

## **Analisis Kelayakan Usaha Rumah Industri Pengolahan Ikan Lomek Kering Pada Bumdes Kuala Alam Bengkalis**

Wan Junita Raflah<sup>1</sup>, M. Alkadri Perdana<sup>2</sup>, dan Nurlaili Sari<sup>2</sup>  
Program Studi Administrasi Bisnis Internasional, Politeknik Negeri Bengkalis  
[junita@polbeng.ac.id](mailto:junita@polbeng.ac.id)<sup>1</sup>

### **Abstract**

*Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui harga pokok produksi dan pendapatan pengolahan ikan lomek dan untuk mengetahui kelayakan usaha Rumah Industri Pengolahan Ikan Lomek kering Bumdes Kuala Alam. Metode penelitian adalah penelitian Deskriptif kuantitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan survey, observasional dan wawancara. Metode analisis data penelitian ini dengan menggunakan analisis harga pokok produksi dengan metode full costing, analisis pendapatan serta analisis kelayakan usaha yang dihitung menggunakan R/C ratio dan BEP sebagai kontribusi kepada BUMDES Kuala Alam untuk sebagai pertimbangan rencana usaha pendirian rumah industri pengolahan ikan lomek kering. Dari penelitian ini diketahui bahwa biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp. 2.210.750. hasil produksi untuk 1 kali produksi adalah 70 kg dengan besar pendapatan Rp. 3.389.250 untuk satu kali produksi. Kelayakan usaha dihitung menggunakan R/C ratio lebih besar dari 1 yaitu 2, 53. Sehingga dapat usaha pengolahan ikan lomek kering di Bumdes Kuala Alam Bengkalis menguntungkan sehingga layak untuk didirikan rumah industri. Break Even Point (BEP) Hasil penelitian menunjukkan bahwa BEP produksi usaha pengolahan Ikan Lomek Kering Di Bumdes Kuala Alam Bengkalis rata-rata sebesar 28 Kg per produksi. Namun Hasil penelitian menunjukkan bahwa BEP harga usaha pengolahan Ikan Lomek Kering Di Bumdes Kuala Alam Bengkalis rata-rata sebesar 31.582 Rp/kg.*

*Keywords : ikan lomek kering, feasibility study, Bumdes Kuala Alam, Bengkalis*

### **1. PENDAHULUAN**

Kabupaten Bengkalis merupakan salah satu daerah Provinsi Riau yang letaknya cukup strategis karena dikelilingi oleh dua selat yaitu Selat Melaka dan Selat Bengkalis. Sebagai daerah yang terletak di wilayah pesisir, pada umumnya masyarakat Bengkalis memiliki mata pencaharian sebagai nelayan. Dari data Badan Pusat Statistik Kabupaten Bengkalis (2021), diketahui bahwa pada tahun 2020, jumlah rumah tangga nelayan di Kabupaten Bengkalis sebanyak 5.516 rumah tangga dengan produksi perikanan laut sebanyak 5.789, 87 Ton. Salah satu jenis ikan yang menjadi ciri khas Bengkalis adalah ikan lomek (*Harpodon nehereus*). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Riau (2015) dalam Azka, A. dan Ratrinia, P.W., (2020) diketahui bahwa produksi ikan lomek sebesar 2021,1 ton. Ikan lomek ini digunakan sebagai bahan baku pembuatan ikan asin.

Desa Kuala Alam yang terletak Berada disebelah Timur Pulau Bengkalis dengan luas wilayah sekitar 1000 hektar dan jumlah penduduk sebanyak 2.255 Jiwa merupakan salah satu daerah nelayan yang banyak menghasilkan ikan lomek. Ikan lomek ini biasanya dijual langsung ke masyarakat dan sisanya di keringkan untuk memperpanjang daya simpan ikan. Pada saat musim ikan, ikan lomek dipanen dalam jumlah banyak yang seringkali menyebabkan harga jual turun signifikan.

Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Kuala Alam didirikan sebagai wadah bagi masyarakat Desa Kuala Alam untuk mengembangkan potensi desa guna mengelola aset, jasa pelayanan dan usaha lainnya untuk kesejahteraan masyarakat. Pada tahun 2019, Bumdes Kuala Alam mendirikan Unit Perdagangan dan Jasa Kuala Sejahtera. Salah satu perannya yaitu menjadi *reseller* produk-produk masyarakat Kuala Alam termasuk produk ikan lomek kering. Pada tahun 2021 permintaan ikan lomek kering sangat tinggi yaitu mencapai 1-ton perbulan.

Untuk memenuhi permintaan ini, Bumdes Kuala Alam menjalin Kerjasama dengan nelayan dari beberapa desa diantaranya: Desa Pambang, Desa Bantan Timur dan Desa Muntai namun sampai saat ini, Bumdes Kuala Alam hanya mampu memenuhi permintaan konsumen sebanyak 20 kg perbulan. Berdasarkan survey lapangan yang dilakukan oleh pengelola Bumdes, diketahui bahwa satu desa dapat menghasilkan 10 ton - 20 ton hasil tangkapan ikan lomek per musim. Namun para nelayan kesulitan untuk menghasilkan lomek kering karena kendala cuaca, tenaga kerja dan modal. Oleh karena itu, untuk memenuhi permintaan konsumen maka Bumdes Kuala Alam berencana mendirikan Rumah Industri Pengolahan Lomek Kering. Bumdes Kuala Alam berencana membeli mengumpulkan ikan lomek segar dari masyarakat untuk diolah menjadi lomek kering.

Menurut Sagita, G.L., dkk (2017) Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) merupakan lembaga usaha desa yang dikelola oleh masyarakat dan pemerintahan desa dalam upaya memperkuat perekonomian desa dan dibentuk berdasarkan kebutuhan dan potensi desa dan pengelolaan unit-unit usaha di bawah BUMDes merupakan pengelolaan yang lebih tepat dibandingkan pengelolaan di bawah koperasi. Oleh sebab itu, sebelum rencana pendirian Rumah Industri Pengolahan Ikan Lomek Kering tersebut, perlu dilakukan studi kelayakan usaha untuk mengetahui usaha ini layak dilaksanakan untuk memperoleh pendapatan yang lebih baik dibandingkan pendapatan Unit Perdagangan dan Jasa Kuala Sejahtera sebagai reseller Ikan Lomek kering.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penelitian Ini akan mengkaji lebih dalam tentang: **“Analisis Kelayakan Usaha Rumah Industri Pengolahan Ikan Lomek Kering di BUMDES Kuala Alam Bengkalis”**.

## **2. TINJAUAN PUSTAKA**

Yarni, W.O., Asis, N. dan Riani, I. (2019) pada penelitian “Analisis Kelayakan Usaha Pengumpul Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*) Kering Di Desa Lambangi Kecamatan Kolono Timur Kabupaten Konawe Selatan”, diperoleh diperoleh nilai R/C rasio sebesar 1,40. Nilai R/C rasio tertinggi sebesar 1,59 dan nilai R/C rasio terendah sebesar 1,20. Artinya adalah rata-rata penerimaan usaha pengumpul ikan teri kering lebih besar dari rata-rata biaya digunakan kelebihan tersebut sebesar 40%. Nilai R/C rasio >1 menunjukkan usaha pengumpul ikan teri kering di Desa Lambangi layak dikembangkan dan menguntungkan.

Nurhidayah, K. (2020) dalam penelitiannya “Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kota Sibolga (Studi Kasus: Kelurahan Pasar Belakang, Kecamatan Sibolga Kota, Kota Sibolga, Sumatera Utara)”, menunjukkan bahwa proses produksi pengolahan ikan asin yaitu penyediaan bahan baku utama (ikan segar), penyiangan/pembelahan ikan, pencucian, penggaraman, pengeringan/penjemuran, pengepakan/pengemasan, penyimpanan setelah itu dipasarkan. Total biaya yang dibutuhkan sebesar Rp 15.107.543 per bulan, dengan total penerimaan sebesar Rp 22.332.000 per bulan. Sehingga total keuntungan yang diterima sebesar Rp 7.224.457 per bulan. Usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Pasar Belakang layak untuk tetap diusahakan karena indikator-indikator kelayakan telah terpenuhi.

Hasibuan (2018) pada penelitian berjudul “Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Gulamah Batu (*Pseudocienna amovensis*) (Kasus: Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kotamadya Tanjung Balai)” menjelaskan bahwa usaha pengolahan Ikan Asin Gulamah Batu layak untuk tetap diusahakan di daerah penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha pengolahan Ikan Asin Gulamah Batu di daerah penelitian layak untuk tetap diusahakan karena nilai R/C lebih besar dari satu, jumlah produksi lebih besar dari BEP Produksi, harga jual lebih besar dari BEP Harga, pendapatan per bulan usaha pengolahan Ikan Asin Gulamah Batu lebih besar dari UMK Kotamadya Tanjung Balai; secara serempak umur, lama pendidikan, jumlah tanggungan, lama berusaha, luas tempat usaha, dan penggunaan modal berpengaruh nyata terhadap pendapatan usaha pengolahan Ikan Asin Gulamah Batu, tetapi

secara parsial hanya penggunaan modal yang berpengaruh nyata terhadap pendapatan usaha pengolahan Ikan Asin Gulamah Batu.

Penelitian Mafut (2017) dengan judul “Analisis Keuntungan Usaha Produksi Ikan Asap Pada Home Industri Khusnul Jaya Berkah di Kota Samarinda” yang dilakukan pada Home Industri Khusnul Jaya Berkah di Samarinda menunjukkan angka 1,28 yang artinya usaha ini menguntungkan. Serta layak untuk dikembangkan atau usaha ini menghasilkan keuntungan Rp 8.977.019,00 / bulan dari total biaya yang dikeluarkan

### 3. METODE PENELITIAN

Menguraikan tentang jenis penelitian, lokasi, peralatan, bahan yang diperlukan dan prosedur yang dilakukan berdasarkan pada teori yang diuji dalam penelitian.

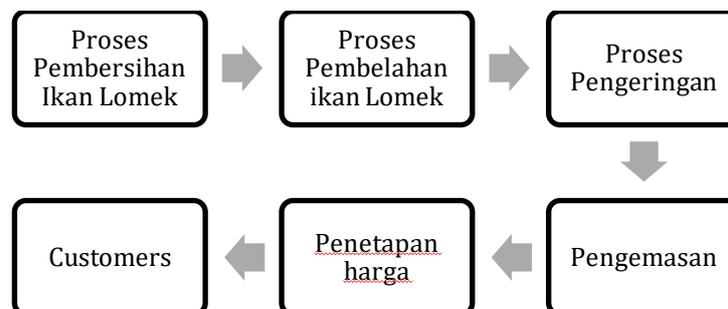
Penelitian ini dirancang menggunakan metode penelitian studi kasus dan analisis deskriptif kuantitatif sebagai metode analisis yang digunakan. Penelitian ini dilakukan di Bengkalis, Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara purposive sampling atau sengaja diambil dengan pertimbangan terdapat usaha pengolahan ikan lomek kering. Populasi penelitian adalah masyarakat bengkalis yang memiliki usaha pengolahan ikan lomek kering dengan jumlah sampel sebanyak 20 orang.

Penelitian ini menggunakan data primer dan data Sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari responden dengan menyebarkan kuisisioner dan wawancara sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi-instansi serta literatur-literatur yang terkait dengan penelitian ini. Metode analisis data pada penelitian ini yaitu dengan menghitung pendapatan dan kelayakan usaha. pendapatan dihitung menggunakan rumus  $I = TR - TC$  dan kelayakan usaha dihitung menggunakan R/C ratio dan Break Even Point (BEP).

### 4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Proses Produksi Ikan Lomek Kering

Desa Kuala Alam merupakan salah satu daerah nelayan yang banyak menghasilkan ikan lomek yang biasanya dijual langsung ke masyarakat dan yang tidak terjual di keringkan untuk memperpanjang daya simpan ikan dan meningkatkan nilai ekonomis ikan lomek tersebut. Berdasarkan observasi lapangan maka diketahui bahwa proses pembuatan ikan lomek diawali dengan proses pembersihan ikan lomek. Ikan lomek yang sudah dibersihkan kemudian di belah. Pembelahan ikan lomek dilakukan dengan seksama untuk menghasilkan ikan lomek kering yang lebar dan tipis. Ikan lomek yang bersih dan sudah dibelah kemudian dikeringkan. Pengeringan ikan lomek biasanya mengambil waktu minimal tiga hari tergantung cuaca karena pengeringan masih dilakukan secara manual. Setelah kering ikan lomek kemudian dikemas dengan kemasan sederhana yaitu dimasukkan ke dalam karung dan dijual dengan harga 70 ribu rupiah sampai dengan 90 ribu rupiah per kilogram. Adapun bagan langkah-langkah dalam proses pembuatan ikan lomek kering dapat dilihat pada gambar 4.1 berikut:



Gambar 1. Proses pembuatan ikan lomek kering

Sumber: Data Olahan, 2021

#### 4.2 karakteristik pengusaha ikan lomek kering

Responden yang dijadikan sampel dalam penelitian ini nelayan ikan lomek dan yang memiliki usaha pengolahan ikan lomek kering yang menjual hasil usaha mereka di Bumdes Kuala Alam yang berjumlah 20 orang. Dari penelitian yang dilakukan diketahui bahwa dari 20 orang tersebut, hanya ada 2 orang yang menjadi pengusaha ikan lomek kering dan bukan nelayan. Sisanya sebanyak 18 orang adalah nelayan yang hanya menjual ikan lomek hasil tangkapan mereka pada pengusaha ikan lomek kering yang kemudian dijual ke Bumdes Kuala Alam.

Tabel 1. Usia Responden Penelitian

Kelompok Usia (Tahun)	Responden		Persentase
	Pengusaha Ikan Lomek	Nelayan	
<20	0	2	10%
>20	0	5	25%
>30	2	4	30%
>40	0	4	20%
>50	0	2	10%
>60	0	1	5%
Total	2	18	100%

Sumber: Data olahan, 2021

Berdasarkan tabel 4.1 diketahui bahwa jumlah nelayan ikan lomek dan yang memiliki usaha ikan lomek kering berumur antara 20 tahun sampai dengan 60 tahun. Mayoritas berumur diatas 20 tahun sampai dengan 30 tahun yaitu 11 orang atau sebesar 55% sementara yang berusia lebih dari 60 tahun hanya 1 orang. Dua orang pengusaha ikan lomek berumur di atas 30 tahun.

Tabel 2. Tingkat Pendidikan Responden Penelitian

Tingkat Pendidikan	Responden		Persentase
	Pengusaha Ikan Lomek	Nelayan	
SD	1	10	55%
SMP	0	6	30%
SMA	1	2	15%
Total	2	18	100%

Sumber: Data olahan, 2021

Berdasarkan tabel 4.2 diketahui bahwa seluruh responden mendapatkan pendidikan formal namun hanya 3 orang yang mendapatkan pendidikan SMA. Mayoritas hanya mendapatkan pendidikan SD sebanyak 55% dan diikuti 30% persen mendapat pendidikan SMP. Disimpulkan bahwa 85% responden hanya memiliki pendidikan dasar. Dari data yang diperoleh diketahui bahwa satu orang pengusaha ikan lomek kering mendapatkan pendidikan sampai tingkat SMA sementara lainnya hanya mendapatkan pendidikan SD

Tabel 3. Lama Usaha Responden Penelitian

Lama Usaha (tahun)	Responden		Persentase
	Pengusaha Ikan Lomek	Nelayan	
0-5	1	4	25%
6-10	1	2	17%
11-15	0	0	0%
16-20	0	5	25%
21-25	0	2	8%
26-30	0	3	17%

31-35	0	2	8%
Total	2	18	100%

Sumber: Data olahan, 2021

Berdasarkan Tabel 4.3. diperoleh data lama usaha ikan lomek ini berjalan. Lama usaha yaitu antara 0 sampai 35 tahun usaha berjalan. 0-5 tahun ada 5 responden (25%) yang terdiri dari 4 orang nelayan dan 1 orang pengusaha ikan lomek kering, 6 sampai 10 tahun usaha berjalan ada 3 orang responden (17%) yang terdiri dari 2 orang nelayan dan 1 orang pengusaha ikan lomek kering, 11-15 tahun tidak ada sama sekali (0%), 16 sampai 20 tahun usaha berjalan ada 5 orang (25%), 21 sampai 25 tahun usaha berjalan ada 2 orang (8%), 26 sampai 30 tahun ada 3 orang (17%) dan 31 sampai 35 tahun ada 2 orang responden (8%).

### 4.3 Analisis Finansial

#### Pendapatan

Menurut Soekartawati (2011) dalam Susanto, A., (2021) berpendapat bahwa pendapatan merupakan selisih dari penerimaan suatu usaha dan pengeluaran dari suatu usaha, yang secara matematis dirumuskan sebagai berikut :

$$I = TR - TC$$

Keterangan:

I = pendapatan (income)

TR = total penerimaan (total revenue)

TC = total biaya (total cost)

Yang mana Penerimaan merupakan perkalian antara produksi dengan harga jual yang dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = Y \times Py$$

TR = total penerimaan (total revenue)

Y = tingkat output produksi

Py = harga output produksi

Dalam sekali produksi selama musim ikan lomek, pengusaha dapat menghasilkan 70kg ikan lomek kering dari 100 kg ikan lomek basah dengan harga jual Rp. 80.000 per kilo sehingga penerimaan yang diterima pengusaha sebesar Rp. 5.600.000. Adapun pengeluaran atau total biaya produksi adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Total Biaya Usaha Ikan Lomek Kering

	Rincian	Unit/kg	Harga (Rp)	Total	Penyusutan (Rp)
Biaya tetap	Ember	3	50000	150000	37.500
	Keranjang Plastik	5	25000	125000	31.250
	Pisau	6	60000	360000	36.000
	Waring	10	12000	120000	24000
	Talenan	6	10000	60000	12.000
	Tiang Jemuran	8	15000	120000	40.000
	Timbangan	1	60000	60000	6.000
	Talam	6	40000	240000	24.000
	Gunting	6	5000	30000	6.000
	Toples Besar	6	50000	300000	60.000
	Styrofoam	5	70000	350000	87.500
		<b>Jumlah</b>			<b>1.915.000</b>

Biaya tidak tetap	Ikan Lomek Basah	100	1.000	100.000	
	Es Batu	70	1.000	70.000	
	upah kerja	6	50.000	300.000	
	Plastik Kemasan	100	1000	100.000	
	Label Kemasan	100	800	80.000	
	Plastik	5	1000	5.000	
	Karung	5	1000	5.000	
	<b>Jumlah</b>			<b>660.000</b>	
Total Biaya					<b>2.210.750</b>

Sumber: Data olahan, 2021

Berdasarkan data pada table 4.4 diketahui bahwa Biaya tetap sebesar Rp. 1.915.000, biaya tidak tetap sebesar Rp. 660.000 dan total biaya produksi ikan lomek kering adalah sebesar Rp. 2.210.750. Pendapatan merupakan selisih dari penerimaan dan pengeluaran dari usaha produksi ikan lomek kering. Pendapatan dari produksi ikan lomek kering ini adalah sebesar Rp. 3.389.250 dengan rincian pada table 4.5 sebagai berikut:

Tabel 5. Pendapatan Usaha Ikan Lomek Kering

Rincian	Jumlah (Rp)
Total Penerimaan	5.600.000
Total Biaya	2.210.750
<b>Pendapatan</b>	<b>3.389.250</b>

Sumber: Data olahan, 2021

### Analisis Kelayakan

Studi kelayakan usaha adalah penelitian berhasil tidaknya proyek investasi dilaksanakan secara menguntungkan (penyerapan tenaga kerja, pemanfaatan akses sumber daya, penghematan devisa dan peluang usaha). Analisis kelayakan usaha adalah kegiatan untuk menilai sejauh mana manfaat yang dapat diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha. Hasil analisis ini digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan, apakah menerima atau menolak dalam suatu gagasan usaha. Pengertian layak dalam penelitian ini adalah kemungkinannya dari suatu gagasan usaha yang akan dilaksanakan apakah telah layak atau tidak layak (Joni, 2019).

### R/C Ratio

Revenue Cost Ratio (R/C) Komponen biaya dapat dianalisis keuntungan usaha dengan menggunakan analisis R/C ratio. Analisis ini digunakan untuk mengetahui apakah usaha menguntungkan atau tidak dan layak untuk dikembangkan. Jika hasil R/C ratio lebih dari satu maka usaha tersebut menguntungkan, sedangkan jika hasil R/C ratio sama dengan satu maka usaha dikatakan impas atau tidak mengalami untung dan rugi. Jika hasil R/C ratio kurang dari satu maka usaha tersebut mengalami kerugian (Rahim dan Hastuti, 2008). Secara ekonomi usaha dikatakan menguntungkan atau tidak menguntungkan dapat dianalisis dengan menggunakan perbandingan antara penerimaan total dan biaya total yang disebut dengan Revenue Cost Ratio (R/C). Ada tiga kriteria dalam perhitungan ini, yaitu: Jika  $R/C > 1$ , maka usaha atau proyek tersebut layak dilaksanakan, Jika  $R/C = 1$ , maka usaha atau proyek tersebut berada pada titik impas. (Nurhidayah, K., 2020).

$$\begin{aligned}
 R/C \text{ ratio} &= \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total Biaya}} \\
 &= \frac{5.600.000}{2.210.750} \\
 &= 2,53
 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil dari perhitungan ini diperoleh bahwa nilai dari R/C ratio rumah industri pengolahan ikan lomek kering di Bumdes Kuala Alam Bengkalis lebih besar dari 1 yaitu 2, 53. Sehingga dapat usaha pengolahan ikan lomek kering di Bumdes Kuala Alam Bengkalis menguntungkan sehingga layak untuk didirikan rumah industri karena diketahui bahwa Rp 1.000 biaya yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan pengolahan ikan lomek kering maka akan memberikan penerimaan sebesar Rp 2.530.

### **Break Event Point (BEP)**

Menurut (Soekartawi, 2002) dalam Nurhidayah, K. (2020) Break Even Point (BEP) yang merupakan alat analisis yang digunakan untuk mengetahui batas nilai produksi atau volume produksi suatu usaha mencapai titik impas yaitu tidak rugi atau tidak untung. BEP dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{BEP Produksi} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga di Tingkat Produsen}}$$

$$\text{BEP Harga} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi}}$$

BEP produksi Usaha Rumah Industri Pengolahan Ikan Lomek Kering Di Bumdes Kuala Alam Bengkalis dihitung sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{BEP Produksi} &= \frac{\text{RP 2.210.750}}{\text{Rp. 80.000}} \\ &= 28 \text{ kg} \end{aligned}$$

Hasil penelitian menunjukkan bahwa BEP produksi usaha pengolahan Ikan Lomek Kering Di Bumdes Kuala Alam Bengkalis rata-rata sebesar 28 Kg per produksi. Sedangkan produksi Ikan Asin Gulamah Batu yang dihasilkan di daerah penelitian sebesar 70 Kg atau lebih besar dari BEP produksi, maka dapat disimpulkan layak untuk didirikan rumah produksi.

$$\begin{aligned} \text{BEP Harga} &= \frac{\text{RP 2.210.750}}{70\text{kg}} \\ &= 31.582 \text{ Rp/kg} \end{aligned}$$

Hasil penelitian menunjukkan bahwa BEP harga usaha pengolahan Ikan Lomek Kering Di Bumdes Kuala Alam Bengkalis rata-rata sebesar 31.582 Rp/kg. Sedangkan produksi Ikan Asin Gulamah Batu yang dihasilkan di daerah penelitian sebesar 80.000Rp/Kg atau lebih kecil dari BEP produksi, maka dapat disimpulkan usaha pengolahan Ikan Lomek Kering Di Bumdes Kuala Alam Bengkalis tidak layak untuk tetap diusahakan.

## **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Dari penelitian ini diketahui bahwa biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp. 2.210.750. hasil produksi untuk 1 kali produksi adalah 70 kg dengan besar pendapatan Rp. 3.389.250 untuk satu kali produksi. Kelayakan usaha dihitung menggunakan R/C ratio lebih besar dari 1 yaitu 2, 53. Sehingga dapat usaha pengolahan ikan lomek kering di Bumdes Kuala Alam Bengkalis menguntungkan sehingga layak untuk didirikan rumah industri. Break Even Point (BEP) Hasil penelitian menunjukkan bahwa BEP produksi usaha pengolahan Ikan Lomek Kering Di Bumdes Kuala Alam Bengkalis rata-rata sebesar 28 Kg per produksi. Sedangkan produksi Ikan Asin Gulamah Batu yang dihasilkan di daerah penelitian sebesar 70 Kg atau lebih

besar dari BEP produksi, maka dapat disimpulkan layak untuk didirikan rumah produksi. Namun Hasil penelitian menunjukkan bahwa BEP harga usaha pengolahan Ikan Lomek Kering Di Bumdes Kuala Alam Bengkalis rata-rata sebesar 31.582 Rp/kg. Sedangkan produksi Ikan Asin Gulamah Batu yang dihasilkan di daerah penelitian sebesar 80.000Rp/Kg atau lebih kecil dari BEP produksi, maka dapat disimpulkan usaha pengolahan Ikan Lomek Kering Di Bumdes Kuala Alam Bengkalis tidak layak untuk tetap diusahakan.

### **Saran**

Terdapat perbedaan uji kelayakan pada BEP harga dan BEP produksi sehingga perlu dianalisis lebih lanjut dan bagi peneliti selanjutnya untuk dapat melakukan penelitian studi kelayakan pertanian dengan mempertimbangkan perhitungan parameter finansial yang lebih banyak lagi seperti menghitung *Net Present Value* (NPV) dan nilai *Internal Rate of Return* (IRR) yang merupakan indikator tingkat efisiensi dari suatu investasi.

## **6. DAFTAR PUSTAKA**

- Azka, A. and Ratrinia, P.W., 2020. Analisa Logam Berat, Kadar Garam Dan Salmonella Pada Ikan Lomek (*Harpodon Nehereus*) Biang (Ilisha Elongata) Asin Kering. *Jurnal Perikanan Tropis*, 7(1), Pp.27-33.
- Baker, M.J., 2014. *Marketing strategy and management*. Macmillan International Higher Education.
- Caya, M.F.N. and Rahayu, E., 2019. Dampak Bumdes Terhadap Kesejahteraan Masyarakat Di Desa Aik Batu Buding, Kabupaten Belitung, Provinsi Bangka Belitung. *Jurnal Ilmu Kesejahteraan Sosial (Journal of Social Welfare)*, 20(1).
- Carson, D., Cromie, S., McGowan, P. and Hill, J., 1995. *Marketing and entrepreneurship in SMEs: An innovative approach*. Pearson Education.
- P3M Polbeng, 2021. *Panduan Pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Negeri Bengkalis*, Politeknik Negeri Bengkalis
- Negeri, K.D., 2010. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 39 Tahun 2010 tentang Badan Usaha Milik Desa. *Jakarta: Kementerian Dalam Negeri*.
- Sagita, G.L., Mutimatun, N.A. and SH, M., 2017. *Peran Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Berdasarkan Uu No. 6 Tahun 2014 Tentang Desa (Studi Kasus di BUMDes Tirta Mandiri Klaten)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- SANTRI, D.S., Baehaki, A. and Widiastuti, I., 2017. *Analisis Mutu Produk, Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Ikan Teri Asin (Stolephorus SP.) Di Desa Sungsang Banyuasin, Sumatera Selatan* (Doctoral DISSERTATION, Sriwijaya University).
- Nurhidayah, K., 2020. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kota Sibolga (Studi Kasus: Kelurahan Pasar Belakang, Kecamatan Sibolga Kota, Kota Sibolga, Sumatera Utara) (skripsi, Universitas Sumatera Utara)
- Ramli, M., 2009. Analisis Biaya Produksi Dan Titik Impas Pengolahan Ikan Salai Patin (Kasus Usaha Soleha Berseri Di Air Tiris Kampar). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 14(01).
- Purba, R., Aulia, F., Dwilita, H. and Nadra, U., 2018. Increasing Income For Communities In Lubuk Kertang Village Through Village-Based Business Enterprises (BUMDES) Based On Mangrove Ecotourism. *International Journal of Economics, Commerce and Management*, pp.629-639.
- Laisa, D.D., Sayekti, W.D. and Nugraha, A., 2013. Analisis harga pokok produksi dan strategi pengembangan industri pengolahan ikan teri nasi kering di Pulau Pasaran Kecamatan Teluk Betung Barat Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*, 1(2).

- Agustina, D.R., Ismono, R.H. and Nugraha, A., 2015. Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah, dan Prospek Pengembangan Agroindustri Marning di Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*, 3(2).
- Henri, A.S., 2013. Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual. *Jurnal EMBA Vol. 1 No, 3*.
- Lasena, S.R., 2013. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 1(3).
- Hasibuan, P.M., 2018. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Gulamah Batu (*Pseudocienna amovens*)(Kasus: Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kotamadya Tanjung Balai). Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Mafut, M., 2017. Analisis Keuntungan Usaha Produksi Ikan Asap Pada Home Industry Khusnul Jaya Berkahdi Kota Samarinda. *EJournal Administrasi Bisnis*, 5(1), pp.230-241.
- Winata, I.G.K.A., Sanjaya, N.M.W.S. and Astana, I.G.M.O., 2020. Entrepreneurship Orientation and Holistic Marketing Mix in Creating Competitive Advantages Bumdes. *Journal of Business on Hospitality and Tourism*, 6(2), pp.87-96.
- Yarni, W.O., Asis, N. and Riani, I., 2019. Analisis Kelayakan Usaha Pengumpul Ikan Teri (*Stolephorus SP.*) Kering Di Desa Lambangi Kecamatan Kolono Timur Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan*, 4(4).