

**ANALISIS PENDAPATAN PENGOLAHAN OTAK-OTAK
SEBAGAI MAKANAN KHAS SULAWESI SELATAN
(STUDI KASUS : UKM AROMA LAUT)**

NURLAELA¹, AHFANDI AHMAD²

Universitas Bosowa¹, Universitas Muhammadiyah Sinjai²

Email: nurlaela@universitasbosowa.ac.id¹, fandhyonly@gmail.com²

Abstract: Tujuan penelitian ini untuk mengetahui seberapa besar pendapatan pengolahan produk otak-otak sebagai makanan khas Sulawesi Selatan pada UKM Aroma Laut Penetapan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (purposive) yaitu UKM Aroma Laut yang berlokasi di Jl. Goa Ria Ruko Griya Sudiang Permai Kecamatan Biringkanaya, Kelurahan Sudiang, Kota Makassar. Dipilih dengan pertimbangan bahwa usaha tersebut memiliki diversifikasi bahan baku. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini berdasarkan sumbernya yaitu data primer dan data sekunder. Keseluruhan tahapan penelitian, mulai persiapan, pengumpulan data maupun pengolahan data dilakukan dengan prinsip pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Teknik Pengumpulan Data. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini berdasarkan sumbernya yaitu data primer yang digunakan bersumber dari observasi langsung dan data sekunder yang digunakan bersumber dari dokumentasi UKM Aroma Laut, studi pustaka, jurnal, hasil penelitian, website, dan literatur yang terkait dengan penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pada setiap proses produksi, jumlah surimi yang dibutuhkan masing – masing sebanyak 10 kg, dengan jumlah tenaga kerja pada proses produksi secara keseluruhan sebanyak 1 orang yang dikerjakan selama 5 jam. total biaya atau Operating Cost usaha UKM Aroma Laut untuk satu kali produksi yaitu sebesar Rp 3,755,670,- atau Rp 20.006.749,-/bulan dan dalam satu tahun diperoleh Rp 239,811,735. Jumlah penerimaan yang diperoleh dari penjualan produk otak-otak untuk satu kali produksi adalah Rp 6.310.000,- atau Rp 37.860.000,-/bulan dan dalam satu tahun diperoleh Rp 454.320.000. Pendapatan bersih UKM Aroma Laut untuk satu kali produksi yakni sebesar Rp 2.658.000,- atau Rp 15.947.992,- perbulan, dan pendapatan usaha sebesar Rp 219.905.446,- per tahun.

Keywords: **Kata kunci:** *Analisis Pendapatan, Otak-otak*

A. Pendahuluan

Usaha-usaha pengolahan hasil perikanan, khususnya pengolahan ikan masih belum maksimal meningkatkan nilai tambah dan menyerap tenaga kerja, karena pada umumnya hasil tangkapan ikan dikonsumsi langsung yaitu sebesar rata-rata 210.305 ton/tahun. Hanya sebagian kecil yang diolah lebih menggunakan teknologi lokal seperti penggaraman /pengeringan (8.383 ton/tahun), pemindangan (83.230 ton/tahun), pengasapan (2.722 ton/tahun) dan fermentasi, terasi dan peda, (36 ton/tahun) (Anonim, 2010 dan Azis, 1996).

Pada sektor kelautan dan perikanan menjadi salah satu sumber bagi pertumbuhan ekonomi nasional. Hal ini terjadi dengan adanya daya dukung berupa kapasitas suplai yang besar dengan dukungan permintaan yang terus meningkat. *Output* sektor kelautan dan perikanan berupa ikan dan usaha pengolahan perikanan dapat di ekspor, pada sisi lain *input*-nya berasal dari sumberdaya domestik. Potensi industri hulu dan hilir yang besar, sehingga mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar. Selain hal tersebut, produk sektor kelautan dan perikanan memiliki sifat dapat diperbarui, sehingga mendukung bagi pembangunan berkelanjutan (Kementerian Kelautan dan Perikanan dalam Khoiriyah dkk., 2019).

Mudahnya kerusakan ikan menjadi kendala bagi penjual di pasaran, oleh karena itu perlu adanya upaya untuk mengawetkan bahan makanan tersebut sehingga dapat diterima konsumen dalam keadaan yang masih layak dikonsumsi. Pengolahan ikan sangat penting dilakukan karena ikan merupakan komoditas yang tidak tahan lama atau mudah mengalami pembusukan, untuk itu keberadaan industri perikanan yang sangat penting karena olahan ikan dapat menjadi sumber pendapatan dimana olahan ikan menjadi suatu produk setengah jadi atau produk jadi yang lebih tahan lama dan siap dikonsumsi oleh konsumen serta bernilai

ekonomis. Industrialisasi perikanan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari sektor kelautan dan perikanan (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2016).

Pengembangan usaha mikro, kecil dan menengah (UKM) usaha perikanan dilakukan dengan cara meningkatkan teknik produksi dan pengolahan hasil perikanan. Pengolahan hasil perikanan mempunyai potensi strategis untuk dikembangkan baik dari segi bahan baku maupun dari segi produk pangan, termasuk di wilayah Sulawesi Selatan karena Indonesia merupakan negara dengan perairan yang luas sehingga berpotensi bagi pengembangan usaha perikanan,

Pengolahan hasil perikanan mempunyai potensi strategis untuk dikembangkan baik dari segi bahan baku maupun dari segi produk pangan, termasuk di wilayah Sulawesi Selatan karena Indonesia merupakan negara dengan perairan yang luas sehingga berpotensi bagi pengembangan usaha perikanan, Sulawesi Selatan merupakan wilayah perairan yang cukup besar. Kondisi geografis ini memberikan keuntungan tersendiri berupa tangkapan ikan yang melimpah. Produksi ikan pada wilayah ini mencapai rata-rata 306.115 ton/tahun. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah pada usaha pengolahan ikan yaitu melalui industri pengolahan produk makanan otak-otak berbasis berbagai jenis ikan. Otak-otak termasuk salah satu jenis makanan tradisional di Indonesia berbahan dasar ikan yang dibungkus dengan daun pisang kemudian dibakar. Setelah dibakar dapat dimakan dengan saus kacang atau tanpa menggunakan saus kacang. Ikan yang umum digunakan untuk pembuatan otak-otak ini biasanya ikan tenggiri.

Usaha strategis yang dilakukan usaha mikro, kecil dan menengah (UKM) Aroma Laut untuk meningkatkan nilai tambah hasil olahan ikan berupa produk otak-otak, dilakukan diversifikasi bahan baku ikan berupa ikan gabus dan ikan lele. Pemanfaatan ikan lele dan ikan gabus umumnya dikonsumsi untuk sehari-hari dan memiliki kandungan gizi yang tinggi berupa lisin, leusin dan protein yang tinggi serta dengan harga yang relatif murah atau ekonomis. Maka, ikan lele dan ikan gabus dapat diolah menjadi otak-otak sehingga dapat menjadi potensi dalam meningkatkan pendapatan bagi pelaku usaha industri pengolahan produk otak-otak.

Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai tambah produk otak-otak yang dilakukan oleh UKM Aroma Laut, peneliti tertarik melakukan penelitian terhadap seberapa besar pendapatan pengolahan produk otak-otak sebagai makanan khas Sulawesi Selatan pada UKM Aroma Laut.

B. Metodologi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September hingga November 2022. Tempat penelitian adalah UKM Aroma Laut yang berlokasi di Jl. Goa Ria Ruko Griya Sudiang Permai Kecamatan Biringkanaya, Kelurahan Sudiang, Kota Makassar. Dipilih dengan pertimbangan bahwa usaha tersebut memiliki diversifikasi bahan baku. Keseluruhan tahapan penelitian, mulai persiapan, pengumpulan data maupun pengolahan data dilakukan dengan prinsip pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Teknik Pengumpulan Data. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini berdasarkan sumbernya yaitu data primer yang digunakan bersumber dari observasi langsung dan data sekunder yang digunakan bersumber dari dokumentasi UKM Aroma Laut, studi pustaka, jurnal, hasil penelitian, *website*, dan literatur yang terkait dengan penelitian.

C. Hasil dan Pembahasan

Profil Usaha UKM Aroma Laut

UKM Aroma Laut adalah usaha industri rumah tangga yang berdiri sejak tahun 2009, dibawah Yayasan Agrita. UKM Aroma Laut merupakan usaha yang terbentuk karena adanya proyek kerjasama antara Iptek dan LIPI dan Universitas Hasanuddin, sehingga dibina langsung oleh para pakar dari Fakultas Pertanian UNHAS dan Iptek dan LIPI. UKM Aroma Laut menghasilkan produk otak-otak ikan tenggiri yang sehat, higienis dan bergizi, baik untuk konsumsi pribadi, keluarga maupun sebagai oleh-oleh.

Lokasi UKM Aroma Laut terletak Ruko Griya Sudiang Permai No.10 Jl. Goa Ria Sudiang, Makassar, Sulawesi Selatan. Pada awalnya UKM Aroma Laut memproduksi otak-otak yang dibuat dari daging ikan tenggiri, karena sifat dagingnya yang berwarna putih dan teksturnya yang kenyal. Proses pembuatan otak-otak dimulai dengan pemfilletan daging ikan, penggilingan daging ikan, pencampuran dengan bumbu dan bahan tambahan, pembungkusan otak-otak dengan daun pisang, dan pengukusan. Namun, melihat perkembangan saat ini dalam meningkatkan nilai tambah produk otak-otak, UKM Aroma Laut melakukan diversifikasi bahan baku ikan berupa ikan gabus dan ikan lele. Pemanfaatan ikan lele dan ikan gabus umumnya dikonsumsi untuk sehari-hari dan memiliki kandungan gizi yang tinggi berupa lisin, leusin dan protein yang tinggi serta dengan harga yang relatif murah atau ekonomis.

Pembuatan Otak-otak Ikan Tenggiri, Ikan Lele dan Ikan Gabus

Proses Pembuatan otak – otak dari Ikan Tenggiri, Ikan Lele dan Ikan Gabus adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Proses Pembuatan Otak-otak.

No	Proses	Indikator/Hasil
1.	Pelehan	- Surimi beku disimpan pada suhu ruang -Surimi yang cair/lembek
2	Penghalusan	-Surimi yang halus, tidak ada gumpalan-gumpalan -Homogen
3	Pencampuran	-Semua bumbu telah dimasukkan. -Adonan yang tercampur rata.
4	Pencetakan	-Otak-otak berbentuk bulat dan panjang dibungkus dengan daun pisang dengan kedua ujungnya disemak dengan lidi
4	Pengukusan	-Otak-otak yang matang
5	Pengemasan	-Produk dalam kemasan plastik isi Polyetilen (PE) 10 biji/kemasan, 25 biji/kemasan, dan 50 biji/kemasan -Produk siap santap
6	Pengolahan lanjut	-Otak-otak yang telah digoreng atau dibakar dalam kemasan vakum. -Produk dalam kemasan isi 10 biji/kemasan, 25 biji/kemasan, dan 50 biji/kemasan
7	Penyimpanan	-Produk disimpan pada suhu beku < -18 °C

Produksi

Proses produksi surimi ikan tenggiri, surimi ikan lele dan surimi ikan gabus masing - masing menggunakan 10 kg surimi yang telah dilelehkan. Kapasitas tersebut disesuaikan dengan kapasitas maksimal mesin mixer. Tahapan proses produksi surimi ikan tenggiri, surimi ikan lele dan surimi ikan gabus meliputi pembersihan, pemfilletan, penghancuran, pencucian, penghancuran, pengemasan dan penyimpanan.

Pada proses pengolahan surimi ikan tenggiri, ikan lele dan ikan gabus diperoleh bahwa selama proses pembersihan, pemfilletan, penghancuran, pencucian, penghancuran, pengemasan dan penyimpanan masing-masing perlakuan yang diberikan adalah sama. Pada setiap proses produksi, jumlah surimi yang dibutuhkan masing – masing sebanyak 10 kg, dengan jumlah tenaga kerja pada proses produksi secara keseluruhan sebanyak 1 orang yang dikerjakan selama 5 jam.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya selalu berubah, tergantung pada volume usaha atau bisnis yang kita lakukan. Biaya variabel juga disebut sebagai biaya produksi per unit produk (Gray dan Karlina., 1972). Biaya variabel pada otak-otak ikan tenggiri, otak-otak

ikan lele dan otak-otak ikan gabus yang diproduksi pada UKM Aroma Laut dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2. Biaya Variabel Otak - Otak Dengan Bahan Baku Ikan Tenggiri, Ikan Lele, Dan Ikan Gabus UKM Aroma Laut, Makassar.

No	Uraian	Biaya/ Produksi (Rp)	Biaya Produksi/ bulan (Rp)	Biaya Produksi/ tahun (Rp)966
A.	Biaya Variabel (<i>Variable Cost</i>)			
I.	Otak-Otak Ikan Tenggiri			
	-Bahan Baku	1.021.100	6.126.600	73.519.200
	-Bahan Kemasan	64.000	384.000	4.608.000
	-Biaya Transportasi	7.000	42.000	504.000
	-Biaya Pemasaran	33.333	200.000	2.400.000
	Total Biaya Variabel 1 (TBV ₁)	1,125.433	6.752.600	81.031.200
II.	Otak-Otak Ikan Lele			
	-Bahan Baku	692.400	4.154.400	49.852.800
	-Bahan Kemasan	164.000	984.000	11.808.000
	-Biaya Transportasi	7.000	42.000	504.000
	-Biaya Pemasaran	33.333	200.000	2,400.000
	Total Biaya Variabel 2 (TBV ₂)	896.733	5.380.400	64.564.800
III.	Otak-Otak Ikan Gabus			
	-Bahan Baku	407.400	2,444.400	29.332.800
	-Bahan Kemasan	73.000	438.000	5.256.000
	-Biaya Transportasi	7.000	42.000	504.000
	-Biaya Pemasaran	33.333	200.000	2,400.000
	Total Biaya Variabel 3 (TBV ₃)	520.733	3,124,400	37.492.800
	Total Biaya Variabel (TBV) (<i>Total Variable Cost</i>)	2.542.900	15.257.400	183.088.800
	$TC = TBV_1 + TBV_2 + TBV_3$			

Sumber : Data primer setelah diolah, 2022.99

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa dalam satu kali produksi (5 hari) otak-otak berbasis ikan tenggiri, ikan lele, dan ikan gabus diperoleh Total Biaya Variabel sebesar Rp 2.542.900,- yaitu terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan kemasan, biaya transportasi dan biaya pemasaran. Biaya variable masing -masing otak-otak dalam satu kali produksi adalah otak-otak ikan tenggiri sebesar Rp 1.125.433, otak-otak ikan lele sebesar Rp 896.733 dan otak-otak ikan gabus sebesar Rp 520.733.

Usaha UKM Aroma Laut dalam 1 (satu) bulan dapat memproduksi sebanyak 6 kali dengan total biaya variabel sebesar Rp 15,257.400 yaitu terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan kemasan dan biaya pemasaran. Total biaya variabel masing-masing otak-otak dalam satu bulan produksi adalah otak-otak ikan tenggiri sebesar Rp 6.752.600, otak-otak ikan lele sebesar Rp 5.380.400 dan otak-otak ikan gabus sebesar Rp 3.124.400. Sedangkan dalam satu tahun diperoleh total biaya variabel sebesar Rp 183.088.800 yang terdiri dari otak-otak ikan tenggiri sebesar Rp 81.031.200, otak-otak ikan lele sebesar Rp 64.564.800 dan otak-otak ikan gabus sebesar Rp37.492.800

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan secara periodik dan besarnya selalu konstan atau tetap, tidak terpengaruh ter besar kecilnya volume usaha atau proses bisnis yang terjadi pada periode tersebut (Gray dan Karlina, 1972). Dalam menghitung biaya tetap, maka perlu diketahui terlebih dahulu biaya penyusutan alat dari UKM Aroma Laut. Biaya penyusutan dari

kegiatan UKM Aroma Laut dalam satu tahun adalah sebesar Rp 2.319.083, maka untuk nilai penyusutan alat per satu kali produksi atau perbulan dapat dilihat pada tabel 3 adalah sebagai berikut :

Tabel 3. Biaya Penyusutan Alat UKM Aroma Laut.

No	Penyusutan Alat	Nilai (Rp)
1	Per 1 (satu) kali produksi	38.657
2	1 (satu) bulan produksi	231.944
3	1 (satu) tahun produksi	2.319.083

Sumber : Data primer setelah diolah, 2022.78

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan bahwa biaya penyusutan alat UKM Aroma Laut pada kegiatan produksi otak-otak ikan tenggiri, otak-otak ikan lele dan otak-otak dalam satu kali produksi perusahaan memiliki beban sebesar Rp 38.657 atau sebesar Rp 231.944 perbulan. Nilai penyusutan diperoleh dari selisih nilai harga per unit dengan nilai sisa terhadap u88 (*Fixed Cost*) otak-otak ikan tenggiri, otak-otak ikan lele dan otak-otak ikan gabus yang diproduksi UKM Aroma Laut dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4. Biaya Tetap Otak - Otak Dengan Bahan Baku Ikan Tenggiri, Ikan Lele, dan Ikan Gabus UKM Aroma Laut, Makassar.

No	Uraian	Biaya/ Produksi (Rp)	Biaya Produksi/ bulan (Rp)	Biaya Produksi/ tahun (Rp)
B.	Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>)			
1	Penyusutan Alat	38,657	231,944	2,319,083
2	Pemeliharaan	805	4,831	57,977
3	PBB	2,083	12,500	150,000
4	Sewa Bangunan	138,889	833,333	10,000,000
5	Air	16,667	100,000	1,200,000
6	Listrik	16,667	100,000	1,200,000
7.	Tenaga Kerja Tetap			
		600,000	3,600,000	43,200,000
Total Biaya Tetap (TBT) (Total Fixed Cost)		813,768	4,882,609	58,127,060

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2022.

Berdasarkan Tabel 4 dapat diketahui bahwa dalam satu kali produksi otak-otak ikan tenggiri, ikan lele, dan ikan gabus diperoleh Total Biaya tetap sebesar Rp 813.768,- yaitu terdiri dari penyusutan alat, pemeliharaan, PBB, sewa bangunan, air, listrik dan tenaga kerja tetap. Biaya tetap yang diperoleh dalam 1 bulan adalah Rp 4.882.609, dan biaya tetap yang diperoleh dalam 1 tahun adalah Rp 58.127.060.

Total Biaya

Total biaya merupakan seluruh biaya yang akan dikeluarkan oleh perusahaan atau dengan kata lain biaya total ini merupakan jumlah dari biaya variable dan biaya tetap. Total biaya (*total cost*) pada otak-otak ikan tenggiri, otak-otak ikan lele dan otak-otak ikan gabus yang diproduksi UKM Aroma Laut dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 5. Analisis Total Biaya Otak-Otak Dengan Bahan Baku Ikan Tenggiri, Ikan Lele, dan Ikan Gabus pada UKM Aroma Laut, Makassar.

No.	Uraian	Biaya/ Produksi (Rp)	Biaya Produksi/ bulan (Rp)	Biaya Produksi/ tahun (Rp)
A.	Biaya Variabel (<i>Variable Cost</i>)			
I.	Total Biaya Variabel Otak-Otak Ikan Tenggiri (TBV ₁)	1.125.433	6.752.600	81.031.200

II.	Total Biaya Variabel Otak-Otak Ikan Lele (TBV ₂)	896.733	5.380.400	64.564.800
III.	Total Biaya Variabel Otak-Otak Ikan Gabus (TBV ₃)	520.733	15.257.400	37.492.800
A.Total Biaya Variabel (TBV) (Total Variable Cost) $TC = TBV_1 + TBV_2 + TBV_3$		2,628,400	2.542.900	15.257.400
B. Biaya Tetap (Fixed Cost)				
1	Penyusutan Alat	38,657	231,944	2,319,083
2	Pemeliharaan	805	4,831	57,977
3	PBB	2,083	12,500	150,000
4	Sewa Bangunan	138,889	833,333	10,000,000
5	Air	16,667	100,000	1,200,000
6	Listrik	16,667	100,000	1,200,000
7	Tenaga Kerja Tetap	600,000	3,600,000	43,200,000
B.Total Biaya Tetap (TBT) (Total Fixed Cost)		847,670	813,768	4,882,609
TOTAL BIAYA (TB) (Total Cost) = $TBV + TBT$		3.356.668	20.140.009	241.215.860

Sumber : Data primer setelah diolah, 2022.

Berdasarkan Tabel 5 dapat diketahui bahwa total biaya atau *Operating Cost* usaha UKM Aroma Laut untuk satu kali produksi yaitu sebesar Rp 3,755,670,- atau Rp 20.006.749,-/bulan dan dalam satu tahun diperoleh Rp 239,811,735.

Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil dari perkalian antara jumlah produksi otak-otak ikan tenggiri, ikan lele dan ikan gabus yang dihasilkan dengan harga jual dengan satuan rupiah dalam proses produksi. Dari rumus penerimaan tersebut, dapat ditentukan jumlah penerimaan yang diperoleh dari penjualan produk otak-otak untuk satu kali produksi adalah Rp 6.310.000,- atau Rp 37.860.000,-/bulan dan dalam satu tahun diperoleh Rp 454.320.000.

Pendapatan

Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dan total biaya usaha. Pendapatan biasa disebut pula dengan penerimaan bersih suatu usaha. Untuk memperoleh penerimaan usaha, maka UKM Aroma Laut perlu menjual produknya berupa otak-otak ikan tenggiri, lele, dan gabus kepada konsumen. Terjualnya sejumlah otak-otak dengan harganya masing-masing disebut sebagai penerimaan kotor usaha, karena belum dipotong dengan biaya produksi yang dikeluarkan untuk menghasilkan ketiga jenis otak-otak tersebut.

Jumlah Penerimaan bersih atau pendapatan UKM Aroma Laut. Analisis pendapatan UKM Aroma Laut dapat dilihat pada Tabel 6 berikut :

Tabel 6. Analisis Pendapatan Otak - Otak Berbasis Ikan Tenggiri, Ikan Lele, dan Ikan Gabus pada UKM Aroma Laut, Makassar.

No	Uraian	Nilai/ Produksi (Rp)	Nilai Produksi/ bulan (Rp)	Nilai Produksi/ tahun (Rp)
1.	Penerimaan			
	-Otak-Otak Ikan Tenggiri = 3360 biji x Rp 3.500	1,960,000	11,760,000	141,120,000
	-Otak-Otak Ikan Lele = 5640 biji x Rp 3.000	2,820,000	16,920,000	203,040,000
	-Otak-Otak Ikan Gabus = 3060 biji x Rp 3.000	1,530,000	9,180,000	110,160,000
2	Total Penerimaan (TR) :	6,310,000	37,860,000	454,320,000

3	Biaya Variabel			
	-Otak-Otak Ikan Tenggiri (TBV ₁)	1.125.433	6.752.600	81.031.200
	-Otak-Otak Ikan Lele (TBV ₂)	896.733	5.380.400	64.564.800
	-Otak-Otak Ikan Gabus (TBV ₃)	520.733	15.257.400	37.492.800
4	Total Biaya Variabel (TBV)	2.628,400	2.542.900	15.257.400
5	Total Biaya Tetap (TBT)	847,670	813,768	4,882,609
6	TOTAL BIAYA (TB) = TBV + TBT	3.356.668	20.140.009	241.215.860
7	Pendapatan Kotor (PK) = TR – TB	2.953.332	17.719.991	213.104.140
8	Pajak 10%	295.333	1.771.999	21.310.414
9	Pendapatan Bersih (PK – Pajak) :	2.658.000	15.947.992	219.905.446

Sumber : Data primer setelah diolah, 2022.

Berdasarkan Tabel 6 dapat diketahui bahwa pendapatan bersih UKM Aroma Laut untuk satu kali produksi yakni sebesar Rp 2.658.000,- atau Rp 15.947.992,- perbulan, dan pendapatan usaha sebesar Rp 219.905.446,- per tahun.

D. Penutup

Berdasarkan hasil pembahasan penelitian yang dilakukan pada UKM Aroma Laut tentang analisis pendapatan otak-otak dengan bahan baku ikan tenggiri, ikan lele dan ikan gabus dapat diambil kesimpulan yaitu jumlah pendapatan yang diperoleh yaitu sebesar Rp. 2.658.000/sekali produksi, atau Rp. 15.947.992/bulan atau sebesar 219.905.446/tahun Untuk pengembangan usaha UKM Aroma Laut diharapkan produk otak-otak ini agar dapat menambah volume penjualan maka perlu melakukan strategi pemasaran melalui pengenalan produk.

Daftar Pustaka

- Anonym. (2009). *Ikan Tenggiri*. <http://trichocean.wordpress.com/ikan-laut/ikan-tenggiri/>. Akses Tanggal 2 November 2022. Makassar.
- Anonim. (2010). *Surimi dan Kamaboko*. <http://id.shvoong.com/exact-sciences/1790322-surimi-dan-kamaboko/>. Akses Tanggal 2 November 2022. Makassar.
- Anonim. (2011). *Teknologi Pengolahan Bahan Pangan*. http://www.iptek.net.id/ind/pd_olah_pangan/?ch=olpa&id=223&hal=1. Akses Tanggal 2 November 2013. Makassar.
- Charles, T, Hoingren., (1996). *Pengantar Akuntansi Manajemen*. Penerbit Airlangga.
- Chatab, N., (1996). *Panduan Penerapan dan Sertifikasi Sistem Manajemen Mutu ISO 9000*. PT. Alex Media Komputindo, Jakarta.
- Daniel, Muchtar. (2002). *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Bumi Aksara : Jakarta.
- Khoiriyah, Nur., Moch. Saad., Endah Sih Prihartini., Agung Pamuji Rahayu., 2022. *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Otak-otak Ikan Bandeng (Chanos chanos) Di Kecamatan Lamongan (Kota) Kabupaten Lamongan*. Journal Grouper, Vol 10 (2) : 31-39.
- Mutakin, J. 2001. *Analisis Potensi Dan Musim Penangkapan Ikan Tenggiri (Scomberomorus spp.) di Pangandaran Kabupaten Ciamis, Jawa Barat*. [skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
- Sunarto. (2003). *Akuntansi Biaya*, Edisi Revisi, AMUS, Yogyakarta