

## EVALUASI USAHA KEMPLANG IKAN DI KABUPATEN OGAN ILIR (STUDI KASUS : USAHA KEMPLANG IBU MARISAH)

*The evaluation of fish kemplang business at ogan ilir regency  
(case study: the business of kemplang marisah)*

Lia Perwita Sari<sup>1\*</sup>, Santi Mayasari<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Budidaya Ikan Universitas PGRI Palembang

\*corresponding author: lehakps@yahoo.co.id

### ABSTRAK

Kemplang ikan adalah salah satu jenis olahan produk perikanan yang terbuat dari bahan baku campuran ikan dan tepung tapioka atau tepung sagu. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi usaha kemplang ikan Ibu Marisah secara teknis dan ekonomis. Metode penelitian menggunakan metode studi kasus. Lokasi penelitian pada Usaha Kemplang Ikan Ibu Marisah di Desa Pelabuhan dalam Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir. Bahan baku dan bahan penunjang pembuatan kemplang ikan diperoleh dari Kota Palembang. Tenaga kerja yang dilibatkan adalah ibu rumah tangga di sekitar lokasi penelitian. Produksi kemplang ikan per hari sekitar 18.000 keping dengan harga jual Rp 180 per keping. Jenis kemplang yang dijual berupa kemplang mentah (belum dipanggang). Pemasaran kemplang ini sudah merambah ke luar Kabupaten Ogan Ilir, bahkan ke luar pulau Sumatera. Titik Pulang Pokok (*Break Event Point*) yang diperoleh dalam satuan unit rata-rata sebesar 15.952,78 keping sedangkan dalam satuan rupiah rata-rata sekitar Rp 159,53 per keping, sehingga dapat disimpulkan usaha kemplang Ibu Marisah layak untuk terus dikembangkan.

**Kata Kunci:** BEP, kelayakan, usaha kemplang

### ABSTRACT

*Fish Kemplang is one of the types crackers processing. It was made from the ingredients of fish and tapioca flour. The purpose of this study was to evaluate the technical and economical evaluation of Marisa's fish kemplang business. The research method used the case study method. The location of the research was the Marisa's Fish Kemplang Business at Pelabuhan Dalam Village in Pemulutan District, Ogan Ilir Regency. The ingredients of making fish kemplang were obtained from the Palembang city. The housewives around the reseach location were involved in this research. The production of fish kemplang per day was around 18,000 pieces, the price was Rp. 180 per piece. The kind of kemplang fish which was sold was unbaked kemplang fish. The marketing of this kemplang had penetrated outside the Ogan Ilir Regency, even outside the South Sumatra Island. The average of The Break Event Point in unit was 15,952.78 pieces while in rupiah units the average was around Rp. 159.53 per piece, so it could be concluded that Marisa's fish kemplang business was feasible to be developed continuously.*

**Keywords:** BEP, kelayakan, usaha kemplang



## **PENDAHULUAN**

Kemplang ikan adalah salah satu olahan produk perikanan, yang terbuat dari campuran ikan dan tepung sagu. Kemplang dapat dijadikan sebagai makan ringan atau sebagai pengganti lauk pauk. Selain itu kemplang merupakan salah satu tematik Sistem Inovasi Daerah (SIDa) kota Palembang di bidang pangan (Maryani, 2013). Usaha kemplang di Sumatera Selatan mayoritas masih dalam skala rumah tangga dan usaha turun temurun warisan keluarga. Namun usaha kemplang ini kian lama kian berkembang pesat karena pasar tetap tersedia.

merupakan usaha industri rumah tangga, namun hasilnya dapat dijadikan produk khas kota Palembang (Terttiani, dkk, 2019). Meski makanan ini diakui sebagai makanan khas Palembang, namun produksi kemplang ini juga diproduksi di daerah Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir dan Kecamatan Pdamaran, Kabupaten Ogan Komering Ilir. Dari manapun asal pembuatan kemplang, rasa kemplang sangat familiar di lidah masyarakat Sumatera Selatan bahkan di tingkat nasional.

Di masa pandemi, pesanan kemplang justru meningkat. Pesanan untuk produk ini di Desa Pemulutan Muara Baru Ogan Ilir mengalami peningkatan. Dalam sehari, pabrik produksi bisa mendapatkan pesanan 15-30.000 kemplang tunu (RmolSumsel, 2021). Salah satu pengusaha kemplang skala rumah tangga adalah Ibu Marisah. Usaha ini sudah dimulai sejak tahun 2012. Seiring dengan waktu, usaha kemplang Ibu Marisah mengalami peningkatan. Berdasarkan hasil wawancara dengan responden, permintaan kemplang tetap stabil bahkan meningkat menjelang hari raya Idul Fitri.

Usaha kemplang Ibu Marisah masih menggunakan tekonologi sederhana, dimana seluruh proses pembuatan kemplang menggunakan tenaga manusia secara manual. Alat-alat yang digunakan

merupakan alat skala rumah tangga. Walaupun masih sederhana, namun tingkat produksi kemplang yang mampu dihasilkan rata-rata sekitar 18.000 keping per harinya. Pemasaran kemplang tidak hanya untuk wilayah Sumatera Selatan, tetapi juga ke Pulau Jawa dan Batam. Konsumen dyang tidak jauh dari lokasi pengolahan kemplang biasanya datang langsung membeli kemplang.

Melihat prospek usaha ini, maka perlu diteliti mengenai evaluasi usaha kemplang pada salah satu usaha kemplang skala rumah tangga di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir yaitu Usaha Kemplang Ibu Marisah.

Permasalahan yang dikaji dalam tulisan ini adalah bagaimana kelayakan usaha kemplang Ibu Marisah di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir secara teknis dan ekonomi. Tulisan ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha kelayakan usaha kemplang Ibu Marisah di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir secara teknis dan ekonomi.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2021. Lokasi penelitian berada di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir. Metode penarikan sampel adalah metode studi kasus pada salah satu pemilik usaha kemplang yaitu Ibu Marisah. Evaluasi teknis usaha dianalisis secara deskriptif sedangkan secara ekonomi melalui analisis titik impas. Data-data primer yang diperoleh dari wawancara dengan pemilik usaha meliputi biaya produksi dan volume produksi kemplang ikan.

Analisis *Break Even Point (BEP)* adalah teknik analisis yang bertujuan untuk mengetahui hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan, dan

jumlah produksi suatu usaha. Analisis BEP biasanya lebih sering digunakan apabila suatu usaha mengeluarkan suatu produk yang dimana dalam memproduksi sebuah produk pasti akan berkaitan dengan masalah biaya yang dikeluarkan, kemudian penentuan harga jual produk, serta jumlah barang atau jasa yang akan diproduksi atau akan ditawarkan kepada konsumen (Kasmir, 2013). Analisis BEP adalah suatu kegiatan produksi dimana dari volume produksi tersebut perusahaan tidak mengalami kerugian dan tidak memperoleh laba atau biasa disebut juga dengan titik impas.

Dalam aplikasi rumus menghitung BEP terdapat biaya produksi. Biaya produksi didefinisikan sebagai semua pengeluaran yang dilakukan oleh suatu usaha untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi oleh usaha tersebut.

Menurut Pujawan (2004), terdapat tiga unsur biaya yang dipertimbangkan dalam analisa BEP yaitu :

- 1) Biaya-biaya tetap (*fixed cost*) yaitu biaya-biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh volume produksi. Beberapa yang termasuk biaya tetap adalah biaya gedung, biaya tanah, biaya mesin dan peralatan, dan sebagainya.
- 2) Biaya-biaya variabel (*variabel cost*) yaitu biaya-biaya yang besarnya tergantung (biasanya secara linier) terhadap volume produksi. Biaya-biaya yang tergolong biaya variabel diantaranya adalah biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
- 3) Biaya total (*total cost*) adalah jumlah dari biaya tetap dan biaya variabel.

Untuk menghitung kelayakan usaha kemplang ikan dianalisis dengan BEP yaitu BEP harga dan BEP produksi digunakan untuk menetapkan harga minimum dan produksi minimum agar tidak memperoleh kerugian dalam usaha kemplang. Menurut Ibrahim dalam Berlia (2017), rumusnya adalah sebagai berikut :

$$BEP (unit) = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga Penjualan}}$$

$$BEP (Rp) = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi}}$$

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha kemplang Ibu Marisah adalah salah satu usaha produksi kemplang ikan skala rumah tangga yang berlokasi di Dusun III Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir. Desa Pelabuhan Dalam berjarak sekitar 20 – 25 km dari Kota Palembang dan dapat ditempuh dengan jalan darat. Akses jalan berada di bawah jalan tol Palembang-Indralaya.

Ibu Marisah telah memiliki pengalaman produksi kemplang ikan sejak tahun 2009. Pada tahun 2018 baru membuka usaha produksi kemplang milik pribadi. Usaha kemplang ini dirintis dengan mempekerjakan tenaga kerja dari anggota keluarga. Dengan meningkatnya permintaan konsumen akan kemplang ini maka produksi kemplang pun meningkat. Usaha kemplang Ibu Marisah saat ini sudah memberdayakan 15 orang tenaga kerja yang berasal dari warga sekitar lokasi usaha. Jumlah penyerapan tenaga kerja yang sedikit dikarenakan usaha ini merupakan usaha kecil dan rata-rata tenaga kerjanya berpendidikan yaitu tamat

Sekolah tamat Sekolah Menengah Tingkat Pertama (SLTP) dan tamat Sekolah Lanjutan Tingkat Atas (SLTA).

Hampir 90 persen pengrajin kemplang Ibu Marisah adalah ibu rumah tangga. Peran wanita sebagai istri sekaligus sebagai ibu yang tetap memilih untuk membantu perekonomian keluarga dengan bekerja pada industri kemplang memperlihatkan bahwa wanita memiliki kegigihan dan keuletan kerja yang tinggi. Peran serta wanita dalam industri kemplang berdampak dalam meningkatkan pendapatan rumah tangga (Miftahuljannah dkk, 2016).

Dengan adanya keberadaan Usaha kemplang Ibu Marisah di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir berdampak terhadap peningkatan pendapatan masyarakat di sekitar usaha kemplang tersebut. Di masa pandemi Covid 19 banyak masyarakat yang kehilangan mata pencahariaan. Namun tenaga kerja pada pabrik kemplang Ibu Marisah tetap mampu memperoleh pendapatan.

Ada empat proses utama yang selalu dilakukan dalam pembuatan

kemplang, yaitu mengolah adonan, pencetakan adonan, pengukusan dan penjemuran. Semua proses ini dilakukan secara manual menggunakan kedua tangan. Usaha kemplang Ibu Marisah mampu memproduksi 18.000 keping tiap harinya. Harga jual untuk satu keping kemplang mentah adalah Rp 180. Ibu Marisah hanya menjual produk kemplang dalam bentuk kemplang kering (belum dipanggang). Alasannya adalah masih kurangnya tenaga kerja untuk memanggang kemplang. Selain itu juga karena faktor permintaan konsumen yang mayoritas membeli atau memesan kemplang kering saja, untuk melihat *Break Event Point* dapat dilihat dari BEP dalam satuan produksi dengan membandingkan antara total biaya produksi dengan total produksi dan BEP dalam satuan rupiah dengan membandingkan antara total biaya produksi dengan harga jual dimana analisis *Break Even Point* digunakan untuk menentukan jumlah penjualan agar tidak terjadi kerugian, dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini :

**Tabel 1.** BEP Usaha Kemplang Ikan Ibu Marisah

No.	Komponen	Nilai
1	Total Biaya Produksi	Rp2.871.500
2	Total Produksi	18.000 keping
3	Harga Jual	Rp 180
4	BEP Nilai	Rp 159,53
5	BEP Satuan	15.952,78 keping

Analisis perhitungan *break even point* (BEP) menggunakan pendekatan matematis dilakukan berdasarkan data diterima sewaktu penelitian atau pengamatan terhadap Usaha Kemplang Ibu Marisah, diperoleh hasil analisis BEP

bahwa Usaha Kemplang Ibu Marisah untuk mencapai titik impas dalam penjualan rupiah produk kemplang harus mampu menjual hasil produknya sama dengan Rp 159,53 atau lebih dari penjualan tersebut dan untuk mencapai

unit yang dapat dijual agar produk kemplang tidak menderita rugi maka harus mampu memproduksi 15.952,78 keping. Nilai BEP unit pada Usaha Kerupuk Kemplang dan Pempek Hj. Eva Yunus Palembang 1.590 unit (Lisnini, dkk., 2020).

Jadi usaha kemplang Ibu Marisah akan mengalami keuntungan apabila menjual di atas Rp. 159,53/keping dan akan mengalami kerugian apabila menjual di bawah dari Rp. 159,53/keping. Berdasarkan data di lapangan, rata-rata harga jual kemplang ikan per keping adalah sebesar Rp. 180, ini menandakan bahwa usaha kemplang ikan Ibu Marisah mengalami keuntungan dan layak untuk dikembangkan karena harga jual di lapangan jauh di atas BEP (harga jual). Evaluasi kelayakan usaha berdasarkan beberapa kategori dikatakan layak jika memenuhi persyaratan antara lain Harga jual riil lebih besar dibandingkan BEP Harga Jual.

## **SIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai evaluasi usaha usaha kemplang Ibu Marisah di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir maka dapat disimpulkan bahwa titik impas dapat dicapai ketika produksi sebanyak 15,952.78 keping dengan harga jual Rp 159,53 per keping. Jika Ibu marisah mampu memproduksi kemplang di atas 15.952,78 keping dalam sehari dan menjual kemplang di atas harga Rp 159,53, maka dapat dikatakan usaha ini layak dikembangkan.

## **SARAN**

Adapun saran yang dapat di disampaikan dari penelitian ini adalah agar dapat dilakukan penelitian lanjutan

pada lokasi yang sama berkaitan dengan peningkatan kualitas produk kemplang.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas PGRI Palembang dan Usaha Kemplang Ibu Marisah di Desa Pelabuhan Dalam Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir yang telah memberikan kesempatan dan banyak membantu penulis dalam melakukan penelitian ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Ansari, LP., Ivon Jalil dan Yayuk Eko Wahyuningsih. 2019. Analisis Kelayakan Usaha dari Aspek Ekonomi dan Keuangan pada Usaha Kerupuk Tapioka di Kecamatan Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya. *Jurnal Ekombis*. Volume 5 No.1. hal : 8-19.
- Berlia, Mia. Iwang Gumilar., Lintang P.S. Yuliadi dan Atikah Nurhayati. 2017. Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Produk Kerupuk Berbahan Baku Ikan Dan Udang (Studi Kasus Di Perusahaan Sri Tanjung Kabupaten Indramayu). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Volume 11. Nomor 13. : hal : 118-125.
- Kasmir. 2013. *Laporan Analisis Keuangan*. Rajawali Pers.
- Suratiyah, K. 2009. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Lisnini, Elisa., Munfaridi., G.A. Oka Windarti dan M. Yusuf. 2020.

- Penyuluhan Perhitungan Break Even Poin pada Usaha Kerupuk Kemplang dan Pempek Hj, Eva Yunus Palembang. *Jurnal Aptekmas. Politeknik Sriwijaya. Palembang.* 3 (1).
- Maryani, Sri. 2013. Kelayakan Industri Kemplang Aneka Rasa Skala Kecil Di Kelurahan 5 Ulu Palembang. *Jurnal Pembangunan Manusia.* Volume 7 No.3. hal : 59-72
- Miftahuljannah, O., Wahyu Budi Priatna dan Suharno. 2016. Peran Wanita pada Industri Kerupuk Kemplang di Kabupaten Ogan Ilir. *Jurnal Manajemen dan Agribisnis.* Volume 13 No.2. hal : 122-131
- Pujawan, I. N., 2004. *Ekonomi Teknik,* Guna Widya. Surabaya
- RMOLSUMSEL. 2021. Kemplang Tunu, Camilan Khas Palembang yang Justru Laku di Masa Pandemi. <https://www.rmolsumsel.id/kemplang-tunu-camilan-khas-palembang-yang-justru-laku-di-masa-pandemi>. [4 November 2021].
- Tetriaviani, Luis Marnisah., Yosef Yulius., Tedy Setiawan Saputra. 2019. Pengembangan Kewirausahaan “Kemplang Tunu” Sebagai Produk Cemilan Khas Kota Palembang. *Jurnal Abdimas Mandiri.* Volume 3 No.1. hal : 63-72