

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

Profitability Analysis of Fish Freezing Business (Cold Storage) in Mataram City

Tresnani Maulidia Utami*, Amirrudin**, Syarif Husni **

*Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram

**Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : (1) Menganalisis biaya produksi dan keuntungan usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram; (2) Mengetahui profitabilitas usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram; (3) Mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh pengusaha dalam pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode Deskriptif, sedangkan teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara langsung. Unit analisis dalam penelitian ini adalah pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram. Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif dan kuantitatif. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : (1) Total biaya produksi yang dikeluarkan pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebanyak Rp 467.883.028/proses produksi, dengan total keuntungan usaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebanyak Rp 54.846.972/proses produksi. (2) Tingkat profitabilitas usaha pembekuan ikan (*cold storage*) adalah 12% per bulan, sehingga lebih besar dari bunga bank yang telah ditetapkan secara umum yaitu 1% per bulan. Artinya bahwa dengan tingkat profitabilitas 12% mampu membayar bunga bank yang berlaku atas penggunaan modal dan sudah mampu menghasilkan keuntungan. (3) Kendala – kendala yang dihadapi dalam usaha pembekuan ikan (*cold storage*) meliputi : kelangkaan ikan, tenaga kerja, dan penjualan.

Kata kunci: Keuntungan, Profitabilitas, *Cold Storage*.

ABSTRACT

This research aims to: (1) Analyze the production costs and profits of fish freezing (cold storage) businesses in Mataram City; (2) Knowing the profitability of the fish freezing business (cold storage) in Mataram City; (3) Knowing the obstacles faced by entrepreneurs in freezing fish (cold storage) in Mataram City. The method used in this research is the descriptive method, while the data collection technique is carried out by direct interviews. The unit of analysis in this research is fish freezing (cold storage) entrepreneurs in Mataram City. The type of data used is qualitative and quantitative data. The data sources used in this research are primary and secondary data. Data were analyzed descriptively.

The research results show that: (1) The total production costs incurred by fish freezing (cold storage) entrepreneurs are IDR 467,883,028/production process, with total profits from fish freezing (cold storage) businesses amounting to IDR 54,846,972/production process. (2) The level of profitability of the fish freezing business (cold storage) is 12% per month, so it is greater than the generally determined bank interest, namely 1% per month. This means that with a profitability level of 12%, it is able to pay the applicable bank interest on the use of capital and is able to generate profits. (3) Constraints faced in the fish freezing business (cold storage) include: fish scarcity, labor and sales.

Keywords: Profit, Profitability, Cold Storage.

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara agraris dan diharapkan memiliki masa depan yang cerah. Negara yang memajukan sektor pertanian mencakup subsektor perikanan sebagai alat pembangunan ekonomi nasional atau sebagai sumber mata pencaharian. Menurut data, Indonesia memiliki 17.000 pulau, dengan panjang garis pantai 108.000 km dan luas laut teritorial 290.000 km² (Badan Informasi Geospasial, 2021). Alhasil, Indonesia memiliki potensi ekonomi yang luar biasa dan potensi pertumbuhan demi ekonomi dan keselamatan rakyat banyak.

Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Mataram, Provinsi Nusa Tenggara Barat, mencatat hasil tangkapan penangkap ikan nelayan di Mataram mencapai 2.200 ton setiap tahunnya, dengan jenis ikan yang dihasilkan 80 persen ikan tongkol, sisanya jenis ikan karang seperti kerapu dan jenis sejenis lainnya.

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

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

Sarana *cold storage* juga dapat digunakan untuk meningkatkan produksi perikanan, khususnya ikan hasil tangkapan nelayan, yang akan dipasarkan pada tingkat nasional dan internasional. Keberadaan industri cold storage akan memberikan keuntungan bagi industri pengolahan ikan di wilayah sekitarnya. Peningkatan jumlah industri pengolahan ikan akan membantu meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar (Astutik & Santoso, 2013).

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

Dengan demikian diperlukan suatu analisis terhadap masalah pembekuan ikan (*cold storage*). Penulis tertarik untuk menganalisis profitabilitas usaha. Oleh karena itu penulis membuat penelitian dengan judul “**Analisis Profitabilitas Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram**”.

Tujuan Penelitian

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

METODOLOGI PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode Deskriptif, sedangkan teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara langsung. Unit analisis dalam penelitian ini adalah pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram. Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif dan kuantitatif. Penentuan daerah penelitian menggunakan *sensus sampling*. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data dianalisis secara deskriptif.

Analisis Data

- Total Biaya Usaha Pembekuan Ikan

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Total Biaya Usaha Pembekuan Ikan

TFC = Total Biaya Tetap Usaha Pembekuan Ikan

TVC = Total Biaya Variabel Usaha Pembekuan Ikan

- Penerimaan

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan Usaha Pembekuan Ikan

P = Harga Ikan

Q = Jumlah Produksi Ikan

- Keuntungan

$$I = TR - TC$$

Keterangan :

I = Keuntungan Usaha Pembekuan Ikan

TR = Total Penerimaan Usaha Pembekuan Ikan

TC = Total Biaya Usaha Pembekuan Ikan

- Profitabilitas

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

Keterangan :

π = Pendapatan Usaha Pembekuan Ikan

TC = Total Cost (Total Biaya Usaha Pembekuan Ikan)

Keterangan :

- Jika nilai profitabilitas > tingkat suku bunga bank maka perusahaan tersebut dikatakan baik atau layak dikembangkan.
- Jika nilai profitabilitas < tingkat suku bunga bank maka perusahaan tersebut dikatakan tidak baik atau tidak layak untuk dikembangkan.

- Untuk mengetahui kendala yang dihadapi pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram dilakukan dengan tabulasi dan dianalisis secara deskriptif yaitu disajikan data bentuk tabel frekuensi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini adalah pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*). Jumlah responden sebanyak lima perusahaan pembekuan ikan (*cold storage*). Gambaran tentang karakteristik responden yang dibahas dalam penelitian ini meliputi usia responden, tingkat pendidikan responden, jumlah tanggungan keluarga, dan pengalaman berusaha.

Tabel 1. Karakteristik Responden Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023.

No	Uraian	Jumlah
1.	Umur Responden (Tahun)	
	Rata-rata	46
	Kisaran	38-58
2.	Tingkat Pendidikan	
	a. Tamat SMP	1
	b. Tamat SMA	4
3.	Jumlah Tanggungan Keluarga	
	Rata-rata	5
	Kisaran	3-7
4.	Pengalaman Berusaha (Tahun)	
	Rata-rata	9
	Kisaran	2-14

Sumber: Data Primer Diolah Tahun 2023

Umur Responden

Umur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi fisik seseorang dalam melakukan aktivitas usaha. Umur juga berkaitan erat dengan produktivitas dalam pekerjaan karena semakin bertambahnya umur maka produktivitas seseorang semakin berkurang. Umur yang masih dalam masa produktif biasanya mempunyai tingkat produktivitas lebih tinggi dibandingkan dengan tenaga kerja yang sudah berusia tua sehingga fisik yang dimiliki menjadi lemah dan terbatas. Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat tingkat umur menunjukkan bahwa rata-rata usia responden pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) berada pada umur 46 tahun dengan kisaran 38-58 tahun yang masih tergolong dalam rentang usia produktif.

Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan merupakan tingginya jenjang pendidikan diharapkan turut berpengaruh terhadap mobilitas pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) dalam mencari dan menyerap informasi yang dapat mendukung kemajuan usahanya. Tabel 1 menunjukkan tingkat pendidikan terakhir responden usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram. Tingkat pendidikan terendah adalah Sekolah Menengah Pertama (SMP) berjumlah satu responden dan tingkat pendidikan tertinggi adalah Sekolah Menengah Atas (SMA) dengan jumlah empat responden.

Tanggungjawab Keluarga

Jumlah tanggungan keluarga adalah jumlah dari suatu keluarga yang menjadi beban tanggungan keluarga yang terdiri dari ayah, ibu, anak, dan orang yang tinggal dalam keluarga tersebut. Tabel 1 menunjukkan bahwa tanggungan pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) memiliki rata-rata tanggungan keluarga lebih dari lima orang. Dengan demikian responden pengusaha pembekuan ikan di Kota Mataram tergolong kedalam keluarga besar dan juga menunjukkan bahwa usaha pembekuan ikan mampu memenuhi kebutuhan keluarga.

Pengalaman Berusaha

Tingkat pengalaman usaha pembekuan ikan (*cold storage*) yang dimiliki pengusaha secara tidak langsung akan mempengaruhi pola pikir. Pengusaha yang memiliki pengalaman berusaha pembekuan ikan (*cold storage*) lebih lama akan mampu merencanakan usaha dengan lebih baik, karena sudah memahami segala aspek dalam berusaha pembekuan ikan. Tabel 1 menunjukkan bahwa usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram memiliki rata-rata pengalaman usaha 11-20 tahun yang berjumlah tiga orang. Hal ini menunjukkan bahwa semakin lama pengalaman yang didapatkan dalam berusaha, maka semakin baik pemahaman yang dimiliki dalam usaha pembekuan ikan (*cold storage*).

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

Biaya produksi adalah jumlah biaya yang diperoleh pengusaha pembekuan ikan selama satu kali proses produksi ikan. Produksi pembekuan ikan dilakukan selama 15 hari atau dua kali produksi selama satu bulan. Biaya produksi merupakan jumlah keseluruhan dari semua biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya tergantung dari jumlah produksi yang meliputi biaya penggunaan tenaga kerja, dan biaya variabel lain serta semua biaya diperhitungkan dalam satu kali proses produksi. Sedangkan biaya tetap adalah biaya yang tidak habis dipakai dalam satu kali produksi yang meliputi biaya penyusutan alat, dan pajak bangunan.

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

No	Jenis Biaya	Per Proses Produksi
1	Biaya Variabel	463.340.000
2	Biaya Tetap	4.813.028
Total Biaya Produksi		468.153.028

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Tabel 2 menunjukkan bahwa rata-rata biaya produksi yang dikeluarkan usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram sebesar Rp 468.153.028/proses produksi. Rata-rata kapasitas *cold storage* :

Tabel 3. Rata – Rata Kapasitas Cold Storage dan Jumlah Produksi Ikan Per Proses Produksi pada Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

No	Uraian	Jumlah (Kg)	Persentase (%)
1	Kapasitas <i>Cold Storage</i>	130.000	80
2	Jumlah Produksi Ikan	26.000	20

Tabel 3 menunjukkan bahwa rata-rata kapasitas mesin cold storage sebesar 130.000/kg, sedangkan rata-rata masuknya ikan ke dalam *cold storage* sebesar 26.000/kg

dalam satu kali proses produksi. Hal ini menyebabkan mesin *cold storage* tidak memenuhi kapasitasnya dan tidak efisien dalam menggunakan mesin *cold storage*.

Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang dikeluarkan yang habis terpakai dalam satu kali proses produksi dan produksi setahun. Biaya variabel dalam penelitian ini meliputi biaya pembelian ikan tongkol, ikan layang, ikan parean, ikan langoan, tenaga kerja, biaya plastik kemasan dan transportasi.

Tabel 4 Biaya Variabel pada Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

No	Jenis Biaya	Produksi	Harga	Nilai (Rp)
1	Pembelian Ikan :			
	a. Ikan Tongkol	11.400	17.000	182.400.000
	b. Ikan Layang	5.000	18.000	95.000.000
	c. Ikan Parean	5.200	17.000	88.400.000
	d. Ikan Langoan	4.400	19.000	83.600.000
	Jumlah	26.000	71.000	449.400.000
2	Biaya Transportasi			4.200.000
3	Biaya Tenaga Kerja			9.470.000
4	Biaya Plastik Kemasan			270.000.000
	Jumlah			463.340.000

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Tabel 4 menunjukkan bahwa total biaya variabel terbesar dikeluarkan pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebesar Rp 463.340.000/ proses produksi. Biaya variabel meliputi biaya :

Tenaga Kerja

Penggunaan tenaga kerja dalam proses kegiatan usaha pembekuan ikan meliputi pembelian ikan, penimbangan, pembekuan, pengemasan, dan penjualan. Rinciannya di sajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata – rata Biaya Tenaga Kerja Per Proses Produksi Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

No	Jenis Kegiatan	HKO Per Produksi	Nilai TK Per PP (Rp)
1	Pembelian Ikan	69	3.000.000
2	Penimbangan	41	1.800.000
3	Pembekuan	34	1.220.000
4	Pengemasan	38	1.650.000
5	Penjualan	41	1.800.000
	Sub Total	223	9.470.000

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Tabel 5. menunjukkan bahwa rata-rata jumlah HKO yang dikeluarkan pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebanyak 223 HKO/proses produksi, dan biaya tenaga kerja per proses produksinya yang dikeluarkan oleh pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebanyak Rp 9.470.000/ proses produksi. Penggunaan tenaga kerja yang paling banyak mengeluarkan biaya pada pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) yakni penggunaan tenaga kerja pada pembelian ikan yaitu sebesar Rp 3.000.000/ proses produksi.

Biaya Tetap

Biaya tetap yang di keluarkan meliputi biaya pajak bangunan, perawatan mesin, biaya listrik, biaya air dan penyusutan alat. Rinciannya di sajikan pada tabel 5.

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

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

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Tabel 6. menunjukkan bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebesar Rp 4.813.028/ proses produksi. Biaya tetap meliputi biaya :

Penyusutan Alat

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

Tabel 7. Rata-Rata Biaya Penyusutan Alat per Proses Produksi Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

No	Nama Alat	Nilai Beli (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Pakai (Tahun)	Nilai Penyusutan PP (Rp)
1	Bak Pencuci	690.000	276.000	2	8.625
2	Meja Proses	270.000	96.000	2	3.625
3	Timbangan Digital	4.200.000	840.000	4	45.000
4	Rak Cold Storage	5.420.000	1.670.000	4	51.563
5	Keranjang	810.000	324.000	2	10.125
6	Longpan	3.360.000	960.000	3	38.542
7	Genset	2.500.000	1.000.000	5	20.000
8	Sepatu Boat	1.020.000	272.000	2	15.583
9	Styrofoam	6.840.000	1.710.000	2	106.875
10	Mesin Cold Storage	280.000.000	208.000.000	15	585.150
11	Bangunan	30.000.000	25.000.000	9	32.191
Jumlah		335.110.000	240.148.000	49	917.278

Sumber : Data Primer Diolah 2023.

Tabel 7. menunjukkan bahwa pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) memiliki biaya-biaya rata-rata penyusutan alat sebanyak Rp 917.278/ proses produksi, sedangkan rata-rata penyusutan alat yang paling banyak dikeluarkan yaitu mesin *cold storage* sebanyak Rp 585.150/ proses produksi.

Analisis Profitabilitas Pembekuan Ikan (Cold Storage)

Analisis profitabilitas merupakan perbandingan untuk mengetahui kemampuan pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) dalam mendapatkan profit dari pendapatan yang terkait dengan penjualan.

Penerimaan Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*)

Nilai produksi (penerimaan) adalah hasil kali antara jumlah produksi ikan (Kg) dengan harga produksi pembekuan ikan (*cold storage*) yang berlaku kilogram (Rp/Kg) di sajikan pada tabel 8.

Tabel 8 Rata-Rata Biaya Penerimaan per Proses Produksi Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

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

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Tabel 8. menunjukkan bahwa pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram memiliki biaya rata-rata penerimaan ikan tongkol sebanyak Rp 216.600.000/proses produksi, ikan layang sebanyak Rp 110.000.000/proses produksi, ikan parean sebanyak Rp 104.000.000/proses produksi, dan ikan langoan sebanyak Rp 92.400.000/proses produksi. Total dari produksi ikan sebanyak 26.000/kg, dan total penerimaan ikan per proses produksi sebanyak Rp 523.000.000.

Keuntungan Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*)

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

Tabel 9. Rata – Rata Biaya Produksi, Nilai Produksi, dan Keuntungan per Proses Produksi Usaha Pembekuan Ikan di Kota Mataram Tahun 2023

No	Uraian	Per Proses Produksi
1	Produksi (Kg)	26.000
2	Ikan Tongkol (Rp/Kg)	216.600.000
3	Ikan Layang (Rp/Kg)	110.000.000
4	Ikan Parean (Rp/Kg)	104.000.000
5	Ikan Langoan (Rp/Kg)	92.400.000
6	Penerimaan (Rp)	523.000.000
7	Total Biaya Produksi (Rp)	468.153.028
	a. Biaya Tetap	4.813.028
	b. Biaya Variabel	463.340.000
8	Keuntungan (Rp)	54.846.972
9	R/C	1.12

Sumber : Data Primer Diolah 2023

Tabel 9 menunjukkan bahwa rata-rata produksi pembekuan ikan (*cold storage*) di hasilkan per proses produksi di Kota Mataram Tahun 2023. Produksi yang dihasilkan pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebanyak 26.000 Kg/proses produksi. Rata-rata penerimaan yang diperoleh pengusaha pembekuan ikan sebanyak Rp 523.000.000/proses produksi. Dengan penerimaan rata-rata ikan tongkol sebesar Rp 216.600.000/proses produksi, ikan layang Rp 110.000.000/proses produksi, ikan parean Rp 104.000.000/proses produksi, dan ikan langoan Rp 92.400.000/proses produksi.

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

Keuntungan rata-rata per proses produksi yang diperoleh pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) sebesar Rp 54.846.972/proses produksi. Nilai R/C yang di dapatkan dalam penelitian ini sebanyak 1,12, artinya setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan sebesar 1,12.

Profitabilitas per Proses Produksi Usaha Pembekuan Ika (*Cold Storage*)

Profitabilitas dari usaha pembekuan ikan diperoleh dengan menghitung nilai pendapatan dibagi dengan total biaya produksi dan dikali dengan 100%.

Tabel 10 Nilai Profitabilitas per Proses Produksi Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

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

Sumber : Data Primer Diolah 2023.

Berdasarkan tabel 10 menunjukkan menunjukkan bahwa tingkat nilai profitabilitas pada usaha pembekuan ikan (*cold storage*) adalah 12% perbulan, yang dimana lebih besar dengan bunga bank yang telah ditetapkan secara umum yaitu 12% perbulan. Artinya bahwa dengan tingkat profitabilitas perbulan 12% mampu membayar bunga bank yang berlaku atas penggunaan modal dan sudah menghasilkan keuntungan.

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

Dari hasil penelitian terhadap usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram. terdapat beberapa kendala yang dihadapi oleh pengusaha pembekuan ikan. Kendala dalam usaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram Tahun 2023 disajikan dalam tabel 10. Tabel 11 Kendala-kendala Usaha Pembekuan Ikan (*Cold Storage*) di Kota Mataram Tahun 2023

No	Jenis Hambatan	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	Kelangkaan Ikan, TK, Penjualan	1	20
2	Kelangkaan Ikan dan Penjualan	1	20
3	TK dan Penjualan	2	40
4	Penjualan	1	20
Jumlah		5	100

Sumber : Data Primer Diolah 2023.

Dapat dilihat pada tabel 11 terdapat beberapa kendala yang dihadapi pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram meliputi kelangkaan ikan. tenaga kerja. dan

penjualan. Dari beberapa kendala pada penjualan produk pembekuan ikan merupakan kendala penting yang dihadapi oleh semua pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram.

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

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

Terakhir kendala kelangkaan ikan dialami oleh dua orang pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) di Kota Mataram. Kelangkaan ikan tersebut umumnya terjadi pada musim angin (musim barat) yang menyebabkan para nelayan mengalami kesusahan dalam mencari ikan dilaut yang berakibat terjadinya kenaikan harga ikan. Untuk mengatasi masalah kelangkaan ikan, pengusaha pembekuan ikan yang ada di Kota Mataram dapat mendatangkan ikan dari wilayah lain yang ada di NTB atau luar NTB.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

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

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

Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan yang telah diuraikan maka dapat diajukan saran kepada pengusaha pembekuan ikan (*cold storage*) yang ada di Kota Mataram disarankan selalu aktif mengikuti perkembangan teknologi dengan melakukan aktifitas, serta harus mempertahankan pembeli yang telah menjadi pelanggan agar penjualan ikan yang telah dibekukan tetap berjalan dan dapat memanfaatkan fasilitas cold storage lebih efisien dengan cara mendatangkan ikan dari daerah lain yang sedang mengalami musim puncak penangkapan ikan. agar maksimalnya kapasitas ruangan *cold storage* yang dimiliki. Para pengusaha harus memanfaatkan berjualan dengan media social (online) supaya peningkatan penjualan berkembang, dan mempromosikan atau memperkenalkan usaha pembekuan ikan dengan memposting mamflet penjualan ikan beku pada situs situs jualan online.

DAFTAR PUSTAKA

- Astutik, Y. & Santoso, E. B. 2013. Prioritas Wilayah Pengembangan Industri Pengolahan Perikanan di Kabupaten Sumenep. Jawa Timur.
- Badan Informasi Geospasial. 2021. E-Atlas Nasional Indonesia.
- Merdiagung, M. M., Prastowo, H. H., & Nugroho, T. F. (2014). Modifikasi Kinerja Cold Storage 10 Ton Menggunakan CFD (Computational Fluid Dynamic). Jurnal Teknik ITS. Jawa Timur.
- Nusantari, E., Abdul, A., & Harmain, R. M. (2017). Ikan Bandeng Tanpa Duri (Chanos chanos) sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo.