarjo yang menemukan R/C Ratio 1,29 untuk bandeng presto dan 1,37 untuk otak-otak. Penelitian lain oleh (Ramadhani, 2020) menunjukkan nilai R/C Rasio bakso ikan bandeng di Bireun sebesar 1,36. Nilai R/C Ratio yang positif dan signifikan tersebut menjadi dasar bahwa **hipotesis kedua diterima** yaitu usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng pada UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep layak dikembangkan.

5.6. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah dapat diartikan sebagai selisih antara nilai produksi olahan dengan nilai bahan baku, nilai bahan penunjang dan nilai penyusutan alat. Setelah diperoleh besarnya nilai tambah, kemudian dapat dihitung rasio nilai tambahnya

dengan rumus perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk kemudian dikali 100% (Erlianti, dkk., 2021).

Nilai tambah dalam usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 9. Analisis Nilai Tambah Bandeng Presto pada UMKM Diva Bandeng

No.	Uraian	Jumlah (Rp)	Nilai (Rp/kg)
1.	Nilai produk	18.000.000	100.000
2.	Nilai bahan baku	5.000.000	27.777
3.	Nilai bahan penunjang	1.700.000	9.444
4.	Nilai penyusutan peralatan	97.822	543
Nilai Tambah (Rp)		24.797.822	62.236

Sumber : Lampiran 8.1

Berdasarkan Tabel 9, analisis nilai tambah netto pada UMKM Diva Bandeng menunjukkan bahwa produk bandeng presto memiliki nilai produk sebesar Rp.18.000.000 atau Rp.100.000/kg, dengan nilai bahan baku sebesar Rp.5.000.000 atau Rp.27.777/kg, biaya bahan penunjang Rp.1.700.000 atau Rp.9.444/kg, dan biaya penyusutan peralatan Rp.97.822 atau Rp.543/kg. Setelah dikurangi seluruh biaya tersebut, diperoleh nilai tambah sebesar Rp.62.236/kg.

Tabel 10. Analisis Nilai Tambah Bakso Bandeng pada UMKM Diva Bandeng

No.	Uraian	Jumlah (Rp)	Nilai (Rp/kg)
1.	Nilai produk	22.000.000	110.000
2.	Nilai bahan baku	4.500.000	22.500
3.	Nilai bahan penunjang	2.200.000	11.000
4.	Nilai penyusutan peralatan	97.822	489
Nilai Tambah (Rp)		28.797.822	76.011

Sumber : Lampiran 8.2

Berdasarkan Tabel 10, analisis nilai tambah netto pada UMKM Diva Bandeng menunjukkan bahwa produk bandeng presto memiliki nilai produk sebesar Rp.22.000.000 atau Rp.110.000/kg, dengan nilai bahan baku sebesar

Rp.4.500.000 atau Rp.22.500/kg, biaya bahan penunjang Rp.2.200.000 atau Rp.11.000/kg, dan biaya penyusutan peralatan Rp.97.822 atau Rp.489/kg. Setelah dikurangi seluruh biaya tersebut, diperoleh nilai tambah sebesar Rp.76.011 per kg.

Hasil kedua produk di atas mengindikasikan bahwa bandeng presto dan bakso bandeng memberikan kontribusi ekonomi yang signifikan bagi pelaku usaha, di mana bakso bandeng memiliki nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan bandeng presto, mencerminkan efisiensi pengolahan serta tingginya nilai jual produk olahan dibandingkan bahan bakunya.

Besarnya nilai tambah yang didapat dari perhitungan sejalan dengan besarnya rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya. Rasio nilai tambah adalah persentase yang menunjukkan besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari suatu proses produksi dibandingkan dengan nilai produk akhirnya. Rasio nilai tambah dalam usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 11. Analisis Rasio Nilai Tambah Bandeng Presto dan Bakso Bandeng Pada UMKM Diva Bandeng

No.	Uraian	Bandeng Presto	Bakso Bandeng
1.	Nilai tambah (Rp/kg)	62.236	76.011
2.	Nilai produk (Rp/kg)	100.000	110.000
Rasio Nilai Tambah (%)		62,23	69,10

Sumber : Lampiran 8.1 dan 8.2

Berdasarkan Tabel 11, analisis rasio nilai tambah menunjukkan perbedaan antara kedua produk olahan UMKM Diva Bandeng. Produk bandeng presto menciptakan nilai tambah sebesar Rp.62.236, yang setara dengan rasio nilai tambah 62,23%. Bakso bandeng menunjukkan hasil nilai tambah sebesar Rp.76.011 dan rasio nilai tambah 69,10%. Jadi dapat disimpulkan kedua produk memiliki rasio

nilai tambah yang tergolong tinggi (di atas 40%). Rasio yang tinggi pada bandeng presto dan bakso bandeng membuktikan bahwa hampir tiga perempat dari nilai jualnya merupakan hasil murni dari proses pengolahan, menjadikan produk ini sebagai lini usaha yang paling menguntungkan dan potensial untuk dikembangkan lebih lanjut oleh UMKM.

Hasil analisis pada kedua produk, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengolahan yang dilakukan oleh UMKM Diva Bandeng terbukti berhasil menciptakan nilai tambah yang signifikan. Produk bandeng presto memiliki rasio nilai tambah tinggi 62,23%, dan produk bakso bandeng menunjukkan rasio nilai tambah tinggi 58,80% sangat selaras dengan literatur. Hal ini sesuai dengan penelitian (Afandy, dkk., 2020) di Bima yang menemukan rasio nilai tambah bandeng presto yaitu 42,44%. Penelitian lain oleh (Nurhasanah, dkk., 2025) menunjukkan rasio nilai tambah produk bakso ikan salmon sebesar 47,96%.

Meskipun jenis ikannya berbeda, tren keuntungan yang besar pada produk olahan berbasis ikan, seperti bakso, menunjukkan pola yang serupa dengan temuan pada produk bakso bandeng UMKM Diva Bandeng. Konsistensi temuan ini menegaskan bahwa transformasi bahan baku perikanan menjadi produk olahan merupakan strategi bisnis yang terbukti sangat profitabel. Karena kedua produk olahan utama menunjukkan rasio nilai tambah di atas 40%, maka **hipotesis ketiga diterima** yang menyatakan bahwa nilai tambah usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng pada UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep tinggi.