

**ANALISIS PENDAPATAN DAN EFISIENSI USAHA PRODUK OLAHAN UDANG
DI DESA SUNGSANG, KECAMATAN BANYUASIN II.
Studi Kasus : Pempek, Botor, dan Kerupuk Udang**

*Analysis Income And Business Efficiency Of Shrimp-Based Products In Sungsang
Village, Banyuasin II District
Case Study: Pempek, Botor, And Shrimp Crackers*

**Desliana Opie Harliani^{1*}, Fitra Mulia Jaya², Tiara Santeri³, Ragil Susilowati³,
Santi Mayasari⁴, Panesa¹**

¹Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan, Universitas PGRI Palembang

²Program Studi Ilmu Perikanan, Universitas PGRI Palembang

³Program Studi Ilmu Kelautan, Universitas PGRI Palembang

⁴Program Studi Budi Daya Ikan, Universitas PGRI Palembang

**Corresponding author:* deslianaopieharliani@gmail.com

ABSTRAK

Desa Sungsang, Kecamatan Banyuasin II, memanfaatkan potensi maritim dengan hasil tangkapan laut melimpah sebagai sumber utama pendapatan. Penelitian ini menganalisis pendapatan dan efisiensi usaha pengolahan udang, meliputi pempek, botor, dan kerupuk udang. Metode yang digunakan adalah survei dengan teknik purposive sampling. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan literatur. Hasil analisis menunjukkan bahwa usaha pengolahan pempek udang memiliki nilai R/C ratio sebesar 1,28, sedangkan botor dan kerupuk udang masing-masing memiliki nilai R/C ratio sebesar 1,89. Nilai tersebut menunjukkan bahwa usaha ini efisien dan layak untuk dikembangkan karena setiap pengeluaran sebesar 1 rupiah mampu menghasilkan pendapatan lebih dari 1 rupiah. Pendapatan rata-rata per produksi adalah Rp.179.026,70 untuk pempek, Rp.495.172,13 untuk botor, dan Rp.642.116,77 untuk kerupuk, dengan biaya total masing-masing sebesar Rp.630.306,63, Rp.558.161,20, dan Rp.717.883,23 Berdasarkan hasil penelitian, usaha pengolahan udang di Desa Sungsang terbukti layak secara finansial dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut.

Kata kunci: Sungsang, Efisiensi usaha, R/C ratio, Pendapatan, Pengolahan udang.

ABSTRACT

Sungsang Village, located in Banyuasin II District, leverages its abundant marine resources as the primary source of income. This study analyzes the income and efficiency of shrimp-based processing businesses, including pempek, botor, and shrimp crackers. The research utilizes a survey method with purposive sampling techniques. Data were collected through observations, interviews, and literature reviews. The analysis results show that the R/C ratio for pempek is 1,28, while for botor and shrimp crackers, it is 1,89. These values indicate that the businesses are efficient and feasible for further development, as every expenditure of 1 rupiah generates revenue exceeding 1 rupiah. The average income per production cycle is IDR 179.026,70 for pempek, IDR 495.172,13 for botor, and IDR 642.116,77 for shrimp crackers, with total production costs amounting to IDR 630.306,63, IDR 558.161,20, and IDR 717.883,23, respectively. Based on the findings, shrimp

processing businesses in Sungsang Village are financially viable and hold significant potential for further development.

Keywords: *Business efficiency, Income, R/C ratio, Shrimp processing, Sungsang.*

PENDAHULUAN

Indonesia, sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, terdiri lebih dari 17.000 pulau yang tersebar sepanjang garis khatulistiwa (Aminuddin & Burhanuddin, 2023). Dengan luas laut yang mencapai sekitar 6,4 juta kilometer persegi, Indonesia dikaruniai sumber daya kelautan yang melimpah. Potensi ini menempatkan Indonesia sebagai salah satu negara maritim terkuat di dunia, di mana sektor perikanan menjadi salah satu pilar utama perekonomian nasional (Burhanuddin & Nessa, 2018). Hasil tangkapan dan budidaya ikan serta produk laut lainnya seperti udang, cumi, dan kerang, menjadi komoditas penting bagi perekonomian nasional dan berkontribusi besar terhadap pendapatan masyarakat pesisir. Namun, untuk mengoptimalkan manfaat dari potensi ini, pengembangan sektor pengolahan produk perikanan menjadi salah satu langkah strategis yang perlu dikembangkan (Rahim *et al.*, 2024).

Produk olahan perikanan, seperti pempek, kerupuk udang, abon ikan, sosis ikan, dan lain sebagainya semakin diminati baik di pasar domestik maupun internasional (Ichwani *et al.*, 2024). Produk-produk ini memiliki nilai tambah lebih tinggi dibandingkan produk segar, sehingga dapat meningkatkan pendapatan pengusaha dan nelayan (Abdullah *et al.*, 2022). Pengolahan hasil perikanan juga dapat membantu mengatasi masalah ketahanan pangan, memperpanjang umur simpan produk, dan mengurangi potensi kerugian akibat kerusakan hasil tangkapan (Amelia *et al.*, 2024). Selain itu, industri pengolahan perikanan juga dapat membuka peluang kerja sekaligus meningkatkan pemberdayaan masyarakat lokal.

Desa Sungsang di Kecamatan Banyuasin II, Sumatera Selatan, adalah salah satu contoh daerah yang memanfaatkan potensi maritim ini. Kehidupan masyarakat desa ini sangat bergantung pada sumber daya laut, yang menjadi sumber utama pendapatan dan aktivitas ekonomi. Potensi hasil tangkapan laut yang melimpah memberikan peluang besar bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis pengolahan hasil perikanan (Harliani *et al.*, 2024). Desa ini dikenal sebagai penghasil udang yang berkualitas, yang kemudian diolah menjadi berbagai produk khas seperti pempek, botor, dan kerupuk udang. Produk-produk tersebut memiliki potensi nilai ekonomi yang besar dan berperan penting dalam mendukung perekonomian masyarakat setempat. Industri olahan udang di Desa Sungsang tidak hanya berkontribusi pada peningkatan pendapatan masyarakat, tetapi juga melestarikan budaya kuliner lokal yang kaya akan tradisi dan cita rasa (Hertati *et al.*, 2024).

Pempek merupakan makanan tradisional khas Palembang yang sudah dikenal luas di Indonesia (Pramono *et al.*, 2020). Keberadaan usaha pempek di Desa Sungsang tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumsi lokal tetapi juga menjadi peluang ekonomi yang menjanjikan. Di sisi lain, botor, makanan khas berbahan dasar sagu yang dipadukan dengan udang, juga memiliki pasar tersendiri di daerah. Begitu pula dengan kerupuk udang, yang selain memiliki cita rasa khas, juga memiliki daya tahan lama sehingga cocok untuk pasar ekspor. Namun, meskipun memiliki potensi yang besar, kelayakan usaha tetap perlu ditinjau secara mendalam. Oleh karena itu, diperlukan analisis besar biaya dan

pendapatan dan tingkat efisiensi usaha produk olahan udang yaitu pempek, botor (tekwan kering) dan kerupuk udang di Desa Sungsang.

METODE

Penelitian ini akan menggunakan metode survei. Metode survei merupakan cara pengumpulan data melalui kunjungan dan wawancara langsung dengan cara mengisi pertanyaan yang sudah disediakan pada kuisisioner. Penelitian ini dilakukan di Desa Sungsang, Kabupaten Banyuasin, Sumatera Selatan. Lokasi ini dipilih karena potensi sumber daya laut yang besar serta aktivitas masyarakatnya yang sebagian besar bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan, khususnya pempek, botor, dan kerupuk udang. Populasi dalam penelitian ini adalah pelaku usaha pempek, botor, dan kerupuk udang di Desa Sungsang.

Sampel penelitian dipilih secara purposive, dengan kriteria tertentu seperti sasaran sampel merupakan pelaku usaha yang menjual ketiga produk yaitu pempek, botor, dan kerupuk udang, skala usaha kecil dan menengah, serta kesediaan pelaku usaha untuk memberikan data. Teknik purposive sampling ini memastikan bahwa sampel yang diambil merepresentasikan kondisi nyata usaha di lokasi penelitian. Data yang digunakan mencakup data primer dan data sekunder. Data utama dikumpulkan melalui pengamatan langsung di lokasi, wawancara, serta pengisian kuesioner yang telah disiapkan sebelumnya. Selain itu, data sekunder dikumpulkan dari dokumen pemerintah, laporan resmi, jurnal, serta literatur terkait.

Tujuan penelitian mengenai Analisis Pendapatan dan Efisiensi Usaha Produk Olahan Udang Di Desa Sungsang dapat dianalisis dengan menggunakan analisis kuantitatif. Metode analisis data yang digunakan untuk menjawab tujuan

pertama, seperti yang disampaikan (Rusnaini *et al.*, 2016), menggunakan struktur biaya usaha kerupuk udang dengan rumus sebagai berikut:

$$TC = FC + VC$$

Dimana :

TC: Total biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi (Rp/proses produksi).

FC: Biaya tetap yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi (Rp/proses produksi)

VC: Biaya variabel yang timbul dalam satu kali proses produksi (Rp/proses produk)

Untuk menghitung struktur pendapatan dari usaha kerupuk udang, digunakan formula sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR : Total pendapatan (Rp per proses produksi)

P : Harga produk per unit (Rp per kg)

Q : Jumlah produk yang terjual (kg)

Sementara itu, struktur keuntungan atau laba usaha kerupuk udang dapat dihitung dengan rumus:

$$I = TR - TC$$

Keterangan:

I : Keuntungan usaha (Rp per proses produksi)

TR : Total pendapatan (Rp per proses produksi)

TC : Total biaya produksi (Rp per proses produksi)

Menurut (Wahdiy *et al.*, 2020), Efisiensi sebuah usaha dapat diukur dengan membandingkan keuntungan atau penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan, untuk menjawab tujuan kedua yaitu, menggunakan rumus sebagai berikut :

$$R/C = TR/TC$$

$$B/C = I/TC$$

Kriteria keputusan:

Jika $B/C = 0$ dan $R/C = 1$, maka usaha olahan udang berada pada titik impas

Jika $B/C > 0$ dan $R/C > 1$, maka usaha olahan udang dianggap efisien atau menguntungkan.

Jika $B/C < 0$ dan $R/C < 1$, maka usaha olahan udang dinilai tidak efisien atau merugi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya produksi mencakup seluruh pengeluaran yang terkait dengan proses pembuatan barang dan penyediaan jasa (Gonibala *et al.*, 2019). Dalam usaha produk olahan udang seperti pempek, botor, dan kerupuk udang, biaya produksi mencakup berbagai komponen penting. Biaya ini meliputi biaya bahan baku utama, seperti udang, tepung, dan bumbu, serta biaya tenaga kerja yang dibayarkan kepada pekerja yang terlibat dalam

seluruh proses produksi, mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan produk.

Berdasarkan jumlah produksi, biaya dapat diklasifikasikan menjadi biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap merupakan biaya yang jumlah totalnya tidak berubah tanpa terpengaruh oleh tingkat aktivitas, sedangkan biaya variabel adalah biaya yang mengalami perubahan seiring dengan tingkat aktivitas bisnis secara proporsional. Dengan kata lain Biaya variabel per unit tetap tidak berubah, sehingga semakin tinggi volume aktivitas, semakin besar total biaya yang dikeluarkan. Sebaliknya, jika volume aktivitas menurun, total biaya juga akan berkurang. Untuk menjamin produksi berjalan lancar dan berkelanjutan, pelaku usaha perlu memperhatikan biaya tetap dan biaya variabel untuk mencapai profitabilitas (Assegaf, 2019).

Tabel 1. Depresiasi Peralatan Produksi Pempek Udang di Desa Sungsang

No	Peralatan	Penyusutan Biaya Tetap/1 kali Produksi
1	Penggerus	9,89
2	Papan Gilas	71,05
3	Dandang	177,62
4	Kompor	132,31
5	Baskom	21,32
6	Fiber Penyimpanan	123,62
Jumlah		535,81

Keterangan: Asumsi: (1) Total produksi pempek udang kecil : 405 pcs dan pempek udang besar : 101 pcs; berasal dari 10 kg udang segar, (2) 1 kali produksi : 1 hari; (3) 1 bulan 15 kali produksi

Tabel 2. Depresiasi Peralatan Produksi Botor Udang di Desa Sungsang

No	Peralatan	Penyusutan Biaya Tetap/1 kali Produksi
1	Penggerus	6,20
2	Papan Gilas	45,90
3	Dandang	114,36
4	Kompor	83,58
5	Alat Cetak	822,62
6	Nampan	340,48
7	Baskom	13,77
8	Fiber Penyimpanan	78,74
Jumlah		1.505,64

Keterangan: Asumsi : (1) Total produksi botor udang adalah 21 kg, menggunakan 13 kg udang segar; (2) Satu siklus produksi memakan waktu 6 hari; (3) Dalam satu bulan, dilakukan 2 kali produksi.

Tabel 3. Depresiasi Peralatan Produksi Kerupuk Udang di Desa Sungsang

No	Peralatan	Penyusutan Biaya Tetap/1 kali Produksi
1	Penggerus	8,24
2	Papan Gilas	59,20
3	Dandang	240,94
4	Kompor	110,25
5	Pisau	152,07
6	Nampan	625,10
7	Baskom	17,76
8	Fiber Penyimpanan	103,00
Jumlah		1.316,56

Keterangan: Asumsi : (1) Total produksi kerupuk udang mencapai 27 kg, menggunakan 17 kg udang segar; (2) Proses produksi berlangsung selama 6 hari untuk setiap siklus; (3) Dalam satu bulan, produksi dilakukan sebanyak 4 kali.

Biaya penyusutan adalah biaya yang dialokasikan untuk menggambarkan penurunan nilai aset tetap seiring berjalannya waktu. Biaya penyusutan produk olahan udang menjadi pempek, botor dan kerupuk udang masing-masing disajikan dalam Tabel 1, Tabel 2, dan Tabel 3.

Berdasarkan Tabel 1, terlihat bahwa depresiasi peralatan produksi atau biaya penyusutan peralatan yang digunakan dalam usaha pempek udang di Desa Sungsang untuk satu kali produksi adalah sebesar Rp.535,81. Biaya ini mencakup penyusutan penggerus sebesar Rp.9,89, papan gilasa sebesar Rp.71,05, dan dandang sebesar Rp.177,62, kompor Rp.132,31, baskom Rp.21,32, dan fiber penyimpanan Rp.123,81.

Pada Tabel 2, depresiasi peralatan produksi atau biaya penyusutan peralatan

yang digunakan dalam usaha botor udang di Desa Sungsang untuk satu kali produksi adalah sebesar Rp.1.505,64. Ini terdiri dari penyusutan penggerus Rp.6,20, papan gilasa Rp.45,90, dandang Rp.114,36, kompor Rp.83,58, alat cetak Rp.822,62, nampan Rp.340,48, baskom Rp.13,77, dan fiber penyimpanan Rp.78,74.

Selanjutnya, Tabel 3 menunjukkan bahwa depresiasi peralatan produksi atau biaya penyusutan peralatan yang digunakan dalam usaha kerupuk udang di Desa Sungsang untuk satu kali produksi adalah sebesar Rp.1.505,64. Ini terdiri dari penyusutan penggerus Rp.8,24, papan gilasa Rp.59,20, dandang Rp.240,94, kompor Rp.110,25, pisau Rp.152,07, nampan Rp.625,10, baskom Rp.17,76, dan fiber penyimpanan Rp.103,00.

Tabel 4. Biaya Variabel Rata-Rata Produksi Pempek Udang di Desa Sungsang

No	Jenis Biaya	Jumlah Penggunaan Per Proses Produksi	Satuan	Biaya (Rp/Proses Produksi)
1	Udang	10	Kg	185.466,67
2	Sagu	10	Kg	169.433,33
3	Telur	81	Butir	141.633,33
4	Gas	1	Tabung (3 Kg)	25.000,00
5	Garam	0,194	Kg	3.107,84
6	Penyedap Rasa	0,097	Kg	4.661,76
7	Plastik	1	Pack	20.000,00

No	Jenis Biaya	Jumlah Penggunaan Per Proses Produksi	Satuan	Biaya (Rp/Proses Produksi)
8	Gula Merah	2	Kg	50.000,00
9	Cabe	0,2	Kg	7.002,63
10	Bawang Putih	0,4	Kg	14.000,00
11	Asam Jawa	0,2	Kg	6.000,00
12	Air	4	Liter	2.105,26
13	Tenaga Kerja	1	HOK	1.360,00
Jumlah				629.770,82

Keterangan: Asumsi : (1) Total produksi pempek udang kecil : 405 pcs dan pempek udang besar : 101 pcs; berasal dari 10 kg udang segar, (2) 1 kali produksi : 1 hari; (3) 1 bulan 15 kali produksi

Tabel 5. Biaya Variabel Rata-Rata Produksi Botor Udang di Desa Sungsang

No	Jenis Biaya	Jumlah Penggunaan per Proses Produksi	Satuan	Biaya (Rp/Proses Produksi)
1	Udang	13	Kg	238.666,67
2	Sagu	13	Kg	223.833,33
3	Gas	1	Tabung (3 Kg)	25.000,00
4	Garam	0,439	Kg	7.022,22
5	Penyedap Rasa	0,219	Kg	10.533,33
6	Plastik	1	Pack	20.000,00
7	Tenaga Kerja	1	HOK	31.600,00
Jumlah				556.655,56

Keterangan: Asumsi : (1) Total produksi botor udang adalah 21 kg, menggunakan 13 kg udang segar; (2) Satu siklus produksi memakan waktu 6 hari; (3) Dalam satu bulan, dilakukan 2 kali produksi

Tabel 6. Biaya Variabel Rata-Rata Produksi Kerupuk Udang di Desa Sungsang

No	Jenis Biaya	Jumlah Penggunaan Per Proses Produksi	Satuan	Biaya (Rp/Proses Produksi)
1	Udang	17	Kg	308.666,67
2	Sagu	17	Kg	289.000,00
3	Telur	3	Butir	2.333,33
4	Gas	1	Tabung (3 Kg)	27.500,00
5	Garam	0,567	Kg	9.066,67
6	Penyedap Rasa	0,283	Kg	13.600,00
7	Plastik	1	Pack	20.000,00
8	Tenaga Kerja	1	HOK	46.400,00
Jumlah				716.566,67

Keterangan: Asumsi: (1) Total produksi kerupuk udang mencapai 27 kg, menggunakan 17 kg udang segar; (2) Proses produksi berlangsung selama 6 hari untuk setiap siklus; (3) Dalam satu bulan, produksi dilakukan sebanyak 4 kali.

Biaya variabel adalah total biaya tambahan untuk setiap unit yang diproduksi (Assegaf, 2019). Berdasarkan Tabel 4, Tabel 5, dan Tabel 6, terlihat rata-rata biaya variabel untuk satu kali produksi dari masing-masing produk olahan. Pada Tabel 4, rata-rata biaya variabel untuk satu kali produksi pempek adalah Rp.629.770,82, yang meliputi

udang Rp.185.466,67, sagu Rp.169.433,33, telur Rp.141.633,33, garam Rp.3.107,84, penyedap rasa Rp.4.661,76, gula merah Rp.50.000,00 cabe Rp.7.002,63, bawang putih Rp.14.000,00, asam jawa Rp.6.000,00, air Rp.2.105,26, plastik Rp.20.000,00, gas Rp.25.000,00, serta biaya tenaga kerja Rp.1.360,00.

Pada Tabel 5, rata-rata biaya variabel untuk satu kali produksi botor adalah Rp.556.655,56 yang meliputi udang Rp.238.666,67, sagu Rp.223.833,33, garam Rp.7.022,22, penyedap rasa Rp.10.533,33, plastik Rp.20.000,00, gas Rp.25.000,00, dan biaya tenaga kerja Rp.31.600,00.

Selanjutnya, pada Tabel 6, rata-rata biaya variabel untuk satu kali produksi kerupuk adalah Rp.716.566,67 yang meliputi udang Rp.308.666,67, sagu Rp.289.000,00, telur Rp.2.333,33, garam Rp.9.066,67, penyedap rasa Rp.13.600,00, plastik Rp.20.000,00, gas Rp.27.500,00, dan biaya tenaga kerja Rp.46.400,00.

Tabel 7. Biaya Total Produksi Botor Udang, Pempek dan Kerupuk Udang di Sungsang

No	Uraian	Biaya Produksi (Rp per Proses produksi)		
		Botor Udang	Pempek	Kerupuk Udang
1	Biaya Tetap	535,81	1.505,64	1.316,56
2	Biaya Variabel	629.770,82	556.655,56	716.566,67
	Jumlah	630.306,63	558.161,20	717.883,23

Keterangan:

Asumsi: (1) Total produksi botor udang adalah 21 kg, menggunakan 13 kg udang segar; (2) Satu siklus produksi memakan waktu 6 hari; (3) Dalam satu bulan, dilakukan 2 kali produksi

Asumsi: (1) Total produksi pempek udang kecil : 405 pcs dan pempek udang besar : 101 pcs; berasal dari 10 kg udang segar, (2) 1 kali produksi : 1 hari; (3) 1 bulan 15 kali produksi

Asumsi: (1) Total produksi kerupuk udang mencapai 27 kg, menggunakan 17 kg udang segar; (2) Proses produksi berlangsung selama 6 hari untuk setiap siklus; (3) Dalam satu bulan, produksi dilakukan sebanyak 4 kali.

Biaya total meliputi semua pengeluaran yang diperlukan untuk menghasilkan produk, yang merupakan gabungan antara biaya tetap dan biaya variabel (Ibrahim *et al.*, 2021). Total biaya untuk setiap produk olahan dapat dilihat pada Tabel 7, Tabel 8, dan Tabel 9 di atas. Pada Tabel 7, total biaya produksi pempek adalah Rp.630.306,63, yang terdiri dari biaya variabel sebesar Rp.629.770,82 dan biaya tetap sebesar

Rp.535,81. Pada Tabel 8, total biaya untuk satu kali produksi botor adalah Rp.558.161,20, dengan biaya variabel sebesar Rp.1.505,64 dan biaya tetap sebesar Rp.556.655,56. Selanjutnya, berdasarkan Tabel 9, total biaya untuk satu kali produksi kerupuk udang adalah Rp.717.883,23, yang meliputi biaya variabel sebesar Rp.1.316,56 dan biaya tetap sebesar Rp.716.566,67.

Tabel 8. Rata-rata volume produksi, harga jual, total penerimaan, biaya produksi, dan pendapatan usaha pempek udang dalam setiap satu kali proses produksi

No	Uraian	Satuan	Jumlah
Produksi:			
1	Pempek Kecil	Pcs	405,00
	Pempek Besar		101,00
Harga:			
2	Pempek Kecil	Rp/Pcs	2.000,00
	Pempek Besar		8.000,00
3	Penerimaan	Rp/produksi	809.333,33
4	Biaya Produksi	Rp/produksi	630.306,63
5	Pendapatan	Rp/produksi	179.026,70
		R/C	1,28
		B/C	0,28

Keterangan: Asumsi: (1) Total produksi pempek udang kecil : 405 pcs dan pempek udang besar : 101 pcs; berasal dari 10 kg udang segar, (2) 1 kali produksi : 1 hari; (3) 1 bulan 15 kali produksi

Tabel 11. Rata-rata volume produksi, harga jual, total penerimaan, biaya produksi, dan pendapatan usaha botor udang dalam setiap satu kali proses produksi

No	Uraian	Satuan	Jumlah
1	Produksi	Kg	21,00
2	Harga	Rp/Kg	50.000,00
3	Penerimaan	Rp/produksi	1.053.333,00
4	Biaya Produksi	Rp/produksi	558.161,20
5	Pendapatan	Rp/produksi	495.172,13
R/C			1,89
B/C			0,89

Keterangan: Asumsi : (1) Total produksi botor udang adalah 21 kg, menggunakan 13 kg udang segar; (2) Satu siklus produksi memakan waktu 6 hari; (3) Dalam satu bulan, dilakukan 2 kali produksi

Tabel 12. Rata-rata volume produksi, harga jual, total penerimaan, biaya produksi, dan pendapatan usaha kerupuk udang dalam setiap satu kali proses produksi

No	Uraian	Satuan	Jumlah
1	Produksi	Kg	27,00
2	Harga	Rp/Kg	50.000,00
3	Penerimaan	Rp/produksi	1.360.000,00
4	Biaya Produksi	Rp/produksi	717.883,23
5	Pendapatan	Rp/produksi	642.116,77
R/C			1,89
B/C			0,89

Keterangan: Asumsi: (1) Total produksi kerupuk udang mencapai 27 kg, menggunakan 17 kg udang segar; (2) Proses produksi berlangsung selama 6 hari untuk setiap siklus; (3) Dalam satu bulan, produksi dilakukan sebanyak 4 kali.

Pendapatan adalah hasil dari kegiatan ekonomi yang bertujuan untuk memperoleh keuntungan. Pendapatan mengacu pada jumlah uang yang dihasilkan setelah semua biaya dikurangi, atau dengan kata lain, pendapatan merupakan selisih antara total penghasilan dan pengeluaran (Palandos *et al.*, 2019).

Jumlah rata-rata produksi untuk masing-masing produk diuraikan dalam Tabel 10, Tabel 11, dan Tabel 12. Pada Tabel 10, terlihat bahwa rata-rata produksi pempek per kali produksi adalah 405 pcs untuk pempek kecil dan 101 pcs untuk pempek besar, dengan harga jual Rp.2.000,00 per pcs untuk pempek kecil dan Rp.8.000,00 per pcs untuk pempek

besar. Total penerimaan adalah Rp.1.053.333,00 per produksi. Biaya produksi sebesar Rp.717.883,23 per produksi menghasilkan pendapatan sebesar Rp.642.116,77 per kali produksi pempek udang. Nilai R/C ratio yang diperoleh sebesar 1,28 menunjukkan bahwa setiap 1 rupiah yang dikeluarkan dalam proses pengolahan menghasilkan pendapatan sebesar 1,28 rupiah, yang menunjukkan bahwa usaha pengolahan pempek udang tergolong efisien (R/C ratio > 1) dan layak untuk dikembangkan.

Berdasarkan Tabel 11, rata-rata produksi botor per kali produksi adalah 21 kg dengan harga jual Rp.50.000,00 per kg botor. Total penerimaan adalah Rp.1.360.000,00 per produksi. Biaya

produksi sebesar Rp.558.161,20 per produksi menghasilkan pendapatan sebesar Rp.495.172,13 per kali produksi botor udang. Nilai R/C ratio yang didapatkan adalah 1,89, yang berarti setiap 1 rupiah yang dikeluarkan dalam proses pengolahan menghasilkan pendapatan sebesar 1,89 rupiah. Ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan botor udang tergolong efisien ($R/C \text{ ratio} > 1$) dan memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut.

Selanjutnya, berdasarkan Tabel 12, rata-rata produksi kerupuk per kali produksi adalah 27 kg dengan harga jual Rp.50.000,00 per kg kerupuk udang. Total penerimaan adalah Rp.1.360.000,00 per produksi. Biaya produksi sebesar Rp.717.883,23 per produksi menghasilkan pendapatan sebesar Rp.642.116,77 per kali produksi kerupuk udang. Nilai rasio R/C yang dihitung adalah 1,89, menunjukkan bahwa setiap 1 rupiah yang dikeluarkan dalam proses pengolahan menghasilkan pendapatan sebesar 1,89 rupiah. Ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan kerupuk udang tergolong efisien ($R/C \text{ ratio} > 1$) dan layak untuk diperluas atau dikembangkan. Studi ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan udang menjadi pempek, botor, dan kerupuk udang secara finansial layak untuk dijalankan.

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, S., Wianti, N. I., Suriana, Tadjuddah, M., Bunyamin, & Buana, T. (2022). Peningkatan Ketahanan Pangan Masyarakat Nelayan melalui Olahan Ikan Tongkol Di Desa Saponda Laut Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEMBANGUN NEGER*, 6(1), 127–140.

Amelia, J. M., Maharani, M. D. K., & Wulandari, D. (2024). Pelatihan

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha pengolahan udang di Desa Sungsang, yang meliputi produk pempek, botor, dan kerupuk udang, memiliki tingkat efisiensi yang baik berdasarkan nilai R/C ratio yang diperoleh. Usaha pengolahan pempek udang memiliki nilai R/C ratio sebesar 1,28, sedangkan botor dan kerupuk udang masing-masing mencapai nilai R/C ratio sebesar 1,89. Nilai tersebut mengindikasikan bahwa setiap pengeluaran sebesar 1 rupiah dalam proses produksi menghasilkan pendapatan lebih dari 1 rupiah, sehingga usaha ini tergolong efisien ($R/C \text{ ratio} > 1$).

Pendapatan rata-rata per produksi diketahui sebesar Rp.179.026,70 untuk pempek udang, Rp.495.172,13 untuk botor udang, dan Rp.642.116,77 untuk kerupuk udang. Sementara itu, total biaya produksi per proses yang mencakup biaya tetap dan biaya variable, meliputi Rp.630.306,63 untuk pempek, Rp.558.161,20 untuk botor, dan Rp.717.883,23 untuk kerupuk.

Dengan potensi pasar yang besar dan kontribusi signifikan terhadap perekonomian masyarakat, usaha pengolahan udang di Desa Sungsang dinilai layak untuk dikembangkan lebih lanjut baik dari segi skala produksi maupun diversifikasi produk.

Pengemasan Dan Pemasaran Produk Hasil Perikanan Di Lksa Widhya Asih. *Proceeding Senadimas Undiksha*, 9(1), 1068–1073.

Aminuddin, M. A., & Burhanuddin, A. (2023). Potensi Kekayaan Dan Keberagaman Maritim Di Wilayah Papua Dalam Upaya Mendorong Kesejahteraan Rakyat. *MANDUB: Jurnal Politik, Sosial, Hukum Dan Humaniora*, 1(4), 157–176.

- Assegaf, A. R. (2019). Pengaruh Biaya Tetap dan Biaya Variabel Terhadap Profitabilitas pada PT. Pecel Lele Lela Internasional, Cabang 17, Tanjung Barat Jakarta Selatan. *Ekonomi Dan Industri*, 20(1), 1–5.
- Burhanuddin, A. I., & Nessa, H. M. N. (2018). *Pengantar Ilmu Kelautan dan Perikanan* (E. R. Fadilah & H. Ramadhani, Eds.). Deepublish.
- Gonibala, N., Masinambow, V. A. J., & Maramis, M. T. B. (2019). Analisis Pengaruh Modal dan Biaya Produksi Terhadap Pendapatan UMKM di Kota Kotamobagu. *Berkala Ilmiah Efisiensi*, 19(1), 56–67.
- Harliani, D. O., Antoni, M., & Adriani, D. (2024). Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Kerupuk Udang di Desa Sungsang I dan II Kecamatan Banyuasin II. *Journal of Sustainable Dryland Agriculture*, 17(1), 15–24.
- Hertati, L., Mubarat, H., Purnamasari, E., Hidayatullah, H., & Saputra, L. (2024). Optimalisasi aplikasi e-commerce terasi serbuk udang guna peningkatan ekonomi lokal berkelanjutan. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(3), 2630–2638.
- Ibrahim, R., Halid, A., & Boekoesoe, Y. (2021). Analisis Biaya dan Pendapatan Usahatani Padi Sawah Non Irigasi Teknis di Kelurahan Tenilo Kecamatan Limboto Kabupaten Gorontalo. *Agrinesia*, 5(3), 176–181.
- Ichwani, A., Fauzi, Y. M., & Anwar, N. (2024). Penyuluhan Manajemen Usaha, Kemasan dan Pemasaran Produk Makanan Olahan Ikan Untuk Meningkatkan Kesejahteraan. *Jubaedah : Jurnal Pengabdian Dan Edukasi Sekolah*, 4(2), 366–372.
- Palandos, P. M., Engka, D. S. M., & Tolosang, K. D. (2019). Analisis Pengaruh Modal, Lama Usaha, Dan Jumlah Tenaga Kerja Terhadap Pendapatan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Kecamatan Langowan Timur. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 19(4), 36–47.
- Pramono, J. S., Mustaming, & Putri, D. S. (2020). Cemaran Bakteri pada Makanan Pempek Produksi Rumah Tangga dan Pabrik Pengolahan Makanan. *Hijp : Health Information Jurnal Penelitian*, 2(2), 193–200.
- Rahim, A., Hastuti, D. R. D., & Malik, A. (2024). *Pembangunan Ekonomi Biru di Indonesia* (M. Nasrudin, D. Larasati, & A. Arifin, Eds.). PT. Nasya Expanding Management.
- Rusnaini, Fahrizal, M., & Muin, S. (2016). Analisa Biaya dan Pendapatan Industri Pengolahan Kayu di Kabupaten Kubu Raya. *Jurnal Hutan Lestari*, 4(4), 643–648.
- Wahdiy, M. W., Wahyuni, P. R., & Pramasari, I. F. (2020). Analisis Efisiensi dan Nilai Tambah Gulali Gula Merah di Desa Nyabakan Barat Kecamatan Batang-Batang. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(2).