



Prospek Pengembangan Usaha Pada UMK Pengupasan Daging Rajungan Di Sei Ladi Kota Tanjungpinang

Business Development Prospects on UMK Pengupasan Daging Rajungan In Sei Ladi, Tanjungpinang City

Yosi Lasari¹, Khairunnisa Khairunnisa¹, Tetty Tetty^{1*}

¹Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji, Tanjungpinang, Indonesia 29111

* Correspondence author: tettymhfdz@umrah.ac.id;

Received: 5 Agustus 2021; Revised: 2 September 2021; Accepted: 24 September 2021; Published: 30 September 2021

ARTIKEL INFO

Keyword:

Business Development, Feasibility, Swimming Crab, Prospect, SWOT analysis

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha UMK Pengupasan Daging Rajungan dan mengidentifikasi prospek pengembangan usaha UMK Pengupasan Daging Rajungan. Penelitian dilaksanakan bulan Februari - April 2021 di UMK Pengupasan Daging Rajungan Sei Ladi Kota Tanjungpinang. Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah metode *purposive sampling*. Analisis data kelayakan usaha diukur menggunakan R/C Ratio, B/C Ratio, BEP Volume, BEP Harga, Payback Periode dan NPV. Sedangkan prospek pengembangan usaha diidentifikasi menggunakan SWOT. Hasil penelitian menunjukkan nilai R/C Ratio sebesar 2,45, B/C Ratio sebesar 1,45, BEP Volume 4.718,22 kg, BEP harga Rp101.985, Payback Periode 1 Tahun 2 bulan 7 hari, Net Present Value Rp5.713.143.210. Sehingga dapat disimpulkan bahwa UMK Pengupasan Daging Rajungan menguntungkan dan layak untuk dikembangkan. Berdasarkan identifikasi SWOT pada UMK Pengupasan Daging Rajungan memiliki 6 kekuatan yaitu modal, sarana prasarana yang lengkap, lokasi strategis, pembinaan nelayan, pemberdayaan hasil laut, dan memiliki surat izin usaha. Sedangkan kelemahannya ialah pasokan rajungan yang tidak stabil, dan belum adanya pemanfaatan limbah cangkang rajungan. Peluang UMK Pengupasan Daging Rajungan ialah pasar yang luas, kesempatan untuk memperluas usaha, dan memiliki konsumen tetap. Sedangkan ancaman yang dihadapi oleh UMK Pengupasan Daging Rajungan ialah minimnya alat tangkap, semakin banyak pesaing, pandemi Covid-19, serta penangkapan ikan yang tidak ramah lingkungan dan merusak habitat rajungan.

ABSTRACT. *This study aimed to analyze the feasibility business of UMK Pengupasan Daging Rajungan. This research was in February-April 2021 in UMK Pengupasan Daging Rajungan Sei Ladi of Tanjungpinang city. The sampling method used is the purposive sampling method. The feasibility was analyzed using R/C ratio, B/C Ratio, BEP Volume, BEP Price, Payback Period, and NPV. Business development prospect in UMK Pengupasan Daging Rajungan will be identified using a SWOT analysis. The research result obtained profit for UMK Pengupasan Daging Rajungan, the R/C Ratio value is 2.45, B/C Ratio is 1.45, BEP Volume is 4.718.22 kg, BEP is Rp101.985, Payback*

Period is 1 year, 2 months 7 days, NPV is Rp5.713.143.210. UMK Pengupasan Daging Rajungan is profitable and feasible to be developed. Based on the identified SWOT analysis, UMK Pengupasan Daging Rajungan has 6 advantages in terms of capital, complete infrastructure, strategic location, carrying out fishing development, empowering marine products, and already having a business license. Weaknesses of UMK Pengupasan Daging Rajungan unstable crab supply and the absence of utilization of crab shell waste. Opportunities owned by UMK Pengupasan Daging Rajungan are a large market, the opportunity to expand their business, high market demand, and having regular customers. Meanwhile, the current threats are the lack of fishing gear, competitors, Pandemic Covid-19, and the used fishing gear that damages the crab habitats.

1. Pendahuluan

Potensi perikanan yang ada di Kepulauan Riau adalah sebesar 860.650,11 ton/tahun meliputi ikan pelagis besar 53.802,34 ton/tahun, ikan pelagis kecil 506.025,30 ton/tahun, ikan demersal sejumlah 272.594,29 ton/tahun. Ikan karang sejumlah 17.562,29 ton/tahun serta jenis lainnya seperti cumi, udang, kepiting, rajungan, lobster, sejumlah 10.666,02 ton/tahun (BARENLITBANG KEPRI, 2016).

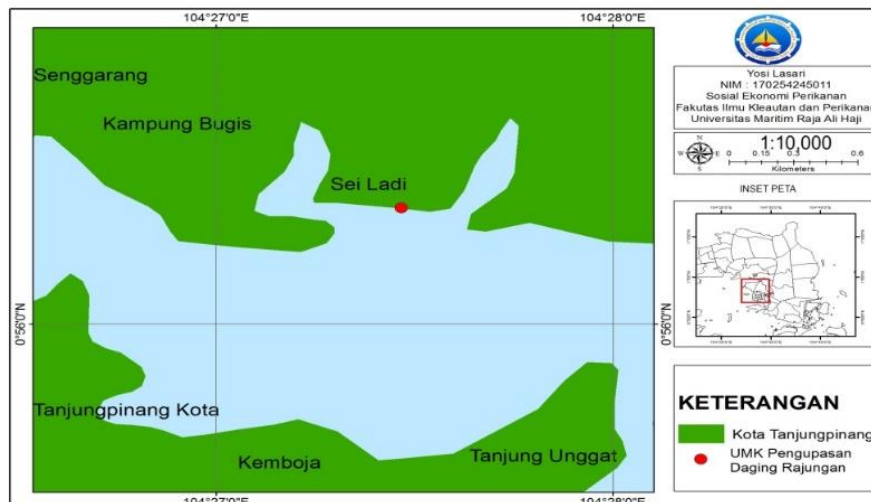
Kota Tanjungpinang merupakan salah satu penghasil rajungan di Kepulauan Riau salah satunya di Kecamatan Tanjungpinang Kota. Kecamatan Tanjungpinang Kota merupakan Kecamatan yang memiliki potensi hasil perikanan tangkap rajungan yang cukup besar yaitu 1.745,19. Kg/bulan. Potensi rajungan di Kecamatan Tanjungpinang kota mendukung munculnya Usaha Mikro Kecil Menengah yang dikelola oleh perorangan dan rumah tangga. Salah satu usaha pengolahan rajungan ialah UMK Pengupasan Daging Rajungan yang ada di Kampung Sei Ladi . Menurut data dari pemilik usaha pengupasan rajungan sering terjadi permintaan yang besar sementara pasokan dan ketersediaan bahan baku sedikit dan sering tidak stabil. Pasokan bahan baku rajungan akan mempengaruhi naik turunnya jumlah daging rajungan yang diproduksi oleh UMK Pengupasan. Sedangkan pada proses pengolahan UMK akan mengeluarkan biaya operasional usaha diantaranya biaya penyusutan investasi, biaya tetap dan biaya variabel produksi. Beberapa faktor yang mempengaruhi ketidakstabilan penangkapan rajungan diantaranya musim, cuaca dan alat tangkap nelayan (Sina et al., 2019).

Penilaian kelayakan usaha pengolahan rajungan untuk melihat kelayakan usaha pada UMK Pengupasan Daging Rajungan dari segi finansial agar dapat mendukung prospek pengembangan usaha yang akan dilaksanakan. Prospek pengembangan usaha pengolahan rajungan sangat penting bagi pelaku bisnis. Hal tersebut untuk memprediksi keberlanjutan usaha pada kurun waktu tertentu dan memprediksi pengembalian dana untuk investasi usaha. Hal tersebut yang melatarbelakangi pengambilan judul penelitian tentang Prospek Pengembangan Usaha pada UMK Pengupasan Daging Rajungan di Sei Ladi Kota Tanjungpinang.

2. Metode Penelitian

2.1. Waktu dan Tempat

Penelitian dilaksanakan selama 2 bulan mulai dari bulan Februari hingga April 2021 di UMK Pengupasan Daging Rajungan Sei Ladi Kota Tanjungpinang. Lokasi penelitian disajikan pada gambar berikut :



Gambar 1. Lokasi Penelitian

2.2. Teknik Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini ialah data primer dan data sekunder. Data primer meliputi kelengkapan perizinan usaha, biaya operasional perusahaan, serta aspek internal dan eksternal UMK Pengupasan Daging Rajungan. Sedangkan data sekundernya berasal dari catatan penerimaan usaha serta catatan pembelian bahan baku, dan referensi terkait dengan hasil penelitian. Metode pengumpulan data ialah dengan metode survei. Data penelitian ini didapatkan dengan wawancara mendalam dan *Focus Group Discussion* (FGD) dengan dengan pemilik usaha pengolahan rajungan. Prosedur penelitian ini meliputi tiga tahap yaitu persiapan, pelaksanaan dan pengolahan data. Pada tahap persiapan yaitu mempersiapkan survei lokasi dan persiapan kuesioner, pada tahap pelaksanaan melakukan wawancara dan survei mengumpulkan data biaya produksi, dan penerimaan usaha serta pelaksanaan FGD.

2.3. Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama, analisis data yang digunakan ialah *R/C Ratio*, *B/C Ratio*, *Break Even Point*, *Payback Period*, dan *Net Present Value*. Untuk menjawab tujuan kedua menggunakan analisis SWOT (*Strenght, Weakness, Oppurtunity, Threat*).

2.3.1. *Revenue Cost of Ratio* (R/C Ratio)

Analisis ini digunakan untuk mengetahui kelayakan usaha pengupasan rajungan yang dilihat dari perbandingan penerimaan dengan biaya total usaha. Berikut rumus *R/C Ratio*:

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

R/C Ratio merupakan perbandingan antara penerimaan usaha dengan biaya total yang dikeluarkan, *TR* (*Total Revenue*) merupakan total pendapatan, dan *TC* (*Total Cost*) merupakan total biaya.

Kriteria Keputusan :

$R/C > 1$, usaha pengupasan daging rajungan untung.

$R/C < 1$, usaha pengupasan daging rajungan rugi.

$R/C = 1$, usaha pengupasan daging rajungan impas (tidak untung/tidak rugi).

2.3.2. Benefits Cost of Ratio (B/C Ratio)

Analisis ini digunakan untuk mengetahui kelayakan usaha pengupasan daging rajungan yang dihitung dari keuntungan bersih atau pendapatan usaha pengupasan daging rajungan. Untuk menghitung B/C Ratio menggunakan rumus sebagai berikut:

$$B/C \text{ Ratio} = \frac{NR}{TC}$$

2.3.3. Break-Even Point (BEP)

Analisis BEP digunakan untuk mencaai titik impas atau balik modal pada usaha pengupasan rajungan. Titik Impas pada usaha pengupasan rajungan yang dihitung dalam penelitian ini adalah BEP produksi dan BEP harga.

$$BEP \text{ Produksi} = \frac{TC}{P}$$

$$BEP \text{ Harga} = \frac{TC}{Q}$$

Keterangan:

BEP Titik Impas Usaha, TC (*Total Cost*) merupakan Total Biaya, P (*Price*) merupakan harga, dan Q merupakan jumlah daging yang diproduksi

2.3.4. Payback Periode (PP)

Analisis PP akan digunakan untuk mengetahui jangka waktu yang dibutuhkan oleh UMK Pengupasan Daging Rajungan untuk mengembalikan modal usaha yang dihitung menggunakan arus kas bersih. Rumus analisis *payback periode* sebagai berikut:

$$PP = \frac{I}{NI} \times \text{Periode waktu}$$

Keterangan:

Payback Periode/ Periode Pengembalian, I merupakan investari, NI merupakan Net Income atau pendapatan bersih

Kriteria keputusan:

Semakin besar nilai PP semakin lama waktu pengembalian investasi Usaha Pengupasan Daging Rajungan

Semakin kecil nilai PP semakin cepat waktu pengembalian invesatasi Usaha Pengupasan Daging Rajungan

2.3.5. Net Present Value (NPV)

Net Present Value (NPV) digunakan untuk mengetahui nilai kini dari keuntungan bersih investasi dimasa yang akan datang pada UMK Pengupasan Daging Rajungan. NPV dapat di rumuskan sebagai berikut:

$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{(Bt-Ct)}{(1+r)^t}$$

Keterangan:

Bt merupakan Manfaat pada tahun (t), Ct merupakan biaya pada tahun (t) r merupakan tingkat bunga diskonto (*discount rate*), n merupakan umur ekonomis dan t merupakan tahun.

Kriteria Keputusan :

NPV > 0, maka investasi pengupasan daging rajungan layak secara finansial.

NPV < 0, maka investasi pengupasan daging rajungan tidak layak.

NPV = 0, maka investasi pengupasan daging rajungan berada pada posisi titik impas (Break Event Point).

2.3.6. Analisis SWOT

Prospek pengembangan usaha pada UMK Pengupasan Daging Rajungan dianalisis dengan menggunakan metode analisis deskriptif dan analisis SWOT. Metode analisis deskriptif yaitu metode yang dapat memberikan gambaran maupun uraian jelas mengenai suatu keadaan atau fenomena sehingga dapat ditarik kesimpulan mengenai prospek pengembangan usaha pada UMK Pengupasan Daging Rajungan di Sei Ladi. Metode Analisis SWOT pada penelitian bertujuan untuk mengetahui prospek pengembangan usaha pengupasan Daging Rajungan di Sei Ladi. Adapun cara melakukan analisis SWOT dengan mengidentifikasi segala aspek internal dan eksternal. Aspek internal pada UMK Pengupasan Daging rajungan yakni kekuatan (*Strengths*) yang dimiliki oleh perusahaan, dan kelemahan (*Weakness*). Sedangkan aspek eksternal yaitu peluang (*Opportunity*), dan ancaman (*Threats*) pada UMK Pengupasan Daging Rajungan. Dengan melakukan analisis SWOT maka akan memberikan gambaran terkait prospek pengembangan usaha pada UMK Pengupasan Daging Rajungan di Sei Ladi Kota Tanjungpinang.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Gambaran Umum UMK Pengupasan Daging Rajungan

UMK Pengupasan Daging Rajungan terletak di RT 01 RW 03 Sungai Ladi yang merupakan salah satu kampung yang ada di kelurahan Kampung Bugis Kecamatan Tanjungpinang Kota. Dengan luas area 10 x 10 M diatas wilayah yang masih dipengaruhi pasang surut air laut (pemukiman pesisir) yang secara administratif bagian selatan berbatasan dengan Kelurahan Tanjungpinang Kota, bagian utara berbatasan dengan Tembeling, bagian barat Kelurahan Senggarang, dan bagian Timur berbatasan dengan Kelurahan Air Raja.

UMK Pengupasan Daging Rajungan merupakan usaha perseorangan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan. Produk perikanan yang dijadikan sebagai bahan olahan ialah rajungan (*Portunus pelagicus*). Pengolahan rajungan yang dilakukan oleh UMK Pengupasan Rajungan ialah proses pengukusan hingga pengambilan daging. Daging rajungan yang diambil kemudian akan dijual ke beberapa perusahaan pengolahan rajungan menjadi produk kalengan. Pada proses produksi UMK Pengupasan Rajungan mempunyai karyawan yang bekerja pada bagian pengantaran dan pengambilan daging.

3.2. Proses Pengolahan Rajungan

Proses pengolahan rajungan terdiri dari beberapa tahap meliputi (1) Penerimaan bahan baku Bahan baku UMK Pengupasan Daging Rajungan didapatkan dari hasil tangkapan nelayan serta pengepul sekitar perairan Kota Tanjungpinang, (2) Pengukusan, rajungan yang telah matang ditandai dengan perubahan warna rajungan menjadi kemerahan, (3) Pengupasan, proses pengupasan dilakukan dengan menggunakan alat bantu pisau kecil yang runcing. Pengupasan rajungan di lakukan untuk mengambil bagian daging bagian daging jumbo, daging backfin, daging flower, daging clawmeat, daging superlump dan daging special, (4) Penimbangan, daging rajungan akan ditimbang untuk kemudian dilakukan *packaging*, (5) Pengemasan dilakukan pada saat rajungan akan dikirim kebeberapa kota. Pengemasan rajungan menggunakan kotak styrofoam yang telah diisi dengan es curah. Pemberian es curah pada styrofoam pada saat rajungan akan dikirimkan bertujuan agar daging rajungan masih dalam kondisi segar dan bertahan lebih lama.

3.3. Karakteristik Responden

Berdasarkan jenis kelamin responden yang diwawancarai berjumlah 24 orang, dimana responden laki laki berjumlah 6 orang dengan persentase 29% dan responden perempuan berjumlah 17 orang dengan persentase 71%. Berdasarkan umur responden (pemilik usaha, karyawan dan pemasok) UMK Pengupasan Daging Rajungan bervariasi dan berada pada empat kelompok umur yaitu umur 21-30 tahun, 31-40 tahun, 41-50 tahun dan 51-60 tahun. Jumlah responden untuk kelompok umur 21-30 tahun sebanyak 3 orang dengan persentase 15%. Jumlah responden kelompok umur 31-40 tahun sebanyak 9 orang dengan persentase 49%. Jumlah responden kelompok umur 41-50 tahun sebanyak 6 orang dengan persentase 30%. Jumlah responden kelompok umur 51-60 tahun sebanyak 5 orang dengan persentase 6%. Berdasarkan Tingkat pendidikan responden terbagi menjadi tiga yaitu SD, SMP, dan SMA. Jumlah responden yang menyelesaikan pendidikan setingkat SD sebanyak 11 orang. Jumlah

responden yang bersekolah ditingkat SMP sebanyak 11 orang. Responden yang menyelesaikan pendidikan sampai tamat SMA berjumlah 2 orang. Berdasarkan lama bekerja karyawan UMK Pengupasan rajungan memiliki lama waktu bekerja bervariasi. Responden yang bekerja dari tahun 2010 berjumlah 2 orang. Responden yang bekerja dari tahun 2012 berjumlah 7 orang. Responden yang bekerja dari tahun 2013- 2015 berjumlah 2 orang. Responden yang bekerja dari tahun 2016 sebanyak 9 orang. Responden yang bekerja dari tahun 2020-2021 berjumlah 3 orang.

3.4. Biaya Total UMK Pengupasan Rajungan

Berdasarkan perhitungan total biaya produksi dan operasional pada UMK Pengupasan Rajungan adalah Rp180.775.000. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh UMK Pengupasan Daging Rajungan berjumlah Rp106.742.333. Jumlah biaya variabel yang harus dikeluarkan oleh UMK Pengupasan Rajungan selama satu tahun ialah Rp1.072.812.600.

3.5. Penerimaan Usaha UMK Pengupasan Rajungan

Jumlah produksi daging rajungan 1 bulan produksi ialah 963,83 kg. Adapun harga jual daging rajungan perkilonya ialah Rp250.000. Sehingga total penjualan dalam satu bulan ialah Rp240.957.500. Sehingga penerimaan UMK Pengupasan Rajungan selama 1 tahun ialah Rp2.891.490.000.

3.6. Kelayakan Usaha UMK Pengupasan Rajungan

3.6.1. R/C Ratio

Jumlah Penerimaan UMK Pengupasan rajungan ialah Rp2.981.490.000 jumlah biaya total Rp1.179.554.933 sehingga diperoleh R/C ratio sebesar 2,45 >1. Artinya setiap pengeluaran 100 memberikan penerimaan sebesar Rp 245 maka UMK Pengupasan Rajungan layak dikembangkan dan menguntungkan. Nugroho dan Mas'ud (2021) menyatakan bahwa usaha yang memiliki R/C ratio yang besar dari pada ketetapan 1 maka usaha tersebut layak dikembangkan dan memiliki keuntungan.

3.6.2. B/C Ratio

Jumlah pendapatan Pada UMK Pengupasan Daging Rajungan dalam satu tahun sebesar Rp1.711.935.067 sedangkan biaya total 1.179.554.933 sehingga di peroleh R/C ratio sebesar 1,45. Jika dilihat 1,45 > 1. Artinya setiap pengeluaran biaya Rp100 maka akan diperoleh keuntungan sebesar Rp 145. Analisis tersebut menunjukkan bahwa UMK Pengupasan Rajungan layak dikembangkan dan menguntungkan. Sajari *et.al*, (2017) menyatakan bahwa jika sebuah usaha memiliki nilai B/C ratio > 1 maka usaha tersebut layak di kembangkan dan menguntungkan.

3.6.3. BEP Volume Produksi

Jumlah biaya total UMK Pengupasan Daging Rajungan selama 1 tahun ialah sebesar Rp1.179.554.933. Harga jual daging rajungan per kg sebesar Rp250.000 sehingga diperoleh BEP volume pada jumlah produksi 4.718,2197 kg. Sedangkan BEP Harga daging rajungan di peroleh dari membagi biaya total dengan jumlah produksi daging selama 1 tahun . Biaya total ialah Rp1.179.554.933 sedangkan jumlah produksi selama 1 tahun ialah 11.565,96 kg sehingga diperoleh BEP harga Rp101.985. Berdasarkan perhitungan UMK Pengupasan Daging rajungan akan mengalami pulang pokok (titik impas) pada saat harga jual daging rajungan Rp101.985 /Kg apabila menjual dibawah Rp101.985 /Kg maka UMK Pengupasan Daging Rajungan akan mengalami kerugian. Faqih *et. al*, (2019) menyatakan bahwa BEP Harga merupakan harga minimum yang harus dibayarkan untuk sebuah produk, jika sebuah usaha menjual produk diatas harga BEP maka usaha tersebut telah memperoleh keuntungan dan layak untuk di kembangkan. Harga jual daging rajungan pada UMK Pengupasan Daging Rajungan saat ini ialah Rp 250.000 untuk semua jenis daging baik daging super, reguler dan daging clawmeat. Pada saat ini UMK

Pengupasan telah menjual daging rajungan diatas harga impas, dan memperoleh keuntungan sebesar Rp 148.000/ Kg daging.

3.6.4. *Payback Periode (PP)*

Hasil perhitungan nilai *Payback Periode* UMK Pengupasan rajungan adalah 1,27. Dari Perhitungan tersebut terlihat UMK Pengupasan Rajungan akan mencapai payback periode pada saat 1 tahun 2 bulan 7 hari usaha pengupasan berlangsung. Pada saat ini UMK Pengupasan rajungan telah melakukan investasi selama 11 tahun. Jika melihat pada ketentuannya $1 \leq 11$, Artinya Payback Periode kecil sama periode waktu produksi yang telah berjalan maka keputusannya UMK Pengupasan Rajungan layak di kembangkan. Kashmir dan Jakfar (2009) menyatakan bahwa jika payback periode kurang dari 3 tahun, maka termasuk kategori cepat. Jangka waktu pengembalian yang cepat karena sarana prasarana yang dibutuhkan serta biaya produksi yang cukup rendah, harga bahan baku yang relatif murah dan harga produk yang dihasilkan tinggi. Penelitian Yusuf (2012) menyatakan jangka waktu pengembalian investasi lebih kecil dari periode 5 tahun merupakan kategori jangka waktu cepat dalam pengembalian biaya investasi.

3.6.5. *Net Present Value (NPV)*

Berdasarkan hasil perhitungan NPV UMK Pengupasan ialah Rp 6.469.890.267. Hasil tersebut menunjukkan hasil yang positif dan memenuhi kriteria $NPV > 0$ sehingga bisa dikatakan UMK pengupasan Daging Rajungan layak untuk 5 tahun kedepan. Judhaswati dan Damayanti (2018) menyatakan semakin tinggi NPV suatu usaha maka semakin baik pula usaha tersebut karena semakin besar NPV sebuah usaha maka akan semakin besar juga keuntungan yang akan diperoleh oleh usaha tersebut.

3.7. Prospek Pengembangan Usaha UMK Pengupasan Rajungan

Mengetahui prospek pengembangan UMK Pengupasan Rajungan perlu dianalisis dari segi faktor internal dan eksternal yang dimiliki UMK saat ini. Adapun Faktor internal terdiri dari kekuatan (*strength*) dan kelemahan (*weakness*) sedangkan faktor eksternal terdiri dari peluang (*opurtunity*) dan ancaman (*threath*). Adapun identifikasi SWOT yang diperoleh dalam penelitian ini :

3.7.1. Kekuatan (*Strenght*)

1. Modal Sendiri

UMK Pengupasan Rajungan berdiri dan bisa berproses hingga saat ini merupakan modal pribadi dan bukan berasal dari pinjaman. Adapun modal pada UMK Pengupasan rajungan ini pada awal pendirian usaha kurang lebih Rp300.000.000. Adapun modal ini kemudian digunakan untuk mendirikan gudang pengupasan serta membeli semua peralatan yang digunakan untuk produksi. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha UMK Pengupasan Daging Rajungan bahwa pendirian usaha didasarkan atas kemauan dan tekad dan tidak megandalkan pinjaman, beliau menyatakan bahwa dengan modal sendiri usaha bisa dikelola dengan leluasa dan dikembangkan tanpa harus ada kewajiban membayar angsuran pengembalian kepada pihak bank.

2. Kelengkapan Sarana dan Prasarana.

UMK Pengupasan Rajungan hingga saat ini memiliki kelengkapan sarana dan prasarana produksi alat pengukusan, pengambilan daging, pengemasan serta pengiriman. Sarana prasarana ini diidentifikasi sebagai biaya investasi pada UMK yang dijadikan sebagai faktor penunjang utama keberhasilan produksi dan kemampuan menciptakan daging rajungan yang berkualitas. Adapun peralatan yang dimiliki oleh UMK Pengupasan Rajungan berupa gudang pengupasan seluas 10 x 10 m² yang telah direnovasi, peralatan pengukusan, kompor, tungku dan tabung gas, meja produksi, kursi, nampan, kotak fiber, lemari pendingin, timbangan, motor dan motor laut (pompong) serta peralatan penunjang produksi lainnya. Penyediaan sarana dan prasarana produksi dibutuhkan

untuk menunjang proses produksi dan merupakan upaya untuk peningkatan mutu produk perikanan. Septifitri *et.al*, (2010).

3. Lokasi Strategis

UMK Pengupasan Daging Rajungan terdapat terletak dalam perumahan penduduk dan memiliki akses jalan yang baik sehingga memudahkan karyawan untuk bekerja sehari-hari. Lokasi yang berada di atas wilayah yang dipengaruhi oleh pasang surut air laut juga memberikan kemudahan bagi nelayan tangkap rajungan yang ada di sekitar perairan senggarang, Seiladi, Tanjungsebauk dan Tanah Merah untuk langsung mengantarkan hasil tangkapannya ke UMK Pengupasan Rajungan menggunakan motor laut mereka (pompong). Lokasi yang strategis ini juga memudahkan karyawan pengantaran daging yang akan di kirimkan ke industri pengalengan luar kota melalui Bandara Raja Haji Fisabilillah.

4. Pembinaan Nelayan

Nelayan yang menjadi pemasok bahan baku rajungan berekesempatan mendapatkan pembinaan yang dilakukan oleh UMK Pengupasan Rajungan dalam beberapa workshop dan pelatihan. Setelah mendapatkan pelatihan nelayan akan di berikan modal berupa alat tangkap untuk mereka turun melaut. Disamping itu nelayan ini juga mendapatkan harga jual rajungan yang setara dengan pasaran. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha diketahui bahwa UMK telah melakukan pembinaan terhadap nelayan semenjak tahun 2016 hingga saat ini nelayan yang diberikan modal berupa alat tangkap juga berasal dari Kabupaten Lingga. Nelayan tangkap rajungan yang diberikan pembinaan diantaranya akan memperoleh edukasi tentang kebijakan penangkapan rajungan yang di perbolehkan. Menurut Kusumastanto dan Wahyudin (2012) pembinaan terhadap nelayan diharapkan mampu memberikan arahan kepada masyarakat pesisir (nelayan) agar dapat memperoleh manfaat terbesar dalam pembangunan perekonomian dengan memanfaatkan sumberdaya yang berkelanjutan.

5. Pemberdayaan Hasil Laut

Rajungan yang merupakan bahan baku produksi menjadi salah satu hasil laut yang diberdayakan dengan adanya pengupasan rajungan sehingga harga jual rajungan semakin tinggi. Harga rajungan yang di ambil dari nelayan kepada UMK Pengupasan Daging Rajungan dikategorikan menjadi tiga yaitu rajungan AS (jumbo), rajungan A, rajungan B dan rajungan C. Adapun harga rajungan AS (Jumbo) Rp 60.000/kg, rajungan A Rp 45.000, rajungan B Rp 25.000 dan rajungan C Rp 17.000. Sedangkan hasil produksinya berupa daging rajungan akan di jual seharga Rp 250.000/kg. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha harga daging rajungan saat ini diratakan untuk semua jenis daging baik daging jumbo dan daging reguler bertujuan untuk memudahkan para pelaku usaha dalam memperoleh keuntungan pemasaran hasil produksi. Pada penelitian Mirawati *et.al*, (2020) menyatakan bahwa usaha yang memiliki prospektif untuk dilanjutkan ialah memiliki keuntungan secara finansial serta terjaminnya suplai olahan daging rajungan, dan pasar daging rajungan baik pasar domestik maupun ekspor. Dengan adanya usaha pengolahan rajungan berarti akan menciptakan nilai tambah produk perikanan sehingga dapat meningkatkan pendapatan nelayan

6. Surat Izin Usaha

UMK Pengupasan Daging Rajungan bergerak dalam bidang pengolahan dan telah memiliki surat izin usaha pengolahan produk perikanan dengan nomor 0028000932914. Surat izin usaha tersebut menjadi salah satu legalitas operasional pelaksanaan produksi

7. Karyawan yang Handal Dalam Pengupasan

Hasil wawancara dengan pemilik usaha menunjukkan bahwa 90% karyawan UMK Pengupasan Rajungan telah memiliki kehandalan dalam setiap bidangnya. Karyawan pengukusan, mereka memiliki semangat serta motivasi yang kuat dalam bekerja dalam penelitian lain menyatakan bahwa karyawan yang handal dan berkualitas serta berpengalaman di bidangnya menjadi salah satu kondisi internal yang mendukung berjalannya proses produksi, hal ini sesuai dengan hasil penelitian Misbah dan Faizatul (2019) yang menyatakan bahwa

kualitas sumber daya manusia atau tenaga kerja sangat menentukan keberhasilan proses produksi usaha olahan hasil perikanan.

3.7.2. Kelemahan (*Weakness*)

1. Pasokan Rajungan Tidak Stabil

Berdasarkan hasil wawancara dan FGD yang telah dilakukan dengan pemilik usaha dan karyawan saat ini UMK memiliki kelemahan pada pasokan rajungan yang tidak stabil. Hasil tangkapan nelayan rajungan sangat dipengaruhi oleh musim penangkapan, ketersediaan alat tangkap dan cuaca penangkapan. Rachmadini *et.al*, (2020) menyatakan bahwa hasil tangkapan nelayan rajungan dipengaruhi oleh musim tangkapan. Pada musim puncak hasil tangkapan nelayan akan banyak dan akan sedikit pada musim paceklik. Ketidakstabilan bahan baku rajungan menyebabkan hasil produksi yang tidak stabil (naik turun) selain itu kekurangan bahan baku produksi juga mengurangi waktu karyawan bekerja pada UMK. Kekurangan pasokan bahan baku juga berpengaruh terhadap hari kerja karyawan. Pada saat ini karyawan hanya bekerja 3 hari dalam seminggu dengan rata-rata pendapatan Rp150.000 ditambah dengan tunjangan 50.000/minggu. Sehingga dalam waktu 1 bulan karyawan UMK Pengupasan Daging Rajungan akan memperoleh pendapatan sebesar Rp 800.000/bulan.

2. Limbah Cangkang Rajungan

Hasil produksi pada UMK Pengupasan Rajungan ada dua yaitu daging rajungan serta cangkang rajungan. Berdasarkan hasil wawancara serta FGD Belum ada pemanfaatan limbah cangkang rajungan oleh UMK Pengupasan Rajungan, Sehingga limbah cangkang hasil produksi masih dibuang ke laut. Pemanfaatan limbah cangkang rajungan sebaiknya segera dilaksanakan untuk mengurangi pencemaran laut oleh para pelaku usaha. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Rachmadini *et.al*, (2020) yang menyatakan jika pemanfaatan limbah rajungan diterapkan, selain menambah penghasilan bagi nelayan juga dapat mencegah kerusakan lingkungan akibat dari pembuangan limbah. Strategi ini dapat dilakukan dengan cara pemerintah melakukan kerjasama dengan lembaga atau mahasiswa yang ingin melakukan penelitian untuk mengolah limbah dari rajungan dan dapat diajarkan kepada nelayan.

3.7.3. Peluang (*Opportunity*)

1. Pasar yang luas

Potensi pasar daging rajungan terbilang cukup luas dengan banyaknya industri rajungan kaleng yang membutuhkan daging rajungan sebagai bahan baku pengolahan. Sehingga di beberapa kota yang ada di Indonesia memiliki permintaan yang cukup tinggi pada UMK Pengupasan Rajungan. Namun karena keterbatasan bahan baku menyebabkan UMK tidak mampu memenuhi permintaan pasar. Permintaan pasar yang terus meningkat, melihat permintaan terhadap daging rajungan yang semakin tinggi keberadaan UMK pengupasan cukup memberikan peluang untuk tetap berproduksi. Qomari *et.al*, (2020) menyatakan bahwa pada zaman modern banyak masyarakat Indonesia mulai mencari sesuatu yang unik, lain daripada biasanya. Daging rajungan merupakan salah satu inovasi baru untuk menjawab permintaan konsumen karena selama ini rajungan hanya diolah biasa tanpa melakukan inovasi baru.

2. Memperluas Cabang Usaha

Salah satu peluang terbesar UMK Pengupasan Rajungan ialah kesempatan untuk membuka cabang usaha pengupasan di beberapa tempat yang belum ada pengupasan. Mengingat potensi rajungan di beberapa tempat di Provinsi Kepulauan Riau yang belum dimanfaatkan dan dikembangkan berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik menuturkan bahwa pada saat ini UMK telah memiliki cabang pengupasan di daerah Kabupaten Bintan tepatnya di Kampung Panglong Desa Berakit. Selain itu akan membuka cabang pengupasan di Kabupaten Lingga.

3. Memiliki Konsumen Tetap

Dari tahun 2010 awal berdirinya UMK Pengupasan Daging Rajungan telah memiliki konsumen yaitu industri pengalengan daging rajungan yaitu ke PT Pan Samudra Cirebon, industri pengalengan rajungan Jakarta, dan Semarang. Adanya konsumen tetap merupakan sebuah peluang terbesar bagi UMK untuk tetap memproduksi.

3.7.4. Ancaman (Threat)

1. Minimnya alat tangkap nelayan

Keterbatasan alat tangkap nelayan mengakibatkan jumlah tangkapan nelayan akan sedikit. Jika jumlah tangkapan nelayan sedikit maka suplai bahan baku untuk UMK menjadi sedikit sehingga hasil produksi menjadi tidak stabil. Jika bahan baku terputus, maka proses produksi juga terancam berhenti.

2. Banyak kompetitor

Munculnya UMK pengupasan serupa di beberapa tempat khususnya di Kepulauan Riau menyebabkan terjadinya persaingan harga bahan baku dan semakin banyaknya pilihan nelayan dalam menjual hasil tangkapannya.

3. Penangkapan Ikan Menggunakan Trawl

Penangkapan ikan menggunakan trawl, pukat harimau, cantrang dan sebagainya, selain berakibat pada kerusakan habitat rajungan juga mengakibatkan stok rajungan akan menurun. Hafinudin dan Edwarsyah, (2017) menyatakan beberapa permasalahan penggunaan mini trawl mengakibatkan jumlah hasil tangkapan relatif kecil dan banyak non target, kondisi seperti ini akan membuat ekosistem sumberdaya ikan dan ekosistem laut akan hancur dan bahkan punah. Hal senada juga dijelaskan oleh Zarochman, (2017) menyatakan bahwa penangkapan ikan menggunakan trawl merupakan penangkapan ikan yang kurang selektif, dapat merusak habitat dan pemborosan sumber daya ikan. Mengakibatkan hasil tangkapan berkualitas rendah, rajungan mati dan rusak serta mempercepat penurunan sumberdaya rajungan. (4) Penangkapan rajungan di bawah size dan penangkapan rajungan yang sedang bertelur juga menjadi ancaman terhadap ketersediaan bahan baku produksi UMK Pengupasan Rajungan.

Pada penelitian Ihsan *et.al*, (2015) menyatakan bahwa usaha perikanan yang memiliki prospek pengembangan usaha yang bagus merupakan usaha yang memaksimalkan kekuatan dan peluang untuk mengatasi kelemahan dan ancaman. Pada Hakim, (2015) menunjukkan bahwa produksi dipengaruhi oleh musim sedangkan investasi usaha akan berpengaruh terhadap keuntungan dan pendapatan yang akan diterima sedangkan prospek pengembangan yang baik dilihat dari pemasaran dan lingkungan. Pemasaran yang baik ialah pemasaran yang memenuhi tingkat permintaan, sedangkan lingkungan yang mendukung ialah dilihat dari lokasi yang strategis, lingkungan masyarakat yang mendukung serta stake holder usaha yang terkait. Sebagai komoditi perdagangan ekspor upaya pengembangan usaha rajungan senantiasa dilakukan untuk mempunyai kualitas yang baik sesuai persyaratan ekspor maka perlu dilakukan sistem penjaminan dan pengawasan mutu, salah satu upaya untuk mengantisipasi problema tersebut usaha pengolahan rajungan baiknya menerapkan program manajemen mutu terpadu yang didasarkan pada konsep HACCP Primyastanto dan Muntaha, (2015).

4. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada UMK Pengupasan Daging Rajungan diperoleh nilai R/C Ratio sebesar 2,45, B/C Ratio sebesar 1,45, BEP Volume 4.718,22 kg, BEP harga Rp 101.985, Payback Periode 1 Tahun 2 bulan 7 hari, Net Present Value Rp Rp 5.713.143.210. Sehingga dapat disimpulkan bahwa UMK Pengupasan Daging Rajungan menguntungkan serta layak untuk dikembangkan. Berdasarkan analisis SWOT Kelebihan UMK Pengupasan Daging Rajungan adalah modal, sarana prasarana, lokasi strategis, pembinaan nelayan, pemberdayaan hasil laut, dan memiliki surat izin usaha. Sedangkan kelemahannya ialah pasokan bahan baku rajungan yang tidak stabil, dan belum adanya pemanfaatan limbah cangkang rajungan. Peluang UMK Pengupasan Daging Rajungan ialah pasar yang luas, kesempatan untuk memperluas usaha, dan memiliki

konsumen tetap. Sedangkan ancaman yang dihadapi oleh UMK Pengupasan Daging Rajungan ialah minimnya alat tangkap, semakin banyak pesaing, Pandemi Covid- 19, serta penangkapan ikan yang tidak ramah lingkungan yang merusak habitat rajungan.

Referensi

- BARENLITBANG Kepulauan Riau. 2016 Badan Perencanaan Penelitian dan Pengembangan Provinsi Kepulauan Riau. Potensi Perikanan dan Perikanan Tangkap. Fever [Internet]. [Diacu 20 Januari 2021] Tersedia dari : <https://barenlitbangkepri.com/potensi-kepri/>
- Faqih, A., Kurniati, E., Suciati, T. 2019. Analisis Kelayakan Usaha Industri Kecil Tahu (Kasus di Desa Danawinangun Kecamatan Klangeran Kabupaten Cirebon). *Jurnal Paradigma Agribisnis*. 2(1):31-38. <http://dx.doi.org.10.33603/jpa.v1.2234>
- Hafinuddin., Edwarsyah. 2017. Teknologi Penangkapan Rajungan (*Portunus pelagicus* spp) Ramah Lingkungan dengan Bubu Kubah di kabupaten Aceh Barat Provinsi Aceh. *Jurnal Marine Kreatif* .1(1):1-7. <http://doi.org.1035308.jmk.v1i1.2242iksnsn>
- Judhaswati, R.D., Mayanti, H.O.2018. Kelayakan Usaha Pengolahan Limbah Kulit Udang dan Rajungan(Studi di Kabupaten Situbondo dan Banyuwangi Provinsi Jawa Timur). *Jurnal Cakrawala*. 12(2):118-136. <http://doi.org/10.3271/cakrawala.v12i2.253>
- Hakim, A.K., Hendrik , H.Hendri, Analisis Usaha Pengolahan Ranjungan (*Portunus Pelagicus*) Di Desa Sungai Buluh Kecamatan Singkep Barat Kabupaten Lingga Provinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Online Mahasiswa FPIK UNRI*. 3(1):1-10.
- Ihsan., Wiyono, E.S., Wisudo, S.H., Halian, J. 2015. Alternatif pengolahan Perikanan Ranjungan (*Portunus pelagicus*) diperaiaran kabupaten pangkep sulawesi selatan. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia*. 7(1):25-36. <http://dx.doi.org/10.15578/jkpi.7.1.2015.25/36>
- Kashmir danJakfar. 2009. Studi Kelayakan Bisnis Jakarta: kencana Prenada Media Group. 276 halaman
- Kusumastanto, T., Wahyudin, Y. 2012. Pembinaan Nelayan Sebagai Ujung Tombak Pembangunan Perikanan Nasional. *Manuskrip Pada Majalah Ilmiah Wawasan Tridharma*. 1-16. <http://ssrn.com/abstract2167875>
- Mirawati., Budiyanto., Fausayana, I. 2020. Kelayakan Finansial Usaha Pengolahan Daging Rajungan di Kabupaten Bombana (Studi Kasus Mini Plant Bombana Jaya). *Jurnal Sosio Agribisnis*. 5 (2) : 62-69. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/JSA/article/view.10500>
- Misbah, A., Faizatul, H.2019. Strategi Pengembangan Produk Unggulan Olahan Hasil Tangkap melalui E-Commerce Berdasarkan Ansos Di Era Industri 4.0. *Prosiding Seminar Nasional Sumber Daya Lokal II*. 13 halaman.
- Nugroho, A.Y., Mas'ud A.M. 2021. Proyeksi BEP, RC ratioidan R/L Ratio terhadap Kelayakan Usaha (Studi Kasus Pada Usaha TaogeDesa Wonoagung Tirtoyudo Kabupaten Malang). *Jurnal Koperasi dan Manajemen*. 2(1): 26-36. <http://journal.stiekop.ac.id/index.php/komastie>
- Primiastanto, M., Muntaha, A.2015. Pengembangan Agribisnis Rajungan Pada Kelompok Usaha Pengolahan Rajungan di Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Aplikasi dan Teknologi* 1(2):1-7. <http://dx.doi.org/10.21776/ub.jiat.2015.001.02.8>.
- Qomari, K., Bernadhi, B.D., Mas'idah.2020. Analisis Kelayakan Penndirian Usaha Pengolahan Rajungan di Kabupaten Demak Jawa Tengah. *Prosiding konferensi Mahasiswa Unissula(KIMU) Klaster Engineering*. 12 halaman
- Rachmadini, D., Kurniawan., Febrianto, A. 2020. Analisis Strategi Pengembangan Perikanan Rajungan di Pantai Puding Bangka Selatan. *Jurnal Sumberdaya Perairan*. 14(1) : 9-18. <https://doi.org/10.33019/akuatik.v14i1.1652>
- Sajari, I., Elfiana., Martina., 2017. Analisis Kelayakan Usaha Keripik Pada UD Mawar di Gampong Bate Ie Lieek Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen. *Jurnal S. Pertanian*. 1(2): 116-124.
- Septifitri., Monintja, D.R,Wisudo, S.H.,Martasuganda, S.2010. Analisis Kebutuhan Sarana Perikanan Dalam Rangka Pengembangan Perikanan Tangkap Berbasis Komoditas Unggulan Di Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Saintek Perikanan*. 5(2):8-13.
- Sina, Yohanes, Lestari, F., Susiana. 2019, Potensi Dan Tingkatan Pemanfaatan Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Di Senggarang Kecamatan Tanjungpinang Kota Provinsi Kepulauan Riau. [Skripsi].Universitas Maritim Raja Ali Haji. Tanjungpinang. 102 Halaman
- Supriadi, H., Pranowo,D. 2015. Prospek Pengembangan Agroforestri Berbasis Kopi di Indonesia. *Jurnal Perspektif Penelitian Tanaman Industri*. 14(2):1-16. <http://dx.doi.org.1021082/p.v14n2.2015.135-150>

- Yusuf, M.2012. Pengembangan Produk Lumpia dengan Penambahan Daging Rajungan dan Analisa Kelayakannya. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 3(5):49-56. <http://doi.dorg./10.26714./jpg.3.2.2012.%25p>
- Zarochman, Ibnu, H., Sasmita , S., 2017. Adopsi dan PenerapanTeknologi set net.di Indonesia melalui Proyek Pilot Pengembangan Set Net di Sulawesi Selatan. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 16(2). 125-134. <http://dx.doi..org10.5578/jppi.16.2.2010.125-13>

