

Analisis Kelayakan Usaha Abon Ikan Lele pada UMKM Jaya Mandiri Tasikmalaya

Ningtyas Dwiana Putri^{1*}, Totok Hendarto², Angga Pratama Putra³

^{1,3}Program Studi Agrobisnis Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Dr. Soetomo, Surabaya, Indonesia

²Fakultas Pertanian, Universitas Dr. Soetomo, Surabaya

Email korespondensi: tyasputri44@gmail.com

Abstrak- Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha abon ikan lele pada UMKM Jaya Mandiri di Kota Tasikmalaya, Jawa Barat. Latar belakang penelitian didasarkan pada pesatnya perkembangan sektor kuliner di Indonesia serta besarnya potensi komoditas lele (*Clarias gariepinus*) yang produksinya mencapai $\pm 1,14$ juta ton pada tahun 2023. Melimpahnya pasokan membuka peluang hilirisasi melalui diversifikasi olahan, salah satunya abon lele. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus dengan desain deskriptif analitik kuantitatif. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, serta telaah dokumen, dan dianalisis menggunakan perhitungan biaya total, penerimaan, keuntungan, Revenue Cost Ratio (R/C), dan Break Even Point (BEP). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan abon ikan lele kemasan 100 gram mencapai Rp 7.700.000 per bulan dengan keuntungan Rp 4.876.774, sedangkan kemasan 50 gram memberikan penerimaan Rp 6.400.000 dengan keuntungan Rp 3.576.274. Perhitungan R/C ratio menghasilkan nilai 5,45 untuk kemasan 100 gram dan 4,53 untuk kemasan 50 gram. Kedua nilai R/C ratio lebih besar dari 1, yang berarti usaha abon ikan lele pada UMKM Jaya Mandiri layak dijalankan dan berpotensi memberikan keuntungan signifikan. Temuan ini mempertegas bahwa usaha pengolahan abon ikan lele tidak hanya mampu meningkatkan nilai tambah komoditas perikanan, tetapi juga mendukung keberlanjutan ekonomi lokal melalui kontribusinya terhadap pendapatan UMKM. Dengan demikian, penelitian ini memberikan rekomendasi bagi UMKM untuk meningkatkan kapasitas produksi, memperluas pemasaran, serta mengoptimalkan kepatuhan terhadap standar mutu dan sertifikasi guna memperkuat daya saing di pasar.

Kata kunci: Abon Ikan Lele, UMKM, Kelayakan Usaha, Analisis R/C, Tasikmalaya

Abstract- This study aims to analyze the feasibility of a catfish floss (*Clarias gariepinus*) business at UMKM Jaya Mandiri in Tasikmalaya, West Java. The research background is based on the rapid growth of the culinary sector in Indonesia and the high potential of catfish commodities, with national production reaching approximately 1.14 million tons in 2023. The abundance of supply creates opportunities for downstream processing and product diversification, one of which is catfish floss. The research employed a case study approach with a descriptive-analytical quantitative design. Data were collected through observation, interviews, and document review, and analyzed using calculations of total cost, revenue, profit, Revenue Cost Ratio (R/C), and Break-Even Point (BEP). The results indicate that catfish floss in 100-gram packaging generated a monthly revenue of IDR 7,700,000 with a profit of IDR 4,876,774, while the 50-gram packaging generated IDR 6,400,000 with a profit of IDR 3,576,274. The R/C ratio was calculated at 5.45 for the 100-gram packaging and 4.53 for the 50-gram packaging. Both R/C ratio values exceed 1, meaning that the catfish floss business at UMKM Jaya Mandiri is financially feasible and capable of providing significant profit. These findings confirm that catfish floss processing not only increases the added value of fisheries commodities but also supports local economic sustainability by contributing to UMKM income. Therefore, this study recommends that UMKM enhance production capacity, expand marketing efforts, and optimize compliance with quality standards and certification to strengthen competitiveness in the market.

Keywords: Catfish Floss, SMEs, Business Feasibility, R/C Analysis, Tasikmalaya

1. PENDAHULUAN

Bisnis kuliner merupakan salah satu sektor yang berkembang pesat di Indonesia, termasuk usaha pengolahan hasil perikanan. Abon ikan lele merupakan salah satu produk olahan perikanan yang memiliki potensi pasar yang cukup besar. UMKM Jaya Mandiri di Kota Tasikmalaya telah mengembangkan produk ini sejak tahun 2007. Namun, diperlukan analisis kelayakan usaha untuk mengetahui sejauh mana bisnis ini menguntungkan dan dapat dikembangkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi, biaya, penerimaan, keuntungan, dan kelayakan usaha abon ikan lele pada UMKM Jaya Mandiri. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia. Data pemerintah menunjukkan UMKM berkontribusi sekitar 61,07% terhadap PDB nasional dan menyerap $\pm 97\%$ tenaga kerja; jumlah unitnya mencapai puluhan juta dan mendominasi struktur ekonomi nasional. Fakta ini menegaskan bahwa keberlanjutan dan daya saing UMKM sangat menentukan ketahanan ekonomi, sehingga studi kelayakan pada level usaha mikro menjadi penting agar modal terbatas dapat diarahkan pada kegiatan yang menguntungkan dan berkelanjutan. Di sisi lain, komoditas lele (*Clarias gariepinus*) merupakan salah satu penopang utama subsektor perikanan budidaya. Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) melaporkan produksi lele nasional mencapai $\pm 1,14$ juta ton pada 2023, dengan preferensi konsumsi rumah tangga yang tinggi (peringkat tiga setelah TCT dan tilapia). Melimpahnya pasokan membuka peluang

hilirisasi melalui diversifikasi olahan, salah satunya abon lele, yang memperpanjang umur simpan, menambah nilai, dan memperluas pasar.

Secara teknologi pangan, pengolahan lele menjadi abon disebut efektif untuk menaikkan nilai ekonomi dan mencegah kerusakan saat terjadi kelebihan pasok. Kandungan protein lele yang tinggi (sekitar 22–46,6%) turut memperkuat proposisi nilai produk olahan berbasis lele bagi konsumen. UMKM Jaya Mandiri di Kota Tasikmalaya adalah pelaku olahan ikan yang memproduksi abon. Keberadaan unit usaha riil ini menjadi kandidat relevan untuk dikaji kelayakan finansialnya dalam konteks lokal Tasikmalaya. Selain faktor pasok dan teknologi olahan, aspek kepatuhan standar turut mempengaruhi akses pasar. Studi-studi menunjukkan sertifikasi halal meningkatkan kepercayaan konsumen sekaligus membuka peluang pasar lebih luas; kewajiban jaminan produk halal juga diatur dalam regulasi nasional, sehingga kepatuhan menjadi bagian dari strategi daya saing UMKM pangan. Alasan pentingnya penelitian ini adalah: (1) UMKM menyumbang porsi mayoritas PDB dan tenaga kerja sehingga analisis kelayakan usaha pangan lokal berdampak langsung pada keberlanjutan pendapatan masyarakat; (2) produksi lele nasional yang besar memerlukan kanal hilirisasi bernilai tambah agar tidak terjebak pada fluktuasi harga bahan baku; (3) sertifikasi halal/IRT sebagai faktor strategis dalam perluasan pasar produk pangan.

Pemilihan lokasi UMKM Jaya Mandiri didasarkan pada eksistensi usaha pengolahan abon yang nyata, ketersediaan bahan baku lele dari sentra budidaya air tawar di Jawa Barat, serta kebutuhan kajian berbasis konteks daerah karena struktur biaya dan pola pemasaran sangat spesifik. Pemilihan variabel penelitian meliputi biaya total, penerimaan, keuntungan, dan Revenue Cost Ratio (R/C) karena indikator-indikator ini merupakan ukuran standar kelayakan finansial pada usaha pangan skala UMKM. Selain itu, Break Even Point (BEP) digunakan untuk melihat ambang minimum produksi agar usaha tidak merugi. Penelitian ini berbeda dengan penelitian terdahulu. Misalnya, [1] Menganalisis usaha abon lele dengan fokus pada horizon satu bulan di lokasi berbeda. [2] Mengkaji manajemen usaha abon lele di Temanggung dengan R/C ratio 3,7 dan perhitungan BEP, bukan pada konteks Tasikmalaya. [3] Di Sleman menekankan analisis biaya, penerimaan, laba, dan BEP, namun dalam setting geografis lain. Kebaruan penelitian ini terletak pada konteks Tasikmalaya, pengaitan kelayakan finansial dengan aspek kepatuhan sertifikasi halal/IRT, serta analisis perbedaan ukuran kemasan yang berimplikasi pada nilai R/C dan BEP. Dengan demikian, penelitian ini relevan dan mendesak dilakukan untuk memberikan dasar kebijakan dan strategi pengembangan UMKM pengolahan ikan di daerah.

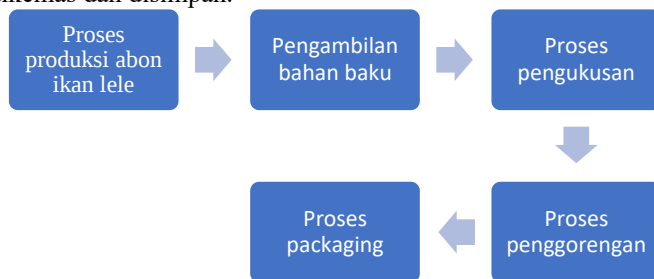
2. METODE PENELITIAN

1. Pendekatan dan Desain Penelitian. Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kasus dengan desain deskriptif analitik kuantitatif. Pendekatan ini dipilih untuk menganalisis kelayakan usaha secara mendalam pada UMKM Jaya Mandiri di Tasikmalaya.
2. Lokasi dan Periode Penelitian. Penelitian dilaksanakan di UMKM Jaya Mandiri, Kota Tasikmalaya, selama 2 bulan pada tahun 2024. Pemilihan lokasi menggunakan purposive sampling karena usaha ini merupakan pengolahan abon ikan lele yang aktif dan representatif.
3. Sumber dan Teknik Pengumpulan Data
 - a. Data primer: observasi langsung proses produksi, wawancara dengan pemilik/manajer usaha, catatan pembukuan internal.
 - b. Data sekunder: literatur ilmiah, jurnal, laporan industri, serta data pembandingan dari studi kelayakan sejenis.
4. Teknik Analisis Data
 - a. Analisis Biaya dan Penerimaan: menghitung total biaya (TC) dan penerimaan (TR).
 - b. Analisis Keuntungan: $\pi = TR - TC$.
 - c. Revenue Cost Ratio (R/C): menilai kelayakan ($R/C > 1$ layak).
 - d. Break Even Point (BEP): titik impas antara TR dan TC.
 - e. Analisis tambahan: Payback Period (PP), Net Profit Margin (NPM), Return on Investment (ROI).
5. Validitas dan Kelengkapan Data Triangulasi hasil observasi, wawancara, dan data pembukuan, serta perbandingan dengan studi kelayakan UMKM sejenis.
6. Langkah-langkah Implementasi
 - a. Persiapan: koordinasi dengan UMKM dan penyusunan instrumen.
 - b. Pengumpulan data: kunjungan lapangan, observasi produksi, pencatatan biaya.
 - c. Pengolahan data: perhitungan TR, TC, keuntungan, R/C, BEP.
 - d. Analisis: interpretasi hasil untuk menentukan kelayakan usaha.
 - e. Pelaporan: penyajian hasil dan pembahasan secara deskriptif.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Cara Memproduksi Abon Ikan Lele

Cara, metode, dan teknik untuk membuat barang dan jasa dengan menggunakan sumber (tenaga kerja, mesin, bahan, dan dana) adalah proses produksi. Pembuatan abon ikan mencakup persiapan daging ikan lele, pengukusan, penghalusan daging ikan, pembuatan bumbu abon, pencampuran bumbu dan santan, peresapan bumbu, dan terakhir penggorengan daging ikan kemudian dikemas dan disimpan.



Gambar 1. Proses Pembuatan Abon

Proses pembuatan abon ikan mencakup menyiapkan daging ikan lele, mengupasnya, menghaluskannya, membuat bumbu abon, mencampurkannya ke dalam daging ikan, dan terakhir menggorengnya. Kemudian, daging ikan digoreng dan disimpan.

Pengumpulan bahan baku, ikan lele hidup yang diambil dari kolam dan ditimbang 12,5 kg, dimasak, dan dibersihkan untuk menghilangkan darah yang menempel. Isi perut dan kulit ikan lele diolah kembali menjadi rambak kulit ikan lele, dan limbah hasil penyiangan segera dibuang ke tempat sampah. Setelah ikan lele dibersihkan, mereka dimasukkan ke dalam dandang atau perebusan dan dikukus selama satu jam. Saat daging dan kulit ikan matang, dapat dilihat dengan jelas bagaimana warna daging berubah menjadi sedikit kecoklatan. Jika ikan tidak cukup matang, akan sulit untuk memisahkan duri dari daging. Ini disebabkan oleh fakta bahwa ikan akan lebih sulit untuk memisahkan daging, kulit, dan duri dari satu sama lain, dan tekstur daging akan menjadi lembek jika dibiarkan terlalu lama [4]. Kerusakan struktur jaringan protein menyebabkan daging lembek.

Minyak goreng dipanaskan sebelum serat daging dimasukkan ke dalam minyak goreng panas. Selama penggorengan, lakukan pengadukan terus-menerus agar abon ikan lele matang secara merata dan bumbunya diserap sepenuhnya. Jika abon ikan lele berwarna kuning kecoklatan dan matang secara merata, mesin spinner digunakan untuk memisahkan minyak goreng dari abon ikan lele. Setelah abon ikan lele matang secara merata, angkatlah abon ikan lele dari wajan dan masukkan ke mesin spinner. Mesin spinner harus bekerja sampai minyak goreng keluar sepenuhnya atau terpisah dari abon ikan lele.

Proses pengemasan abon ikan lele adalah tahap terakhir. Abon yang telah siap dikemas ditimbang terlebih dahulu. Abon dimasukkan ke dalam kemasan setelah ditimbang. Jenis kemasan yang digunakan adalah kemasan klip yang tidak membutuhkan alat sealer listrik. Terakhir, menempelkan label pada kemasan. Sekarang produk abon ikan lele siap untuk dijual.

Tabel 1. Proses pembuatan abon ikan lele

No	Jenis Kegiatan	Alat (unit)	Harga	Jumlah
1	Penerimaan bahan baku	1. Ikan lele dumbo	25.000	12,5
		2. Timbangan gantung	275.000	1
		3. Pisau	50.000	3
		4. Bak besar	25.000	1
		5. Tang	15.000	1
2	Proses pengukusan	1. Dandang	100.000	1
		2. Kompor	500.000	2
		3. Gas	120.000	2
3	Proses penggorengan	1. Wajan	280.000	2
		2. Spatula	32.000	2
		3. Kompor	500.000	2
		4. Gas	120.000	2
		5. Spinner	25.000.000	2
4	Proses pengemasan	1. Plastik kemasan	18.000	50
		2. Label produk	100.000	1000

3.2 Analisis Biaya

Salah satu tindakan yang diambil oleh UMKM adalah menghitung biaya produksi untuk memberikan harga pokok dan harga jual sehingga mereka dapat menghasilkan laba yang optimal. Perusahaan harus memperhitungkan biaya produksi dengan teliti karena ini akan menentukan laba dan rugi perusahaan [5].

3.2.1 Biaya Tidak Tetap (*Variable cost*)

Tabel 2. Biaya Variabel

No	Jenis	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Harga Perbulan (Rp)
1	Ikan lele	12,5 kg	25000	312500
2	Minyak goreng	8 liter	50000	400000
3	Bawang merah	2 kg	22000	44000
4	Bawang putih	1 kg	35000	35000
5	Gula Pasir	1 kg	17000	17000
6	Garam	5 bungkus	4500	22500
7	Kunyit	1/2 kg	1500	90000
8	Lengkuas	1 kg	11000	77000
9	Lada bubuk	3 bungkus	1000	3000
10	Label stiker	1000 lembar	100	100000
11	Gas elpiji 3 kg	4 kali isi	200000	800000
12	Plastik Kemasan	50 lembar	360	18000
		Jumlah		1.919.000

Dari tabel diatas dapat disimpulkan biaya variabel $1.919.000/2$ adalah 959.500, untuk kapasitas produksi membutuhkan 64 kg ikan lele, 32 kg ikan lele untuk kemasan 100g dan 32 kg ikan lele untuk kemasan 50g.

3.2.2 Biaya Tetap (*Fixed cost*)

Tabel 3. Biaya Tetap

No	Jenis Barang	Nilai Beli (Rp)
1	Harga Listrik	200000
2	Harga Transportasi	150000
3	Harga PDAM	200000
4	Harga Penyusutan Investasi	354.226
Jumlah Biaya Tetap		904.226

Dari tabel diatas dapat disimpulkan biaya tetap $904.226/2$ adalah 452.113

3.2.3 Biaya Total (*Total cost*)

3.2.3.1 Biaya Total Abon Lele Kemasan 100g

Biaya total satu bulan produksi abon ikan lele kemasan 100 g menghasilkan:

= Biaya Tetap + Biaya Variabel

= 452.113 + 959.500

= 1.411.613

3.2.3.2 Biaya Total Abon Lele Kemasan 50g

Biaya total satu bulan produksi abon ikan lele kemasan 50 g menghasilkan:

= Biaya Tetap + Biaya Variabel

= 452.113 + 959.500

= 1.411.613



3.3 Analisis Penerimaan dan Keuntungan

3.3.1 Analisis Penerimaan dan Keuntungan Abon Lele Kemasan 100g

Bahan ikan lele 12,5 kilogram akan menghasilkan 40 bungkus abon ikan lele dengan berat 100 gram, jika diproduksi selama 30 hari setiap bulan. Ini akan menghasilkan 320 bungkus abon ikan kemasan besar, yang setiap bungkusnya akan dijual dengan harga 22 ribu.

Dengan begitu, pendapatan yang didapatkan dalam satu bulan adalah :

$$TR = P \times Q$$

$$TR = 22000 \times (8 \times 40)$$

$$= \text{Rp } 7.700.000 \text{ (kemasan 100g)}$$

Keuntungan bulanan adalah perbedaan antara keuntungan dan biaya total. Keuntungan selama satu bulan adalah:

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = 7.700.000 - 2.823.226$$

$$= 4.876.774 \text{ (kemasan 100g)}$$

3.3.2 Analisis Penerimaan dan Keuntungan Abon Lele Kemasan 50g

Bahan ikan lele 12,5 kilogram akan menghasilkan 80 bungkus abon ikan lele dengan berat 50 gram, jika diproduksi selama 30 hari setiap bulan. Ini akan menghasilkan 640 bungkus abon ikan kemasan kecil, yang setiap bungkusnya akan dijual dengan harga 10 ribu.

Dengan begitu, pendapatan yang didapatkan dalam satu bulan adalah :

$$TR = P \times Q$$

$$TR = 10000 \times (8 \times 80)$$

$$= 6.400.000 \text{ (kemasan 50g)}$$

Keuntungan bulanan adalah perbedaan antara keuntungan dan biaya total. Keuntungan selama satu bulan adalah:

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = 6.400.000 - 2.823.226$$

$$= 3.576.274 \text{ (kemasan 50g)}$$

3.4 Analisis Kelayakan

3.4.1 Analisis Revenue Cost Ratio Abon Lele Kemasan 100g

R/C Ratio

Hasil dari perhitungan menunjukkan bahwa pengusaha abon ikan lele akan menerima penerimaan secara keseluruhan RP 7.700.000 (TR) dan biaya produksi rata-rata sebesar RP 1.411.613 (TC) selama satu bulan penjualan. Dengan demikian, perhitungan R/C ratio Adalah sebagai berikut :

$$RC = TR/TC$$

$$RC = 7.700.000 / 1.411.613$$

$$RC = 5,45 \text{ (kemasan 100g)}$$

R/C ratio dengan nilai 5,45 memiliki makna bahwa abon ikan lele kemasan 100g layak diusahakan karena dengan modal sebesar Rp 1 rupiah mendapatkan keuntungan sebesar Rp 5,45 rupiah.

3.4.2 Analisis Revenue Cost Ratio Abon Lele Kemasan 50g

Hasil dari perhitungan menunjukkan bahwa pengusaha abon ikan lele akan menerima penerimaan secara keseluruhan RP 6.400.000 (TR) dan biaya produksi rata-rata sebesar RP 1.411.613 (TC) selama satu bulan penjualan. Dengan demikian, perhitungan R/C ratio Adalah sebagai berikut :

$$RC = TR/TC$$

$$RC = 6.400.000 / 1.411.613$$

$$RC = 4,53 \text{ (kemasan 50g)}$$

R/C ratio dengan nilai 4,53 memiliki makna bahwa abon ikan lele kemasan 50g layak diusahakan karena dengan modal sebesar Rp 1 rupiah mendapatkan keuntungan sebesar Rp 4,53 rupiah.

4. KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha abon ikan lele pada UMKM Jaya Mandiri memberikan penerimaan yang cukup signifikan. Produk abon ikan lele dengan kemasan 100 gram mampu menghasilkan penerimaan sebesar Rp 7.700.000





per bulan, sedangkan kemasan 50 gram memberikan penerimaan sebesar Rp 6.400.000. Dengan modal usaha sebesar Rp 1.411.613, produksi 320 bungkus abon ikan lele kemasan 100 gram setiap bulan menghasilkan keuntungan bersih sebesar Rp 4.876.774. Sementara itu [6], produksi 640 bungkus abon ikan lele kemasan 50 gram per bulan menghasilkan keuntungan bersih sebesar Rp 3.576.274. Lebih lanjut, hasil analisis rasio penerimaan terhadap biaya (R/C ratio) memperlihatkan nilai 5,45 untuk kemasan 100 gram dan 4,53 untuk kemasan 50 gram. Kedua nilai R/C ratio tersebut lebih besar dari 1, yang berarti usaha abon ikan lele pada UMKM Jaya Mandiri layak dijalankan karena setiap Rp 1 modal yang dikeluarkan mampu menghasilkan penerimaan lebih dari Rp 4–5 rupiah.

REFERENSI

- [1] A. Firdaus and A. Wasilah, “Akuntansi Biaya,” *Edisi*, vol. 2, 2009.
- [2] A. Firdaus and A. Wasilah, *Akuntansi biaya (Edisi 2)*. Jakarta: Salemba Empat, 2009.
- [3] D. Wadimah, “Analisis kelayakan usaha abon ikan cakalang di Bandung,” *Jurnal Media Akademik*, vol. 15, no. 2, pp. 55–64, 2021.
- [4] I. W. Agustin and Y. H. Sipahutar, “Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*),” *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, vol. 9, pp. 115–126, 2022.
- [5] Soekartawi, *Analisis Usahatani*. Jakarta: Universitas Indonesia Press, 1995.
- [6] I. T. Setiawati and S. Ningsih, “Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung,” *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, vol. 12, no. 2, pp. 95–110, 2018.