

ANALISIS STRUKTUR BIAYA DAN PENDAPATAN USAHA IKAN BAKAR DI KAWASAN PANTAI PANDA KABUPATEN BIMA

*Analysis Of Cost Structure and Revenue Of Grilled Fish Business
In Panda Beach Area, Bima Regency*

Nurus Cahaya*) Sri Maryati **) Ni Luh Sri Supartiningsih**)

*Mahasiswa Program Studi Agribisnis Universitas Mataram

**)Dosen Program Studi Agribisnis Universitas Mataram

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) menganalisis struktur biaya usaha ikan bakar di kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima; 2) menganalisis pendapatan dan kelayakan usaha ikan bakar di kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima; 3) mengetahui masalah dan hambatan yang dialami pengusaha ikan bakar di kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Penelitian ini dilakukan di Kawasan Pantai Panda, Kecamatan Palibelo, Kabupaten Bima, Kota Bima, Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB). Jumlah responden ditentukan dengan *Quota Sampling* dan pengambilan responden dilakukan secara *Accidental Sampling* yaitu pengambilan sampel dengan mengambil responden yang kebetulan ada atau tersedia di suatu tempat sesuai dengan konteks penelitian yakni sebanyak 25 orang. Jenis data pada penelitian ini adalah data kuantitatif dan data kualitatif. Sumber data pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Struktur biaya pada usaha ikan bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima NTB didominasi oleh biaya variabel yaitu sebesar Rp.786.786/hari dan biaya tetap yaitu sebesar Rp. 67.236/hari. (2) Pendapatan usaha ikan bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima NTB senilai Rp. 298.178/hari. Diketahui rata-rata hari kerja pengusaha ikan bakar di lokasi penelitian 24 hari/bulan maka rata pendapatan mencapai Rp. 7.156.272/bulan. Kelayakan usaha dikatakan layak untuk diusahakan karena nilai R/C Rationya sebesar 1,34 atau menghasilkan penerimaan sebesar 1.340. (3) masalah dan hambatan yang dialami usaha ikan bakar adalah kurangnya ketersediaan bahan baku ikan akibat cuaca yakni pada saat musim penghujan.

Kata Kunci : Biaya, Pendapatan, Usaha Ikan Bakar

ABSTRACT

This study aims to: 1) analyze the cost structure of grilled fish business in the Panda Beach area of Bima Regency; 2) analyze the income and feasibility of grilled fish business in the Panda Beach area of Bima Regency; 3) knowing the problems and obstacles experienced by grilled fish entrepreneurs in the Panda Beach area of Bima Regency. The research method used is the descriptive method. This research was conducted in Panda Beach Area, Palibelo District, Bima Regency, Bima City, West Nusa Tenggara Province (NTB). The number of respondents is determined by Quota Sampling and respondent retrieval is carried out by Accidental Sampling, which is sampling by taking respondents who happen to be there or available somewhere according to the research context, which is as many as 25 people. The types of data in this study are quantitative data and qualitative data. Data sources in this study are primary data and secondary data.

The results showed that: (1) The cost structure of the grilled fish business in the Panda Beach Area, Bima Regency, NTB is dominated by variable costs of Rp. 786,786 / day and fixed costs of Rp. 67,236 / day. (2) Grilled fish business income in Panda Beach Area, Bima Regency, NTB is Rp. 298,178 / day. It is known that the average working day of grilled fish entrepreneurs at the research location is 24 days / month, so the average income reaches Rp. 7,156,272 / month. Business feasibility is said to be feasible because the R/C Ratio value is 1.34 or generates revenue of 1,340. (3) The problem and obstacle experienced by the grilled fish business is the lack of availability of fish raw materials due to the weather, namely during the rainy season.

Keywords : Cost, Revenue, Grilled Fish Business

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan terluas di dunia. Wilayahnya terbentang dari sabang sampai marauke, jumlah pulau sebanyak 17,499 pulau, total luas wilayah indonesia mencapai 7,81 juta km² dan wilayah daratan hanya mencapai 2,01 juta km². Indonesia memiliki beberapa sumberdaya yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakatnya salah satunya adalah sumberdaya kelautan dan perikanan yang dapat diandalkan untuk pembangunan nasional (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2019).

Sektor kelautan dan perikanan merupakan salah satu sektor ekonomi yang memiliki peranan dalam pembangunan ekonomi nasional, khususnya dalam penyediaan bahan pangan protein, perolehan devisa, dan penyediaan lapangan pekerjaan. Pada saat terjadi krisis ekonomi, peranan sektor perikanan semakin signifikan, terutama dalam hal mendatangkan devisa. Akan tetapi sektor perikanan selama ini belum mendapatkan perhatian khususnya dari pemerintahan dan kalangan pengusaha, jika sektor ini dikelola dengan serius akan memberikan kontribusi yang lebih besar untuk pembangunan ekonomi nasional serta dapat menekan tingkat kemiskinan masyarakat indonesia terutama masyarakat nelayan dan pengusaha perikanan tangkap (Nurlina, 2018).

Salah satu wilayah yang memiliki potensi sumberdaya kekayaan laut adalah Kabupaten Bima. Di Kabupaten Bima sendiri sumberdaya kekayaan laut menjadi salah satu sumber pendapatan masyarakat. Pendapatan masyarakat yang diperoleh dari sektor perikanan merupakan salah satu usaha yang di arahkan oleh pemerintah melalui kebijakan perikanan.

Pantai Panda merupakan tempat pariwisata yang mampu memanfaatkan potensi perikanan tangkap yaitu dengan menawarkan kuliner ikan bakar, pengunjung yang berdatangan di Pantai Panda tidak hanya menikmati keindahan pantai tetapi dapat juga menikmati kuliner ikan bakar. Ikan bakar sudah menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan serta menjadi ciri khas Pantai Panda (Dinas Pariwisata Bima, 2023).

Namun, keberlanjutan usaha kuliner ikan bakar ini tergantung pada musim kunjungan wisatawan yang umumnya meningkat pada hari besar dan hari libur sekolah, sehingga tidak menjamin kestabilan perolehan pendapatan. Meskipun demikian, usaha kuliner ikan bakar ini telah mampu menyerap tenaga kerja penduduk lokal. Dalam menjalankan usaha ikan bakar tentu saja tidak terlepas dari biaya, volume penjualan dan pendapatan. Biaya-biaya dalam proses produksi ikan bakar belum dapat ditentukan. Untuk itu perlu dikaji struktur biaya produksi dan pendapatan usaha ikan bakar di kawasan pantai panda. Dengan adanya struktur biaya produksi dapat dilihat berbagai biaya yang dikeluarkan untuk produksi ikan bakar serta dapat dihitung kelayakan usahanya. Apakah usaha ikan bakar tersebut layak dan pendapatannya sesuai dengan biaya produksinya. Sementara itu volume penjualan ikan bakar di Pantai Panda ini tergantung pada situasi wisatawan yang berkunjung. Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukannya penelitian yang berjudul “**Analisis Struktur Biaya dan Pendapatan Usaha Ikan Bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima**”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Unit analisis dalam penelitian ini adalah usaha ikan bakar di Kawasan Pantai Panda, Kecamatan Palibelo, Kabupaten Bima, Kota Bima, Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB). Penentuan jumlah Responden dengan metode *Quota Sampling* dan pengambilan responden dilakukan secara Accidental Sampling yaitu pengambilan sampel dengan mengambil responden yang kebetulan ada atau tersedia di suatu tempat sesuai dengan konteks penelitian yakni sebanyak 25 orang. Jenis data pada penelitian ini adalah data kuantitatif dan data kualitatif. Sumber data pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Teknik pelaksanaan penelitian menggunakan metode survei.

Analisis Data

1. Analisis Struktur Biaya dan Pendapatan

Data yang diperoleh dari hasil penelitian akan diolah dan dianalisis kemudian disajikan dalam bentuk tabel serta uraian secara deskriptif.

Jenis analisis yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

a. Biaya total (*Total cost*)

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana : TC = Total biaya (Rp./hari)

FC = Total biaya tetap (Rp./hari)

VC = Total biaya tidak tetap (Rp./hari)

b. Pendapatan (*Total revenue*)

$$I = TR - TC$$

Dimana : I = Income pendapatan bersih

TR = Total penerimaan

TC = Biaya yang dikeluarkan

2. Analisis Kelayakan Usaha

Dalam mengukur kelayakan usaha menggunakan rumus *revenue cost ratio (R/C)* dengan ketentuan $R/C > 1$ usaha layak dan apabila, $R/C < 1$ maka dikatakan tidak layak dan $R/C = 1$ impas. Berikut rumus R/C Ratio sebagai berikut:

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}, \text{ dimana ; } TR = y \cdot Py$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

Y = Jumlah Produk (Unit)

Py = Harga Produk (Rp)

3. Analisis Masalah dan Hambatan

Untuk mengetahui masalah dan hambatan yang dihadapi oleh pedagang kuliner ikan bakar yakni dengan mengumpulkan masalah dan hambatan yang ditemukan pada saat melakukan penelitian kemudian ditabulasi dan dideskripsikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Usaha Ikan Bakar

Usaha kuliner ikan bakar merupakan jenis usaha yang mengolah ikan segar menjadi ikan bakar yang siap disajikan. Usaha kuliner ikan bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima merupakan usaha yang sudah dijalankan sejak tahun 2018 dan berkembang sampai sekarang. Usaha ikan bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima sangat ramai

dikunjungi oleh wisatawan, karena pengunjung bukan hanya menikmati suasana pantai tetapi para pengunjung juga dapat menikmati lezatnya ikan bakar yang tersedia di Pantai Panda tersebut. Hari yang paling ramai dikunjungi oleh konsumen yaitu hari libur sekolah, hari besar keagamaan dan tahun baru. Proses produksi ikan bakar ini relatif mudah cukup dengan memilih jenis ikan sesuai dengan keinginan konsumen, kemudian ikan dibelah dan dibersihkan setelah itu ditaburi dengan bumbu dan dibakar diatas bara api setelah semua itu dilakukan maka ikan bakar siap dihidangkan. Jenis ikan bakar yang di produksi yaitu ikan kakap merah, kakap putih, ikan bawal, ikan nila, ikan kerapu, ikan baronang, dan cumi-cumi.

Analisis Biaya Produksi Ikan Bakar

Biaya-biaya yang dimaksud dalam penelitian ini adalah biaya produksi yang dikeluarkan pedagang dalam usaha ikan bakar meliputi; biaya bahan baku ikan segar, biaya bumbu, biaya bahan pendukung, biaya tenaga kerja, biaya pajak, biaya listrik dan biaya penyusutan peralatan.

1. Biaya Variabel

Biaya variabel dihitung pada penelitian adalah biaya ikan, bumbu, bahan bakar (arang), minyak tanah, dan biaya tenaga kerja.

a. Biaya Bahan Baku Ikan

Biaya bahan baku ikan adalah biaya pembelian ikan segar untuk diolah menjadi ikan bakar. Terdapat 7 jenis ikan yang digunakan pada usaha ikan bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima. Rincian biaya dan jenis ikan dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Jenis Ikan dan Biaya Bahan Baku Ikan Per Hari pada Usaha Ikan Bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima Tahun 2023

No	Rincian	Satuan	Berat (Kg/hari)	Harga (Rp/Satuan)	Nilai (Rp)
1	Kakap merah dan putih	Kg	5	65.000	325.000
2	Baronang	Kg	1,4	35.000	49.000
3	Cumi-cumi	Kg	1,28	65.000	83.200
4	Bawal	Kg	1,16	35.000	40.600
5	Nila	Kg	0,32	35.000	11.200
6	Kerapu	Kg	1,24	65.000	80.600
Jumlah Biaya BB ikan			10		594.800

Sumber: Data Primer Diolah 2023

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku ikan yaitu sebesar Rp.594.800 perhari. Dengan pembelian bahan baku terbanyak terdapat pada jenis ikan Kakap Merah yaitu rata-rata 5 kg Rp.325.000 perhari karena ikan Kakap Merah ini merupakan jenis ikan yang paling banyak dicari oleh konsumen. Sedangkan jenis ikan yang paling jarang dibeli dengan biaya terendah yaitu jenis ikan nila yaitu sebesar 0,32 kg Rp.11.200 perharinya, karena jenis ikan ini paling jarang dicari oleh konsumen karena jenis ikan ini paling jarang dicari oleh konsumen.

b. Biaya Bahan Bumbu

Biaya bumbu yang dimaksud adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bumbu-bumbu yang digunakan untuk melengkapi cita rasa ikan bakar seperti pembelian cabai, tomat, bawang, garam, jeruk limau, gula, penyedap, kecap, minyak goreng, dan micin. Rincian biaya bumbu dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Biaya Bumbu Per Hari pada Usaha Ikan Bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima 2023

No	Rincian Bumbu	Satuan	Jumlah	Nilai (Rp/Hari)	Persentase (%)
1	Cabe besar	Kg	1	7.581	21,7
2	Cabe rawit	Kg	1	4.087	11,7
3	Bawang putih	Kg	1	2.216	6,3
4	Bawang merah	Kg	1	2.278	6,5
5	Tomat	Kg	1	3.469	10,0
6	Garam	Bks	1	1.215	3,4
7	Penyedap	Bks	12	1.796	5,1
8	Jeruk limau	Bks	1	3.141	9,0
9	Minyak goreng	L	2	2.821	8,0
10	Kecap	Bks	12	2.887	8,2
11	Gula pasir	Kg	1	2.237	6,4
12	Micin	Bks	10	1.158	3,3
Total Biaya Bumbu				34.886	100

Sumber: Data Primer diolah 2023

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa rata-rata biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan bumbu ikan bakar yaitu sebesar Rp.34.886 perharinya dengan biaya terbesar yaitu pada pembelian cabai besar yaitu sebesar Rp.7.581 (21,7%) perharinya dan biaya terkecil terdapat pada pembelian micin yaitu sebesar Rp.1.158 (3,3%) perharinya.

Biaya variabel selanjutnya adalah biaya bahan bakar arang sebesar Rp.30.700 perharinya dan biaya minyak tanah yaitu sebesar Rp.26.400. Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar upah tenaga kerja dalam keluarga dan luar keluarga. Pengeluaran untuk biaya tenaga kerja rata-rata sebesar Rp.100.000 perharinya dengan jumlah tenaga kerja 2 orang. Upah untuk tenaga kerja luar keluarga dan dalam keluarga adalah Rp.50.000 perorang.

2. Biaya Tetap

Biaya tetap yang dikeluarkan dalam usaha kuliner ikan bakar terdiri dari biaya pajak, biaya listrik, dan biaya penyusutan peralatan. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang tidak habis dalam satu kali proses produksi seperti biaya penyusutan peralatan. Rincian komponen biaya tetap pada usaha ikan bakar dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Penyusutan Alat per Hari pada Usaha Ikan Bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima Tahun 2023

No	Rincian	Satuan	Jumlah	Nilai (Rp/hari)	Persentase (%)
1	Blender	Unit	2	427	23,0
2	Piring	Lusin	4	257	13,8
3	Mangkok	Lusin	3	128	6,9
4	Pemanggang	Unit	8	185	9,9
5	Garpu	Lusin	3	26	1,4
6	Cobek	Unit	1	31	1,6
7	Pisau	Unit	2	12	0,6
8	Etalase/gerobak	Unit	1	15	0,8
9	Karpet/tikar	Unit	3	466	25,1
10	Sendok	Lusin	5	36	1,9
11	Meja makan	Unit	12	154	8,3
12	Box ikan	Unit	1	56	3,0

13	Lempean/piring kecil	Lusin	3	19	1,0
14	Nampan	Unit	8	23	1,2
15	Gelas	Lusin	10	20	1,0
Total Penyusutan				1.855	100

Sumber: Data Primer diolah 2023

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata biaya penyusutan peralatan atau biaya tetap yaitu sebesar Rp.1.496 dengan rincian biaya penyusutan terbesar yaitu terdapat pada pembelian karpet/tikar yaitu sebesar Rp.466 (25,1%) sedangkan nilai penyusutan terkecil terdapat pada peralatan pisau yaitu sebesar Rp.12 (0,6%).

Analisis Struktur Biaya dan Pendapatan Usaha Ikan Bakar

Biaya adalah pengorbanan secara ekonomi yang harus dikeluarkan produsen untuk menghasilkan suatu produk. Biaya juga dapat dikatakan jumlah uang yang dihabiskan untuk membuat produk. Struktur biaya pada penelitian ini terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya selalu tetap dan tidak akan berubah walaupun jumlah produksi ikan bertambah atau berkurang sedangkan biaya variabel adalah biaya yang dapat berubah ubah sewaktu waktu sesuai dengan jumlah produksi ikan bakar dan harga bahan baku ikan segar, bumbu, upah tenaga kerja, dan bahan penolong lainnya.

Produk yang dihasilkan dan dijual ke konsumen akan menghasilkan nilai produksi yaitu nilai balas jasa atau produk. Nilai produksi di dapatkan dari perkalian antara kuantitas ikan bakar yang terjual dan harga per unit ikan bakar. Pendapatan adalah jumlah uang yang didapat oleh pengusaha yang telah dikurangi oleh biaya-biaya yang dikeluarkan untuk produksi. Nilai produksi (*revenue*) dan total biaya (*total cost*) nantinya akan digunakan pada analisis kelayakan (R/C ratio) untuk melihat keuntungan relatif usaha ikan bakar pada periode penelitian ini. Rincian struktur biaya usaha ikan bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Analisis Struktur Biaya Per Hari Pada Usaha Ikan Bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima Tahun 2023

No	Uraian	Satuan	Jumlah	Nilai (Rp/Hari)	Presentase %
A	Biaya Produksi				
1.	Biaya Variabel				
a.	Ikan Segar	Kg	10	594.800	69,65
-	Kakap Merah dan Putih		5	325.000	38,06
-	Baronang		1,4	49.000	5,74
-	Cumi-cumi		1,28	83.200	9,74
-	Bawal		1,16	40.000	4,68
-	Nila		0,32	11.200	1,31
-	kerapu		1,24	80.600	9,44
b.	Bumbu	Liter	1	34.886	4,08
c.	Minyak Tanah	Unit	1	26.400	3,09
d.	Bahan Bakar (arang)	Orang	2	30.700	3,59
e.	Upah Tenaga Kerja			100.000	11,71
	Total Biaya Variabel (TVC)			786.786	
2.	Biaya Tetap				
a.	Penyusutan			1.856	0,22
b.	Pajak			58.560	6,86
c.	Biaya Listrik			6.820	0,80
	Total Biaya Tetap(TFC)			67.236	

Total Biaya (TC)	854.022	100%
------------------	---------	------

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa struktur biaya produksi usaha ikan bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima terbagi menjadi dua yaitu biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel per hari terdiri dari biaya ikan segar Rp. 594.800, bumbu Rp. 34.886, minyak tanah Rp. 26.400, bahan bakar arang sebesar Rp. 30.700, dan upah tenaga kerja sebesar Rp. 100.000. Pada biaya variabel, biaya yang paling banyak dikeluarkan adalah biaya pembelian ikan segar yaitu sebesar Rp. 594.800 karena ikan adalah bahan utama pada usaha ini. Biaya variabel yang paling sedikit adalah biaya minyak tanah yaitu sebesar Rp. 26.400.

Biaya tetap pada usaha ikan bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima terdiri dari biaya penyusutan yaitu sebesar Rp. 1.856, biaya pajak sebesar Rp. 58.560, dan biaya listrik sebesar Rp. 6.876.

Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Ikan Bakar

a. Produksi

Produksi adalah ikan bakar yang dihasilkan dan dijual oleh pelaku usaha ikan bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima yang terdiri dari jenis ikan kakap merah (*Lutjanus campechanus*), kakap putih (*Lutjanus cyanopterus*, *Lutjanus analis*, *Lutjanus jocu*), kerapu (*Epinephelus malabaricus*), cumi-cumi (*Mastigoteuthis flammea*), ikan bawal (*Bramidae*), ikan nila (*Oreochromis niloticus*), dan ikan baronang (*siganus*). Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 4.5.

Tabel 4.5. Jenis Ikan dan Jumlah Produksi Ikan Per Hari Pada Usaha Ikan Bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima Tahun 2023

No	Rincian	Satuan	Berat (Kg/hari)	Harga (Rp/Satuan)	Nilai Produksi (Rp)
1	Kakap merah dan putih	Kg	5	120.000	609.600
2	Baronang	Kg	1,4	90.000	126.000
3	Cumi-cumi	Kg	1,28	120.000	153.600
4	Bawal	Kg	1,16	90.000	104.400
5	Nila	Kg	0,32	90.000	28.800
6	Kerapu	Kg	1,24	120.000	154.400
Jumlah Biaya BB ikan			10		1.171.200

Sumber: Data Primer Diolah 2023

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata jumlah penerimaan yang diterima oleh para pedagang usaha ikan bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima yaitu sebesar Rp. 1.171.200 perhari. Dengan jumlah produksi ikan terbanyak terdapat pada jenis ikan Kakap merah dan Kakap putih yaitu rata-rata 5 kg Rp.609.600 perhari sedangkan jenis ikan paling sedikit produksinya yaitu ikan nila dengan jumlah produksi 0,32 kg Rp.28.800 perhari karena jenis ikan nila paling sedikit dicari oleh para konsumen dan sedikit juga pedagang yang menjual ikan nila.

b. Analisis Pendapatan Usaha

Pendapatan adalah total uang yang diterima oleh para pedagang setelah mengurangi total biaya produksi dengan nilai produksi. Rincian biaya yang dikeluarkan dan pendapatan perhari dapat dilihat pada tabel 4.6.

Tabel 4.6. Pendapatan Perhari pada Usaha Ikan Bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima Tahun 2023

No	Rincian Biaya Produksi	Nilai (Rp/hari)
1	Total Biaya Variabel (TVC)	786.786
2	Total Biaya Tetap (TFC)	67.236
3	Total Biaya (TC)	854.022
4	Penerimaan	1.171.200
5	Pendapatan	317.178
6	R/C Ratio	1,37

Sumber: Data Primer diolah 2023

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan pendapatan per hari pada usaha ikan bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima sebesar Rp. 317.178. Rata-rata hari kerja perbulan adalah 24 hari sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp.7.612.272/bulan dengan jumlah produksi ikan segar satu bulan dapat mencapai 240 kg. Penelitian ini dilakukan dua minggu sebelum bulan Ramadhan menyebabkan harga bahan baku menjadi lebih mahal dan penelitian ini dilakukan pada musim hujan yang menyebabkan bahan baku ikan segar lebih susah di dapat karena banyak nelayan tidak pergi melautsehingga pendapatan menurun.

c. Analisis Kelayakan Usaha

Revenue cost ratio adalah analisis untuk melihat keuntungan relatif yang akan di dapatkan pada usaha ikan bakar. *Revenue cost ratio* atau R/C ratio didapatkan dari pembagian antara nilai produksi atau penerimaan dengan total biaya. R/C ratio juga digunakan untuk melihat sejauh mana hasil yang diperoleh para pedagang usaha ikan bakar pada periode tertentu. Semakin tinggi nilai R/C ratio maka tingkat keuntungan yang diperoleh juga semakin tinggi.

Berdasarkan Tabel 9 diatas nilai produksi usaha ikan bakar dalam satu hari yaitu sebesar Rp.1.171.200 dan total biaya yang dikeluarkan dalam satu hari sebesar Rp.854.022 dan mendapatkan pendapatan sebesar Rp.371.178 maka di dapatkan nilai *R/C Ratio* sebesar 1,37 yang artinya setiap Rp. 1 biaya produksi yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 1,37. Nilai *R/C Ratio* lebih dari 1 (≥ 1) artinya usaha ikan bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima ini layak untuk dijalankan dan dikembangkan.

Masalah dan Hambatan Usaha Ikan Bakar

Masalah dan hambatan pasti akan terjadi pada seluruh bidang usaha termaksud usaha ikan bakar. Hal ini dapat terjadi karena faktor dalam dan faktor luar usaha. Tujuan dianalisisnya masalah dan hambatan adalah untuk menemukan solusi agar masalah dan hambatan pada usaha dapat diminalisir bahkan tuntas. Untuk lebih rinci masalah dan hambatan pada usaha ikan bakar disajikan pada tabel 8.

Tabel 8. Masalah dan Hambatan Usaha Ikan Bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima Tahun 2023

No	Masalah dan Hambatan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	Kurang ketersediaan bahan baku ikan	13	52
2	Kurang modal	8	32
3	Sepi pembeli	4	16
Jumlah		25	100%

Sumber: Data Primer diolah 2023

Berdasarkan tabel 10 menunjukkan bahwa masalah dan hambatan yang paling banyak dialami oleh para responden adalah kurangnya ketersediaan bahan baku ikan dialami oleh 13 responden (52%) diikuti oleh masalah kurangnya modal sebanyak 8 responden (32%) dan paling sedikit adalah masalah sepi pembeli sebanyak 4 responden (16%).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan mengenai “Analisis Struktur Biaya dan Pendapatan Usaha Ikan Bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten” maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Rata-rata biaya yang dikeluarkan oleh pedagang dalam menjalankan usaha ikan bakar yaitu sebesar Rp.854.022 perharinya, meliputi biaya variabel perhari yaitu biaya yang berasal dari bahan baku ikan sebesar Rp.594.800 (69,65%), biaya bumbu sebesar Rp.34.886 (4,08%), biaya minyak tanah sebesar Rp.26.400 (3,09%), biaya bahan bakar arang sebesar Rp.30.700 (3,59%), biaya tenaga kerja sebesar Rp.100.000 (11,71%), dan biaya tetap perharinya yaitu sebesar Rp.67.236 yang berasal dari biaya penyusutan sebesar Rp.1.856 (0,22%), biaya pajak sebesar Rp.58.560 (6,86%), dan biaya listrik sebesar Rp.6.820 (0,80%).
2. Rata-rata pendapatan pedagang usaha ikan bakar sebesar Rp. 298.178 perharinya. Dengan rata-rata penerimaan yang diperoleh yaitu sebesar Rp.1.152.200 perharinya. Hasil analisis kelayakan menunjukkan bahwa usaha ikan bakar di Kawasan Pantai Panda Kabupaten Bima layak untuk diusahakan karena R/C lebih dari 1 atau sebesar 1,34 yang berarti bahwa setiap biaya yang dikeluarkan pedagang sebesar Rp. 1.000 maka akan memperoleh penerimaan sebesar Rp. 1.340.
3. Hambatan utama yang dihadapi oleh pedagang kuliner ikan bakar yaitu terdapat pada ketersediaan bahan baku ikan yang disebabkan oleh cuaca yang tidak menentu.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan, maka dapat diberikan saran sebagai berikut :

1. Disarankan kepada pengusaha kuliner ikan bakar supaya memiliki mitra kerja dengan pedagang ikan dari wilayah lain untuk menanggulangi masalah ketersediaan bahan baku ikan.
2. Diharapkan kepada lembaga atau instansi terkait dalam bidang ini diharapkan dapat memberikan bantuan kepada pedagang yang tingkat pendapatannya masih rendah, baik berupa bantuan dana atau modal ataupun peralatan serta pembinaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ajeng, A. 2022. Pengaruh Tenaga Kerja dan Investasi Di Sektor Pertanian Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Sektor Pertanian Di Indonesia. *Jurnal Samudra Ekonomika*. 6 (1) : 40-49.
- Dinas Pariwisata Kota Bima. 2023. Pantai Panda. <https://pariwisata.bimakota.go.id>. Diakses 25 Januari 2023
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia. (2020). *Laporan Tahunan KKP Tahun 2019*. https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/kkp/Laporan/Laporan%20tahunan/Laporan%20tahunan%220tahun%202019_26%20maret%20finale.Pdf. Diakses 20 januari 2023.

Nurlina. 2018. Analisis Keterkaitan Subsektor Perikanan Dengan Subsektor Lain Pada Perekonomian di Provinsi Aceh. *Jurnal Samudra Ekonomika*. 02 (1): 20-21.