

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengembangan agroindustri merupakan keharusan dalam rangka menuju masyarakat industri yang berbasis pertanian, baik agroindustri yang berskala besar maupun agroindustri yang berskala kecil seperti agroindustri rumah tangga. Agribisnis dan agroindustri dua kegiatan usaha dibidang pertanian yang mampu menaikkan pendapatan masyarakat baik dipedesaan maupun diperkotaan serta dapat menampung tenaga kerja non skill yang cukup besar.

Menurut Midayanto (2014) mendefenisikan agroindustri dalam dua hal, yaitu pertama agroindustri sebagai industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dan kedua agroindustri sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri. Lebih lanjut dikatakan bahwa kegiatan agroindustri ini umumnya melibatkan usaha kecil dan menengah yang merupakan kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dengan berbagai kekurangan dan kendala yang dimiliki oleh kelompok usaha kecil dan menengah. Namun pengalaman menunjukkan bahwa usaha kecil atau industri kecil dan menengah memiliki ketangguhan terhadap goncangan perekonomian global, disamping itu juga industri kecil dan menengah memiliki kemampuan yang cukup luas untuk menyediakan lapangan pekerjaan, membuka peluang usaha, menyerap tenaga kerja, serta memberi pendapatan kepada masyarakat untuk menjamin kehidupan yang lebih sejahtera.

Sektor pertanian dalam arti luas termasuk perikanan dalam wawasan agribisnis memiliki beberapa keunggulan, yaitu meningkatkan nilai tambah agroindustri tersebut. Misalnya dengan cara pengolahan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap untuk dikonsumsi. Maka agroindustri sangat diperlukan dalam mengatasi sifat produk yang mudah rusak (bulky). Selain itu tujuan dari pengolahan hasil pertanian dalam arti luas termasuk perikanan adalah meningkatkan kualitas, banyak menyerap tenaga kerja, meningkatkan keterampilan sehingga akan memperoleh hasil penerimaan yang lebih besar (Khairunnisa, 2019). Lebih lanjut dikatakan tanpa adanya bahan baku, industri olahan tidak mungkin ada, karena dalam kegiatannya memproses barang mentah menjadi barang setengah jadi maupun barang jadi.

Hasil perikanan Indonesia pada umumnya dapat digunakan sebagai bahan baku industri olahan. Salah satu hasil perikanan adalah belut, dimana belut dapat diolah menjadi keripik belut. Pendorong tingginya permintaan keripik belut karena memiliki rasa khas belut goreng yang gurih dan lezat dan sangat digemari oleh golongan masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang tua sebagai makanan cemilan. Keripik belut merupakan hasil olahan dari belut segar dengan penambahan bumbu-bumbu serta tepung beras maupun tanpa tambahan tepung beras dalam penggorengannya sehingga lebih enak umumnya konsumen membeli keripik belut tepung. Pengolahan hasil perikanan merupakan kegiatan industri yang menciptakan nilai tambah bagi komoditi perikanan melalui produk olahan dalam bentuk setengah jadi maupun barang jadi menggunakan bahan baku berasal dari hasil perikanan.

Usaha-usaha pengolahan hasil perikanan yang mengarah pada kegiatan industri yaitu tindakan diversifikasi berupa ikan belut menjadi keripik belut. Adanya industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah dan pendapatan setelah dikeluarkannya biaya-biaya, sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan (Manueke, 2016).

UD Indra Dwi Ananda di Desa Mengwitani, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung merupakan industri rumah tangga menengah yang bergerak pada bidang olahan makanan ringan yaitu keripik belut. Keripik belut merupakan olahan makanan ringan cukup lama dikenal masyarakat ditinjau dari segi umur mulai dari orang tua, dewasa, hingga anak kecil sedikit- banyak mengkonsumsi keripik belut sebagai snack yang dipilih pada waktu santai dan dapat dijadikan lauk pendamping nasi. Agroindustri pengolahan keripik belut yang ada di Desa Mengwitani ini masih tergolong sederhana karena dilakukan secara manual dengan menggunakan peralatan yang sederhana yaitu peralatan tradisional mulai dari bahan masakannya, peralatan masaknya, dan masih menggunakan kayu bakar.

Industri rumah tangga keripik belut di UD Indra Dwi Ananda yang ada di Desa Mengwitani terlihat lebih fokus pada pengembangan produk makanan ringan dengan tujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari belut. Pemberian merek pada kemasan keripik belut yang dilakukan di UD Indra Dwi Ananda di Desa Mengwitani merupakan langkah dalam peningkatan nilai tambah dengan pengembangan produk keripik belut dan akan menarik selera konsumen dengan

melihat kuantitas produk yang dilakukan. Nilai tambah itu sendiri sebenarnya menggantikan istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan produk menjadi lebih baik. Dengan adanya kegiatan industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan. Dan dalam satu kali produksi UD Indra Dwi Ananda membutuhkan 120 kg belut mentah, hingga menghasilkan 60 kg keripik belut yang sudah diproduksi, atau siap dijual. Salah satu keistimewaan keripik belut ini adalah dapat di sajikan dalam aneka bentuk dan cita rasa dan keripik belut dikemas dalam dua bentuk yaitu ukuran kecil dengan harga Rp 15.000/pcs yang setara dengan 100 gram, dan yang ukuran besar seharga Rp 45.000/pcs yang setara dengan 250 gram.

Hasil dari industri keripik belut telah dipasarkan ke berbagai Desa dan beberapa Kecamatan, artinya pangsa pasar untuk produk keripik belut ini cukup luas. Penyerapan tenaga kerja pada industri dapat mengurangi jumlah pengangguran, tentunya industri rumah tangga yang berada di Desa Mengwitani memberikan peranan yang besar dalam peningkatan perekonomian daerah, sekaligus mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Berdasarkan uraian diatas maka dipandang perlu untuk melakukan penelitian dengan judul Nilai Tambah Dan Pendapatan Pengolahan Keripik Belut Pada UD Indra Dwi Ananda di Desa Mengwitani, Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Mengwitani, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung?
2. Berapa pendapatan yang diperoleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Mengwitani, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis:

1. Besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Mengwitani, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung.
2. Pendapatan yang di peroleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Mengwitani, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Secara Teoritis

1) Manfaat Untuk Penulis

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian dan Bisnis Universitas Mahasaraswati Denpasar, selain itu juga untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang nilai tambah dan pendapatan pengolahan keripik belut.

2) Manfaat Untuk Akademisi

Sebagai bahan pertimbangan dan perbandingan dalam menambah wawasan dan sebagai referensi bagi peneliti yang mengkaji penelitian yang serupa dalam lingkup yang lebih luas dimasa yang akan datang.

2. Secara Praktis

Bagi pengusaha, sebagai bahan informasi dalam mengolah dan mengembangkan usahanya khususnya pada UD Indra Dwi Ananda di Desa Mengwitani, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Belut

Belut merupakan salah satu jenis ikan yang tidak memiliki sirip dada, sirip punggung, dan sirip dubur. Belut juga memiliki kulit yang tidak berjari atau beruas. Selain itu tubuh belut tidak bersisik dan tidak bersirip perut. Letak dubur jauh ke belakang badan. Tempat hidupnya dari kecil sampai dewasa dan bertelur adalah perairan air tawar yang berlumpur. Belut juga dapat ditemukan disungai atau rawa-rawa yang tawar maupun payau. Berdasarkan kemampuan belut dalam mempertahankan hidupnya di dua tempat, para ahli menggolongkan belut dalam kelompok air *breathing fishes*, yaitu ikan yang mampu mengambil oksigen langsung dari udara selama musim kering tanpa air disekelilingnya. Hal tersebut karena belut memiliki pernapasan tambahan yaitu berupa kulit tipis berlendir yang terdapat di rongga mulut. Kulit tipis berlendir tersebut berfungsi untuk mengambil oksigen secara langsung dari udara, selain itu insangannya juga bertugas mengambil oksigen dari air (Sarwono, 2011).

Belut sawah betina memiliki ukuran panjang kurang dari 25 cm dan untuk belut jantan lebih dari 30 cm. Belut sawah dengan ukuran panjang 25-30 cm biasanya adalah belut yang memiliki jenis kelamin. Belut rawa betina memiliki ukuran kurang dari 30 cm dan untuk belut jantan lebih dari 40 cm. Belut rawa yang berukuran 30-40 cm sedang dalam masa transisi, tidak memiliki jenis kelamin. Ukuran kepala sesuai dengan ukuran badannya. Belut jantan biasanya memiliki ukuran kepala yang lebih besar dari betina. Kulit punggung belut sawah berwarna coklat kekuningan (agak cerah), sedangkan kulit punggung belut rawa

berwarna coklat kehitaman (agak gelap). Belut hasil persilangan antara belut sawah (betina) dan belut rawa (jantan) biasanya akan berwarna coklat tua, hampir meyerupai belut rawa (Warisno, 2010).

2.2 Keripik Belut

Keripik merupakan salah satu produk makanan hasil diverifikasi sebagai makanan ringan (*snack food*), yang bersifat kering dan renyah (*crispy*). Sifat renyah pada keripik akan hilang bila produk tersebut menyerap air. Produk ini banyak digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan karena rasanya yang enak, renyah, praktis, mudah di bawah dan di simpan, memiliki cita rasa yang gurih serta dapat dinikmati setiap saat sebagai makanan selingan, keripik bisa di buat dari berbagai macam bahan. Pada dasarnya keripik merupakan jenis makanan ringan yang berbentuk lembaran tipis, kemudian di goreng sehingga mempunyai tekstur yang renyah. Salah satu keistimewaan keripik ini adalah dapat di sajikan dalam aneka bentuk dan cita rasa.

Keripik belut merupakan salah satu produk makanan kering yang bersifat higroskopis yaitu mudah menyerap uap air dari lingkungan sekitar. Sebagai produk hasil gorengan, keripik belut juga mengalami ketengikan (*rancidity*). keripik banyak menyerap minyak selama penggorengan. Banyak sedikitnya minyak yang diserap akan mempengaruhi rasa, tekstur dan penampakan keripik serta daya awetnya. Faktor-faktor yang mempengaruhi banyak sedikitnya kandungan padatan bahan, suhu minyak goreng, lama penggorengan, jenis minyak, ketebalan bahan serta sifat fisik permukaan irisan.

Agroindustri ini merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan belut menjadi keripik belut. Pada mulanya agroindustri ini berskala kecil dengan

produksi yang sangat terbatas baik kualitas maupun kuantitasnya. Agroindustri ini di dirikan pada tahun 2003 dan sampai sekarang masih menjadi pusat untuk memproduksi keripik belut.

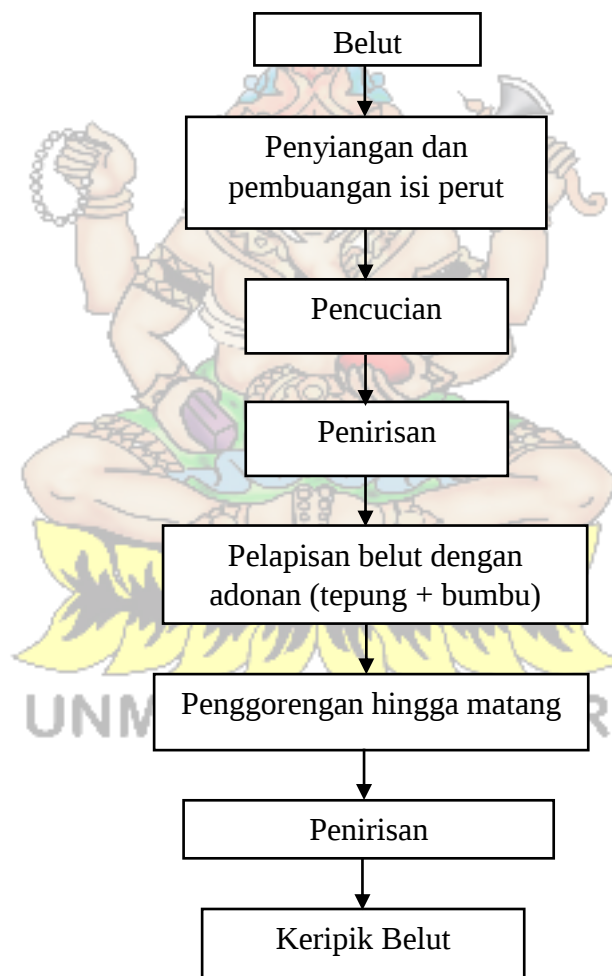
2.3 Proses Pengolahan Belut menjadi Keripik Belut

Ada pun Proses pengolahan belut menjadi keripik belut diantaranya sebagai berikut:

1. Menyiapkan bahan baku utama berupa belut segar yang sudah bersih.
2. Menggunakan bahan lain berupa tepung beras serta bawang merah dan bawang putih dan ketumbar, minyak goreng, telur, air bersih.
3. Menyiapkan alat-alat pendukung proses penggorengan belut seperti wajan, sutil, ember, tungku, kayu bakar serta yang lainnya.
4. Melakukan pembersihan belut. Merupakan kegiatan memotong atau menyayat dan membuang isi dari dalam perut menggunakan pisau. Sebelum di sayat belut di lumuri dengan abu gosok yang bertujuan untuk menghilangkan lendir, sehingga ketika dipegang belut tersebut tidak licin lagi. Setelah itu belut disayat satu persatu menggunakan pisau yang tajam agar dapat memudahkan proses pengeluaran isi atau organ dalam seperti usus dari bagian perut sampai ujung dari ekornya.
5. Belut yang sudah di sayat lalu di kumpulkan dalam satu bak besar untuk di lakukan pencucian. Pencucian dilakukan menggunakan air bersih sampai belutnya bersih.
6. Pembuatan adonan dilakukan dengan cara pencampuran tepung beras dengan air lalu ditambahkan garam secukupnya dan penyedap rasa, serta tambahkan telur dan tambahkan bumbu halus.

7. Penggorengan, dengan cara memanaskan minyak sampai mendidih lalu masukan belut satu persatu dengan rapi tunggu sampai belut berwarna coklat kekuningan.
8. Keripik belut siap disajikan.

Diagram alur pengolahan belut menjadi keripik belut dapat dilihat pada Gambar 2.1 dibawah ini:



Gambar 2.1 Proses pembuatan Keripik Belut

2.4 Biaya Usaha

Menjalankan suatu usaha membutuhkan biaya yang harus dikeluarkan agar perusahaan mampu terus berkualitas. Biaya sendiri merupakan hal yang sangat penting dan tak terpisahkan dalam menentukan harga pokok produksi. Dengan biaya, perusahaan juga dapat menentukan laba yang diperoleh perusahaan.

Pengertian biaya menurut Mulyadi (2015) biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi yang sedang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Menurut Soekartawi (2007) total biaya adalah penjumlahan biaya variabel dengan biaya tetap sistematis dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana :

TC = Biaya Total

TFC = Biaya Tetap Total

TVC = Biaya Variabel Total

Menurut Hadisapoetro (dalam suratiyah, 2015) biaya mengusahakan adalah biaya yang dikeluarkan. Soekartawi (2010) yang mengatakan biaya usahatani adalah semua pengeluaran yang dipergunakan dalam suatu usahatani dengan klasifikasi biaya usaha yaitu biaya tetap, biaya tidak tetap.

- a. Biaya tetap tidak akan berubah pada tingkat dimana dalam jangka pendek produksi berubah tetapi akan berubah dalam jangka panjang sebagaimana jumlah dari biaya tetap berubah. Sepanjang tidak dibutuhkan suatu input tetap dalam jangka panjang, biaya tetap hanya akan berharga untuk jangka pendek dan bernilai nol dalam jangka panjang.

- b. Biaya tidak tetap yaitu biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Biaya tidak tetap berubah-ubah sesuai dengan kebutuhan output. Contoh biaya tidak tetap yaitu biaya untuk sarana produksi maupun untuk pembelian bahan baku.

2.5 Penyusutan

Penyusutan adalah biaya yang dialokasikan untuk aset tetap selama suatu periode tertentu. Dengan kata lain, penyusutan atau dalam bahasa Inggris *Depreciation* yaitu mengubah biaya asli aset tetap seperti pabrik, peralatan dan mesin produksi, untuk mengeluarkan biaya selama masa manfaat aset tetap yang diharapkan.

Menurut Dwi Martani (2012) penyusutan adalah metode mengalokasikan biaya perolehan aset tetap untuk secara sistematis mengurangi nilai aset selama masa manfaat aset.

2.6 Teori Produksi

Kegiatan produksi dalam suatu industri selalu berdasarkan fungsi produksi tertentu. Artinya input-input mempengaruhi output.

Menurut (Agung 2008) dalam (Nur 2013), secara umum istilah produksi diartikan sebagai penggunaan atau pemanfaatan sumberdaya yang mengubah suatu komoditas menjadi komoditas lainnya yang sama sekali berbeda, baik dalam pengertian apa, dimana atau kapan komoditas itu dialokasikan, maupun dalam pengertian apa yang dapat dikerjakan oleh konsumen terhadap komoditas itu. Produksi dapat didefinisikan sebagai hasil dari suatu proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan (input).

2.7 Harga Produksi

Harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*) menurut Mulyadi (2012) mendefinisikan harga pokok produksi: “pengorbanan sumber ekonomi dalam mengolah bahan baku menjadi produk untuk memperoleh aktiva”. Sedangkan menurut Supriyono (2013) “harga pokok produksi adalah aktiva atau jasa yang dikorbankan atau diserahkan dalam proses produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik, dan termasuk biaya produksi“. Tujuan dilakukannya perhitungan harga pokok produksi menurut Supriyono (2013) adalah:

1. Menentukan harga jual
2. Menetapkan efisien tidaknya suatu perusahaan
3. Menentukan kebijakan dalam penjualan
4. Sebagai pedoman dalam pembelian alat-alat perlengkapan baru
5. Untuk perhitungan neraca.

Perusahaan perlu menentukan harga pokok produksi yang dihasilkan, karena harga pokok itu merupakan pengorbanan sumber ekonomi dalam proses produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik, dan termasuk biaya produksi. Dengan tujuan menentukan harga jual, menetapkan efisiensi suatu perusahaan dan menentukan kebijakan dalam penjualan.

2.8 Nilai Tambah

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan atau penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat di definisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk

tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami dkk, 1987).

Pengertian nilai tambah yaitu penambahan nilai yang terdapat pada suatu produk setelah mengalami pengolahan, tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk melihat seberapa nilai tambah yang terdapat pada satu kilogram produk pertanian yang diolah menjadi produk olahan. Keuntungan yang diperoleh pengrajin dari nilai tambah adalah keuntungan dari satu kilogram bahan baku yang diolah setelah dikurangi total biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam satu kali proses produksi (Soejono, 2011).

Industri pengolahan belut menjadi keripik belut dapat menciptakan nilai tambah. Pelaku usaha belut menjadi keripik belut melihat apabila belut diolah menjadi keripik belut maka akan menghasilkan nilai tambah yang lebih baik dibandingkan dengan belut yang tidak dilakukan pengolahan. Jadi konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional seperti perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas. Sumber-sumber nilai tambah dapat diperoleh dari pemanfaatan faktor-faktor produksi (tenaga kerja, modal, sumber daya alam dan manajemen). Karena itu untuk menjamin agar proses produksi terus berjalan secara efektif dan efisien maka nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusi secara adil. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai (Nur, 2013). Besarnya nilai tambah yang diketahui juga dapat digunakan untuk mengetahui informasi

mengenai besarnya pendapatan bagi tenaga kerja langsung serta keuntungan tanpa memperhatikan biaya tetap (Ngamel, 2012).

Menurut Wilujeng dkk (2013), besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan harga barang jadi yang dihasilkan dengan biaya pengolahan biaya bahan baku. Usaha pengolahan memiliki nilai tambah jika terdapat peningkatan nilai dari bahan baku menjadi produk jadi. Suatu usaha pengolahan dikatakan memiliki nilai tambah jika harga barang jadi lebih besar nilainya dari biaya produksi. Priantara dkk (2016) menyatakan bahwa proses nilai tambah terbentuk apabila terdapat perubahan bentuk dari produk aslinya, sehingga pembentukan nilai tambah ini penting dilakukan pengusaha guna meningkatkan pendapatannya.

Menurut Marimin dan Maghfiroh (2010) konsep nilai tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu input pada suatu proses produksi. Sedangkan menurut Badan Pusat Statistik (BPS, 2017) nilai tambah adalah besarnya output dikurangi besarnya nilai input.

Nilai tambah pada sektor hilir melibatkan industri pengolahan diperlakukan untuk komoditas pertanian yang mudah rusak dan kamba, yaitu pengolahan, pengemasan, pengawetan, dan manajemen mutu untuk menambah kegunaan atau menambah nilai sehingga harga produk komoditas pertanian menjadi tinggi (Marimin dan Maghfiroh, 2010). Lebih lanjut dikatakan bahwa besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terdapat nilai produksi yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja, dengan kata lain menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal, dan manajemen yang dapat dinyatakan secara matematis sebagai berikut:

Nilai tambah = $f(K, B, T, U, H, L)$ Dimana,

K = Kapasitas Produksi

B = Bahan baku yang digunakan

T = Tenaga kerja yang digunakan

U = Upah tenaga kerja

H = Harga output

L = Harga bahan baku

L = Nilai input lain (nilai dan semua korbanan yang terjadi selama proses perlakuan untuk menambah nilai).

2.9 Pendapatan

Pendapatan merupakan tujuan utama dari pendirian suatu perusahaan, sebagai suatu organisasi yang berorientasi profit maka pendapatan mempunyai peranan yang sangat besar. Pendapatan merupakan faktor penting dalam operasi suatu perusahaan, karena pendapatan akan mempengaruhi tingkat laba yang diharapkan akan menjamin keberlangsungan hidup perusahaan. Pengertian pendapatan menurut Kartikahadi, dkk (2012) adalah penghasilan (income) adalah kenaikan manfaat ekonomi selama satu periode akuntansi dalam bentuk pemasuk atau penambahan aset atau penurunan kewajiban yang mengakibatkan kenaikan ekuitas yang tidak berasal dari kontribusi penanam modal.

Menurut Baridwan (2013) mengutarakan bahwa pendapatan (*revenue*) adalah aliran masuk atau kenaikan lain aktiva suatu badan usaha atau pelunasan utannya (atau kombinasi keduanya) selama periode yang berasal dari penyerahan atau pembuatan barang, penyerahan jasa, atau dari kegiatan lain yang merupakan kegiatan utama badan usaha.

2.10 Penerimaan

Menurut Saidarma (2013) penerimaan adalah perkalian antara output yang dihasilkan dengan harga jual. Sedangkan pendapatan adalah penerimaan dikurangi dengan biaya produksi dalam satu kali periode produksi dari penerimaan dan pendapatan suatu usaha tersebut dibutuhkan informasi tentang biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*).

Penerimaan adalah perkalian antar produksi yang dihasilkan dengan harga jual. Secara sistematis dapat di tulis sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR = Penerimaan total (*total revenue*)

Q = Jumlah produk yang dihasilkan (*quantity*)

P = Harga (*price*)

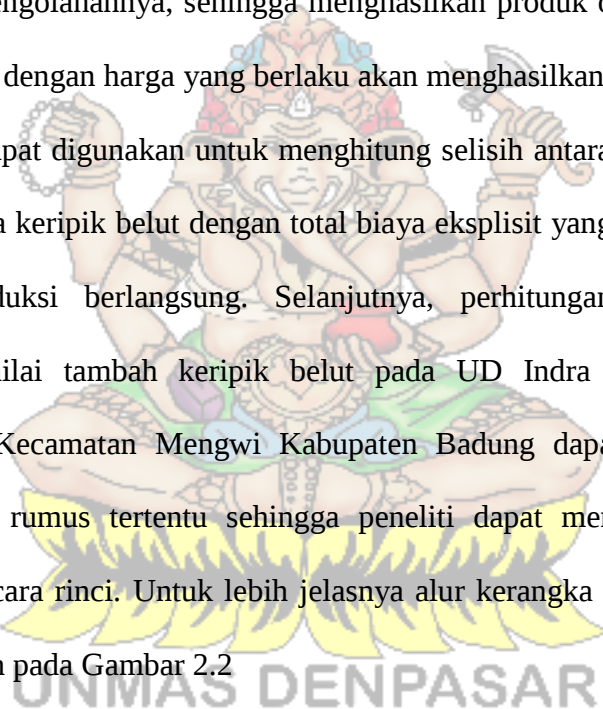
2.11 Kerangka Pemikiran

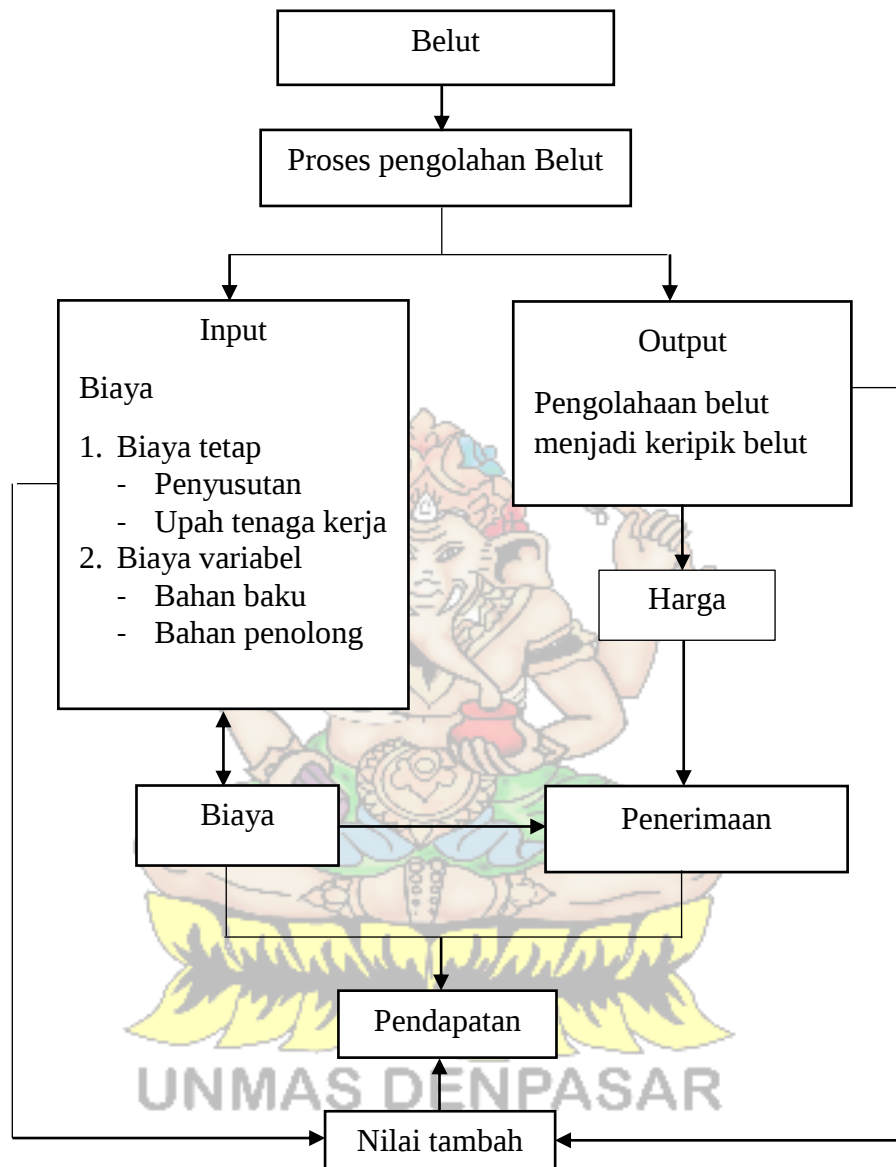
Usaha pengolahan keripik belut pada UD Indra Dwi Ananda di Desa Mengwitani, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung adalah salah satu usaha pengolahan yang memanfaatkan belut sebagai bahan baku utama dalam proses produksi olahan. Sesungguhnya produk-produk pertanian maupun perikanan memiliki sifat yang mudah rusak , namun konsumen menginginkan produk yang memiliki daya tahan lama atau dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama. Oleh karenanya untuk mengatasi hal tersebut perlu dilakukan pengolahan pada produk-produk tersebut agar lebih tahan lama dan memberikan keuntungan lebih.

Adapun dalam proses pembuatan produk olahan belut dibutuhkan berbagai faktor produksi seperti bahan baku, bahan pendukung, tenaga kerja serta peralatan

yang digunakan. Adanya penggunaan input tersebut terdapat biaya-biaya yang harus dikeluarkan oleh produsen yaitu biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan belut menjadi keripik belut antara lain: biaya tetap dan biaya tidak tetap atau biaya variabel, yang termasuk biaya tetap yaitu penyusutan peralatan yang digunakan selama proses pengolahan belut, sedangkan biaya tidak tetap atau biaya variabel yaitu biaya tenaga kerja dan biaya bahan baku.

Namun pengolahan produk keripik belut dapat dilangsungkan melalui tahap-tahap pengolahannya, sehingga menghasilkan produk output. Setiap output tersebut dijual dengan harga yang berlaku akan menghasilkan penerimaan. Jumlah penerimaan dapat digunakan untuk menghitung selisih antara jumlah penerimaan dari pengusaha keripik belut dengan total biaya eksplisit yang dikeluarkan selama kegiatan produksi berlangsung. Selanjutnya, perhitungan pendapatan serta perhitungan nilai tambah keripik belut pada UD Indra Dwi Ananda Desa Mengwitani, Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung dapat dianalisis dengan menggunakan rumus tertentu sehingga peneliti dapat mengetahui hasil yang didapatkan secara rinci. Untuk lebih jelasnya alur kerangka pemikiran penelitian dapat disajikan pada Gambar 2.2





Gambar 2.2 Alur Kerangka pemikiran Penelitian

2.12 Penelitian Terdahulu

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

No	Nama Peneliti, judul peneliti	Perbedaan atau Persamaan Penelitian Terdahulu dan Sekarang	Hasil Penelitian
1	Suprianto, Sarifudin (2021), Analisis Efisiensi dan Nilai Tambah Produk Agroindustri Olahan Kerupuk Kulit Sapi	Perbedaannya adalah penelitian terdahulu berbicara tentang Analisis Efisiensi dan Nilai Tambah Produk Agroindustri Olahan Kerupuk Kulit Sapi dan penelitian sekarang berbicara tentang Nilai Tambah dan Pendapatan pengolahan Belut menjadi Keripik Belut. Persamaannya adalah sama-sama menggunakan dua analisis yaitu analisis pendapatan dan analisis nilai tambah.	Hasil penelitian analisis efisiensi dan nilai tambah produk agroindustri olahan kerupuk kulit sapi di Seganteng Kota Mataram, merupakan Usaha Agroindustri pembuatan kerupuk kulit sapi memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan. Hasil penelitian ini memiliki nilai tambah yang cukup besar. Pada penelitian ini nilai tambah dan pendapatan yang dihasilkan dari pengolahan belut menjadi keripik belut cukup tinggi sehingga UD Indra Dwi Ananda berpotensi untuk lebih dikembangkan kedepannya.
2	Mia Berlia, Iwang Gumilar, Lintang P.S Yuliadi, dan Atika Nurhayati (2017), Analisis Usaha dan Nilai Tambah Produk Kerupuk Berbahan Baku Ikan dan Udang	Perbedaan penelitian ini adalah judul penelitian dan lokasi penelitian. Persamaannya adalah sama-sama menggunakan metode sensus.	Hasil penelitian analisis usaha dan nilai tambah produk kerupuk berbahan baku ikan dan udang. Keuntungan yang diperoleh untuk satu kali proses produksi kerupuk ikan adalah sebesar Rp 2.281.163, sedangkan keuntungan yang diperoleh untuk satu tahun produksi adalah sebesar Rp 328.487.400. Pada penelitian ini pendapatan yang diterima dari hasil pengolahan belut menjadi keripik belut pada UD. Indra Dwi Ananda sebesar Rp 2.800.833 atau 22.406.664 per bulan.
3	Habrial Ari Subhan	Persamaan penelitian ini adalah sama-sama	Hasil penelitian Pendapatan dan Nilai Tambah Dodol

	(2014), Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Dodol Rumput Laut pada Industri Cita Rasa di Kelurahan Tinggede Kabupaten Sigi	menggunakan dua analisis yaitu analisis pendapatan dan analisis nilai tambah. Perbedaannya penelitian terdahulu menggunakan purpose sampling dalam menentukan responden dan penelitian sekarang menggunakan metode sensus.	Rumput Laut pada Industri Cita Rasa di Kelurahan Tinggede Kabupaten Sigi. Hasil analisis menunjukan bahwa industri pengolahan dodol rumput laut cita rasa memberikan pendapatan yang diterima sebesar Rp 6.396.645 per dua belas kali proses produksi selama satu bulan dan nilai tambah yang dinikmati pengusaha dari industri dodol rumput laut cita rasa sebesar Rp 24.445 per kilogram bahan baku yang dimanfaatkan. Pada penelitian ini nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut adalah sebesar sebesar Rp. 28.800/kg,
4	Wahyu Hamidi (2016), Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau	Perbedaan penelitian ini berbicara tentang Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin, sedangkan Penelitian sekarang berbicara tentang Nilai Tambah dan Pendapatan Belut menjadi Keripik Belut. Persamaan Penelitian ini adalah data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder.	Hasil penelitian menunjukan bahwa nilai tambah dari pengolahan ikan patin adalah Rp 12.121,83/kg, pangsa tenaga kerja 12,37%. Keuntungan usaha yang diperoleh Rp 10.621,83, dengan jumlah margin 91,84%. Penelitian ini besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut adalah sebesar 28.800 per kilogram dengan total produksi keripik belut sebanyak 120 kg dalam satu kali produksi. Keuntungan yang diperoleh Rp 24.500.
5	Agnes Listyawati, Suprpti Supardi, RR. Aulia Qonita (2016), Analisis Nilai Tambah dan Saluran Pemasaran	Perbedaan penelitian ini adalah penelitian terdahulu melakukan penelitian di Kabupaten Klaten. Sedangkan penelitian sekarang di Desa Mengwi, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung. Persamaannya adalah	Hasil penelitian menunjukan bahwa pada bulan Desember 2015 rata-rata keuntungan yang diperoleh produsen keripik belut di kabupaten klaten sebesar Rp 17.345.429. Pada penelitian ini biaya produksi pengolahan belut menjadi keripik belut pada UD Indra Dwi Ananda yang dikeluarkan dalam satu kali

Agroindustri Keripik Belut di Kabupaten Klaten	sama-sama menggunakan metode sensus dalam menentukan responden.	produksi sebesar Rp 7.975.167, pendapatan yang diperoleh dalam satu kali produksi sebesar Rp 2.800.833, dan penerimaan yang diterima adalah sebesar Rp 10.500.000
--	---	---

