

**ANALISIS USAHA (PENGHASILAN, *BENEFIT COST RATIO*, DAN *PAYBACK PERIOD*)
DAN NILAI TAMBAH PADA USAHA PRODUK OLAHAN IKAN (STUDI KASUS DI
USAHA KERUPUK IKAN TAMBAN KO ASENG DI KELURAHAN BUKIT CERMIN
KECAMATAN TANJUNGPINANG BARAT KOTA TANJUNGPINANG)**

Zulkifli¹, Sri Ruwanti², Fatahurrazak³

zulkiflismpn5@gmail.com

Program studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Maritim Raja Ali Haji

Abstract

This study aims to analyze the business feasibility and added value of Mr. Aseng's fish cracker product in Bukit Cermin Village, West Tanjungpinang District, Tanjungpinang City. This study uses data from 2019. The data collection technique was carried out by means of observation and interviews, while the data analysis method was carried out using the Hayami method, income, Benefit Cost Ratio, and Payback Period. Based on the results of research on Pak Aseng's pond fish cracker processing, it shows that Mr Aseng's fish cracker processing is profitable and feasible to run and has added value. The amount of added value in Mr. Aseng's pond fish cracker processing is Rp 34,590.4 / kg of raw material with a value added ratio of 54.66%. Income during 2019 was Rp 64,331,597.6, Benefit Cost Ratio 1.58, and Payback Period 11.87.

Keywords : Home Industry, Added Value, Income, Benefit Cost Ratio, Payback Period

I. Pendahuluan

Kota Tanjungpinang merupakan ibukota dari Provinsi Kepulauan Riau dan terletak di Pulau Bintan serta berdekatan dengan beberapa pulau kecil seperti Pulau Dompok dan Pulau Penyengat sehingga wilayah yang cocok sebagai daerah pengolahan hasil laut. Ada banyak hasil laut yang dapat dijumpai di Kota Tanjungpinang, seperti ikan, udang, sotong, dan lain sebagainya. Hal ini dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan baku olahan yang bernilai tinggi terlebih lagi faktor geologis yang sangat mendukung pemenuhan bahan baku olahan hasil laut tersebut. Hasil laut mudah sekali mengalami proses pembusukan sehingga cara yang paling efektif untuk memiliki masa simpan yang lebih lama yaitu dengan cara diolah menjadi produk perikanan. Adanya industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan Berlia et.al, (2017 : 119).

Namun, kurangnya pengetahuan akan olahan hasil laut ini sehingga sedikitnya usaha rumahan yang minat mengolah ikan sebagai produk yang bernilai ekonomi tinggi. Dari data BPS Kota Tanjungpinang pada tahun 2016 di bagian subsektor pengolahan perikanan, hanya 246,2 ton dari 1.476,1 ton hasil penangkapan dan budidaya perikanan atau sekitar 16,7 persen dari total penangkapan dan budidaya perikanan yang baru dijadikan bahan baku sebagai pengolahan perikanan. Usaha industri yang berkembang di masyarakat umumnya industri rumah tangga dan industri kecil. Produk olahan hasil laut yang cukup terkenal di Kota Tanjungpinang adalah kerupuk.

Pengolahan kerupuk hasil laut di Kota Tanjungpinang salah satu tempat yang dapat kita temui yaitu di Kelurahan Bukit Cermin Kecamatan Tanjungpinang Barat. Sebagian besar usaha pengolahan kerupuk hasil laut di Kelurahan Bukit Cermin merupakan usaha berskala rumahan atau kecil yang merupakan salah satu motor penggerak perekonomian di daerah tersebut. Di Kelurahan Bukit Cermin terdapat dua usaha pengolahan kerupuk hasil laut, yaitu usaha pengolahan kerupuk ikan tamban milik Pak Aseng dan usaha pengolahan kerupuk hasil laut Bintang Snack Milenium. Usaha kerupuk Pak Aseng dan usaha Bintang Snack Milenium terbilang cukup lama menggeluti usaha pengolahan kerupuk hasil laut.

Namun, pemberian harga yang kurang tepat pada suatu produk dapat berpengaruh besar terhadap pendapatan yang diperoleh dan hal ini dapat berdampak pada perkembangan usaha. Pendapatan yang besar dapat meningkatkan kinerja usaha sehingga usaha bisa berkembang pesat dan menghasilkan pendapatan yang besar pula. Akan tetapi, usaha kerupuk ikan tamban Pak Aseng terbilang kurang berkembang dari pada usaha Bintang Snack Milenium. Pendapatan yang di dapat dari usaha pengolahan kerupuk ikan tamban, Pak Aseng hanya memenuhi biaya produksi dan kebutuhan sehari-hari. Dari segi waktu dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi berupa kerupuk pada usaha Bapak Aseng memakan waktu tiga sampai empat hari, hal ini terbilang lama berbeda dengan usaha kerupuk Bintang Snack Milenium yang hanya satu sampai dua hari saja dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Selain itu, modal awal usaha Bapak Aseng terbilang kecil yaitu sekitar dua juta rupiah berbeda dengan Bintang Snack Milenium yang modal awal usaha sekitar lima belas juta rupiah padahal modal awal adalah salah satu bagian yang penting dalam mendirikan usaha.

Usaha kerupuk ikan tamban Pak Aseng terbilang kecil, hal ini dapat di lihat dari tempat usaha yang terbilang kecil atau belum mempunyai gedung untuk pengolahan kerupuk itu sendiri dan sebagian pengolahan dilakukan di rumah. Pengolahan serta mendistribusikan produk yang dihasilkan secara mandiri tanpa mempekerjakan karyawan. Selain itu, dari skala usaha yang dijalankan sebagian menunjukkan kesan kurang berkembang dengan baik. Cara pengolahan bahan baku menjadi produk kerupuk ikan tamban masih terbilang sederhana atau tidak menggunakan mesin pengolahan yang lebih modern. Padahal usaha ini sudah lama melakukan pengolahan tapi keuntungan yang diperoleh belum menunjukkan hasil yang maksimal.

Namun, dari beberapa kekurangan dari usaha tersebut, usaha kerupuk ikan tamban Pak Aseng hingga sekarang masih bertahan di tengah persaingan usaha dengan industri kerupuk ikan lain di daerah sekitar Kota Tanjungpinang. Permasalahannya adalah mengapa hal ini bisa terjadi? Apakah nilai tambah dari pengolahan kerupuk ikan tamban Pak Aseng memberikan hasil yang memuaskan? Apakah secara finansial usaha Pak Aseng menguntungkan? Apakah secara finansial usaha Pak Aseng layak untuk dijalankan? Maka, selayaknya pengusaha memperhitungkan dengan baik berapa nilai tambah yang diberikan terhadap produk yang akan dijual sehingga pendapatan yang diperoleh bisa maksimal dan meningkatkan usaha yang dijalankan.

Adapun tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui berapa besar nilai tambah yang di peroleh dari pengolahan ikan tamban menjadi kerupuk ikan tamban di usaha Bapak Aseng.
2. Untuk mengetahui berapa besar penghasilan dari pengolahan ikan tamban menjadi kerupuk ikan tamban di usaha Bapak Aseng.
3. Untuk mengetahui apakah usaha pengolahan kerupuk hasil laut di Kelurahan Bukit Cermin layak dijalankan, apabila di hitung dengan *Payback Period (PP)*.
4. Untuk mengetahui apakah usaha ikan tamban menjadi kerupuk ikan tamban di usaha Bapak Aseng untung dan layak dijalani, apabila dihitug dengan *Benefit Cost Ratio (BCR)*.

II. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif, dan data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan data primer dan sekunder yang meliputi dari hasil observasi dan wawancara peneliti kepada usaha Bapak Aseng dan catatan biaya-biaya yang dikeluarkan selama pengolahan kerupuk ikan tamban pada tahun 2019.

Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan dua teknik, yaitu teknik observasi dan teknik wawancara. Observasi dilakukan untuk mengetahui situasi dan keadaan sebenarnya dari usaha kerupuk ikan tamban. Sedangkan wawancara digunakan untuk mendapatkan data-data yang diperlukan dalam penelitian ini, pertanyaan yang diajukan berdasarkan kuisisioner yang diadopsi dari penelitian terdahulu.

Metode Analisis Data

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif. Analisis ini merupakan penelitian yang menjelaskan atau mendeskripsikan secara kalimat atau bahasa dari angka-angka yang diperoleh. Angka-angka yang diperoleh menggunakan perhitungan penghasilan, analisis usaha meliputi analisis *Payback Period (PP)* dan analisis *benefit cost ratio (BCR)* serta analisis nilai tambah metode Hayami *et.al*, (1987 : 44).

a. Total Biaya

Biaya total (*total cost/TC*) merupakan penjumlahan seluruh biaya yang dikeluarkan, baik untuk *fixed resources* maupun untuk *variable resources*; atau dengan perkataan lain, *total cost* adalah jumlah *fixed cost* dan *variable cost* Rosyidi (2009 : 372). Untuk menghitung biaya total dapat menggunakan rumus sebagai berikut Bangun (2010 : 91):

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = Total biaya (Rp/Produksi)

FC = Total biaya tetap (Rp/Produksi)

VC = Total biaya variabel (Rp/Produksi)

b. Pendapatan

Menurut SAK ETAP (Standar Akuntansi Keuangan Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik) pendapatan adalah penghasilan yang timbul dalam pelaksanaan aktivitas entitas yang biasa dan dikenal dengan sebutan yang berbeda seperti penjualan, imbalan, bunga, dividen, royalti, dan sewa. Menurut Ikatan Akuntansi Indonesia dalam PSAK No 23 Pendapatan Total (*Total Revenue*) merupakan jumlah/kuantitas barang yang terjual, dikalikan dengan harga satuan. Semakin banyak barang yang terjual semakin besar penerimaan total. Untuk menghitung total penerimaan dapat menggunakan rumus:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = *Total Revenue* (Penerimaan total, dinyatakan dalam Rp)

P = *Price* (Harga, dinyatakan dalam Rp)

Q = *Quantity* (Jumlah produksi)

c. Penghasilan (*Income*)

Menurut SAK ETAP (Standar Akuntansi Keuangan Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik) penghasilan (*income*) adalah kenaikan manfaat ekonomi selama periode pelaporan dalam bentuk arus masuk atau peningkatan aset, atau penurunan kewajiban yang mengakibatkan kenaikan ekuitas yang tidak berasal dari kontribusi penanam modal. Penghasilan (*income*) meliputi pendapatan

(*revenues*) dan keuntungan (*gains*). Menurut Soekartawi dalam Rizki (2017 : 189), keuntungan usaha merupakan pengurangan pendapatan total dengan biaya total. Secara matematik dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$I = TR - TC$$

Keterangan:

I = *Income* (Pendapatan Bersih, dinyatakan dalam Rp)

TR = *Total Revenue* (Penerimaan total, dinyatakan dalam Rp)

TC = *Total Cost* (Biaya total, dinyatakan dalam Rp)

d. Analisis Periode Pembayaran Kembali (*Payback Period*)

Menurut Umar (2007 : 197) *Payback Period* adalah suatu periode yang diperlukan untuk menutup kembali pengeluaran investasi (*Initial Cash Investment*) dengan menggunakan aliran kas, dengan kata lain, *PP* merupakan rasio antara *Initial Cash Investment* dengan aliran kas masuknya yang hasilnya merupakan satuan waktu. Jadi, arus kas adalah jumlah uang yang masuk dan keluar dalam suatu perusahaan mulai dari investasi dilakukan sampai dengan berakhirnya investasi tersebut. dalam hal ini, bagi investor yang terpenting adalah berapa kas bersih yang diterima dari uang yang diinvestasikan di suatu usaha. Untuk menghitung waktu imbal hasil atas investasi tersebut digunakan rumus Suryana (2014 : 160):

$$\text{Periode Pembayaran Kembali} = \frac{\text{Investasi}}{\text{Kas Masuk Bersih/tahun}} \times 1 \text{ Tahun}$$

Kriteria :

- nilai *payback period* kurang dari 3 tahun pengembalian modal usaha dikategorikan cepat.
- nilai *payback period* 3 – 5 tahun kategori pengembalian sedang.
- nilai *payback period* lebih dari 5 tahun termasuk kategori lambat.

Menurut Kasmir dan Jakfar (2012 : 97) rumus untuk menghitung aliran kas dapat dihitung sebagai berikut (Rumus aliran kas masuk ini digunakan apabila investasi dilakukan dengan 100% modal sendiri) :

$$\text{Aliran Kas Masuk Bersih} = \text{laba setelah pajak} + \text{Penyusutan}$$

e. Analisis *Benefit Cost Ratio* (BCR)

Benefit Cost Ratio (BCR) merupakan cara evaluasi usaha dengan membandingkan nilai sekarang seluruh hasil yang diperoleh suatu usaha dengan nilai sekarang seluruh biaya usaha Berlia *et.al*, (2017 : 119). Untuk menghitung *Benefit Cost Ratio* (BCR) dapat menggunakan rumus sebagai berikut Erlangga (2012 : 91).

$$BCR = \frac{\text{Pendapatan Kotor}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

Kriteria penilaian analisis BCR menurut Suryana (2014 : 164) adalah sebagai berikut:

Bila BCR > 1, maka usaha tersebut untung dan layak secara ekonomis.

Bila BCR = 1, maka usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi (marginal) secara ekonomis.

Bila BCR < 1, maka usaha tersebut merugikan sehingga tidak layak secara ekonomis.

f. Analisis Nilai Tambah

Dalam pengolahan bahan baku menjadi produk baru menimbulkan nilai tambah bagi produk tersebut. Untuk mengetahui nilai tambah dan balas jasa yang diterima dari produk kerupuk ikan tamban, maka penulis menggunakan analisis nilai tambah dari metode Hayami *et.al*, (1987 : 44) yang umum digunakan untuk menganalisis nilai tambah.

Adapun tahapan-tahapan perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 3.1.

Kriteria penilaian nilai tambah menurut Sudiyo dalam Wahyuni (2020 : 11), yaitu:

Rasio nilai tambah > 50% = nilai tambah dikatakan besar.

Rasio nilai tambah < 50% = nilai tambah dikatakan kecil.

Tabel 1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami *et.al*, (1987 : 44)

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5) = (3) / (2)
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11.a) = (10) – (9) – (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11.b) = (11.a / 10) x 100%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12.a) = (5) x (7)
b. Imbalan Tenaga Kerja (%)	(12.b) = (12.a / 11.a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13.a) = (11.a) – (12.a)
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13.b) = (13.a / 11.a) x 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14.a) = (12.a / 14) x 100%
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14.b) = (9 / 14) x 100%
c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14.c) = (13.a / 14) x 100%

Sumber : Hayami *et.al*, (1987 : 44).

III. Hasil dan Pembahasan

Deskripsi Usaha Kerupuk Ikan Tamban

Pengolahan kerupuk ikan tamban Pak Aseng berdiri sejak tahun 2004, usaha yang dilakukan adalah pengolahan bahan baku ikan tamban menjadi kerupuk ikan tamban. Usaha ini beralamat di jalan Darussalam gang Pokat Kelurahan Bukit Cermin Kecamatan Tanjungpinang Barat Kota Tanjungpinang. Bapak Aseng mendirikan usaha pengolahan kerupuk ikan tamban menggunakan modal sendiri tanpa tambahan modal dari pihak luar. Bapak Aseng memilih menggunakan ikan tamban sebagai bahan baku utama pada usahanya karena pada awal berdirinya usaha yaitu tahun 2004 jarang sekali masyarakat Kota Tanjungpinang mengkonsumsi ikan tamban, padahal ikan tamban sangat banyak dijumpai dipasaran dan juga harganya lebih murah dari pada ikan lainnya. Sehingga, Pak Aseng melihat ini sebagai peluang besar untuk dijadikan bisnis yang di mana masih kurang masyarakat melirik ikan tamban sebagai bahan baku utama pada bisnis pengolahan.

Dalam proses pembuatan kerupuk, Pak Aseng hanya bekerja sendiri tanpa mempekerjakan orang lain. Untuk mendistribusikan produk pengolahan hasil ikan tamban, Bapak Aseng mengantar langsung tanpa mempekerjakan orang lain untuk mendistribusikan produknya. Sistem penjualan pada usaha Pak Aseng yaitu sistem penjualan tunai. Sistem penjualan tunai adalah pembeli langsung membayar sejumlah uang tunai kepada penjual. Sehingga, tidak perlu ada prosedur pencatatan piutang pada penjual. Pak Aseng menjual langsung ke pasar, kedai, maupun ke tempat rumah makan. Untuk menjadi produk jadi terlebih dahulu bahan baku diolah sedemikian rupa agar dapat menambah nilai dari produk sebelum diolah menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi. Adapun tahapan pengolahan kerupuk ikan tamban milik Pak Aseng sebagai berikut :

- 1) Tahap pemilihan ikan tamban.
- 2) Tahap pencucian dan pembersihan ikan.
- 3) Tahap pengukusan.
- 4) Tahap pembuatan adonan.
- 5) Tahap pencetakan kerupuk.
- 6) Tahap penjemuran.
- 7) Tahap penggorengan.
- 8) Tahap pengemasan.

Jadi, secara keseluruhan proses pengolahan kerupuk milik Pak Aseng masih dilakukan secara tradisional atau manual hanya di bagian pengemasan Pak Aseng sudah menggunakan alat modern.

Analisis Nilai Tambah Pada Pengolahan Kerupuk Ikan Tamban Pak Aseng

Dalam suatu pengolahan dari bahan baku menjadi barang jadi, nilai tambah sangat diperlukan dalam usaha untuk menambah nilai suatu produk awal menjadi produk dengan nilai yang lebih tinggi dari nilai produk sebelum diolah. Sehingga, usaha tersebut mendapatkan keuntungan dari penjualan produk dan membayar biaya-biaya yang dikeluarkan selama aktivitas usaha. Besarnya analisis nilai tambah pada usaha pengolah kerupuk ikan tamban Pak Aseng selama tahun 2019 dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk Ikan Tamban Pada Usaha Pak Aseng Selama Tahun 2019

	Variabel	Rumus	Nilai
I. Output, Input dan Harga			
1.	Output (Kg)	(1)	3.948
2.	Input (Kg)	(2)	2.632
3.	Tenaga Kerja (HOK)	(3)	540
4.	Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)	1,50
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5) = (3) / (2)	0,21
6.	Harga Output (Rp/Kg)	(6)	42.192,0
7.	Rata-Rata Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)	66.666,7
II. Penerimaan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)	16.984,0
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)	11.713,6
10.	Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)	63.288,0
11.	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11.a) = (10) - (9) - (8)	34.590,4
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11.b) = (11.a / 10) x 100%	54,66
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12.a) = (5) x (7)	13.677,8
	b. Imbalan Tenaga Kerja (%)	(12.b) = (12.a / 11.a) x 100%	39,5
13.	a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13.a) = (11.a) - (12.a)	20.912,6
	b. Tingkat Keuntungan (%)	(13.b) = (13.a / 11.a) x 100%	60,46
III. Balas jasa Pemilik Faktor Produksi			
14.	Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8)	46.304,0
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14.a) = (12.a / 14) x 100%	29,5
	b. Sumbangan Input Lain (%)	(14.b) = (9 / 14) x 100%	25,30
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14.c) = (13.a / 14) x 100%	45,16

Sumber : Data Primer Diolah. (2020)

Dari perhitungan analisis nilai tambah di atas pada pengolahan kerupuk ikan tamban Pak Aseng adalah sebagai berikut.

1) Output, Input dan Harga

Hasil perhitungan nilai tambah pada tabel 2 diketahui bahwa dalam 94 kali produksi, output selama tahun 2019 adalah sebesar 3.948 Kg dengan penggunaan input sebesar 2.632 Kg. Input yang digunakan dalam pengolahan kerupuk ikan tamban adalah ikan tamban dan tepung diukur dalam satuan kilo gram, sedangkan output adalah 3.948 Kg dalam satu tahun produksi. Tenaga kerja adalah banyaknya hari orang kerja yang terlibat langsung dalam satu kali proses pengolahan kerupuk. Namun, dalam usaha pengolahan kerupuk, selain pemilik usaha Pak Aseng juga sebagai tenaga kerja pada pengolahan kerupuk ikan tamban. Sehingga, tenaga kerja dalam perhitungan nilai tambah adalah 540 HOK selama satu tahun.

Faktor konversi pada perhitungan di atas adalah sebesar 1,50 yang artinya 1 Kg input dapat menghasilkan 1,50 Kg output. Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu kilo gram produk. Besarnya nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,21 HOK / Kg input, hal ini karena pemilik usaha sendiri yang mengolah bahan baku menjadi kerupuk ikan. Segala tahapan dalam pengolahan bahan baku hingga menjadi produk kerupuk ikan tamban dilakukan sendiri oleh pemilik usaha. Harga output dari pengolahan kerupuk ikan tamban ini adalah Rp42.192 / Kg output. Rata-rata upah tenaga kerja pada usaha pengolahan kerupuk ikan tamban sebesar Rp66.666,7 / HOK. Upah tersebut ditetapkan oleh pemilik usaha untuk memenuhi kebutuhan sehari hari pemilik usaha.

2) Penerimaan dan Keuntungan

Harga bahan baku adalah harga bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung yang dikeluarkan oleh pemilik usaha dalam proses pengolahan kerupuk. Harga bahan baku pada pengolahan kerupuk ikan Pak Aseng adalah Rp16.984 / Kg. Biaya sumbangan input lain dalam pengolahan kerupuk ikan tamban Pak Aseng adalah Rp11.713,6 / Kg input. Nilai output kerupuk ikan tamban adalah Rp 63.288 / Kg output. Nilai tambah dari pengolahan ikan tamban menjadi kerupuk ikan tamban pada tahun 2019 adalah Rp34.590 / Kg bahan baku. Rasio nilai tambah merupakan perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk setelah itu dikali 100%. Rasio nilai tambah yang diperoleh adalah 54,66%. Hal ini berarti, dalam usaha pengolahan kerupuk ikan tamban memberikan nilai tambah sebesar 54,66% dari bahan baku sebelum di proses dan termasuk kategori besar. Pendapatan tenaga kerja sebesar Rp13.677,8 / Kg. Sedangkan persentase imbalan tenaga kerja sebesar 39,5%. Keuntungan sebesar Rp20.912,6 / Kg output dengan persentase tingkat keuntungan di dapat adalah 60,46%.

3) Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Pada analisis nilai tambah juga berkaitan dengan balas jasa pemilik faktor produksi yaitu marjin. Marjin yang diperoleh dapat mempengaruhi persentase pendapatan tenaga kerja langsung, sumbangan input lain serta keuntungan pemilik usaha dengan hasil yang diperoleh. Marjin pada analisis nilai tambah sebesar Rp46.304 / Kg kemudian dialokasikan kepada pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan pengusaha. Dari tabel 3.1 dapat kita lihat bahwa persentase balas jasa terbesar pada keuntungan pengusaha yaitu 45,16%. Selain itu, persentase sumbangan input lain yaitu sebesar 25,30%. Adapun sisa dari balas jasa terdapat pada pendapatan tenaga kerja yaitu sebesar 29,5%. Untuk mengetahui kategori besar atau kecilnya nilai tambah yang diperoleh usaha maka harus dilakukan pengujian berdasarkan kriteria. Berdasarkan kriteria Sudiyono dalam Wahyuni (2020 : 11), yaitu sebagai berikut:

Rasio nilai tambah > 50% = nilai tambah dikatakan besar.

Rasio nilai tambah < 50% = nilai tambah dikatakan kecil.

Sehingga berdasarkan kriteria di atas nilai tambah pada pengolahan kerupuk ikan tamban milik Pak Aseng sangat besar, karena rasio nilai tambah pada usaha kerupuk Bapak Aseng sebesar 54,66%. Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah diatas, produk yang dihasilkan memberikan keuntungan yang besar dari pada tidak mengolah bahan baku ikan tamban.

Total Biaya Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Pak Aseng

Menurut Mulyadi (2014 : 8) Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. ada 4 unsur pokok dalam definisi biaya tersebut di atas, yaitu 1) Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi, 2) Diukur dalam satuan uang, 3) Yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi, 4) Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu. Dalam melakukan aktivitas ekonomi akan selalu muncul biaya. Dalam penelitian ini biaya yang dikeluarkan terbagi menjadi dua golongan yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Berikut adalah total biaya yang dikeluarkan usaha pengolahan kerupuk ikan tamban Pak Aseng selama tahun 2019.

Tabel 3. Jumlah Produksi Dan Biaya-Biaya Selama Pengolahan Kerupuk Ikan Tamban Pak Aseng Pada Tahun 2019

Bulan	Jumlah produksi (Ikat)	Biaya tetap (Rp)	Biaya Variabel (Rp)	Total biaya (Rp)
Januari	1.680	3.192.500,0	7.144.602,4	10.337.102,4
Februari	1.050	3.192.500,0	4.895.223,5	8.087.723,5
Maret	1.680	3.192.500,0	6.324.757,6	9.517.257,6
April	1.890	3.192.500,0	6.255.602,4	9.448.102,4
Mei	840	3.192.500,0	3.156.378,8	6.348.878,8
Juni	1.470	3.192.500,0	6.104.912,9	9.297.412,9
Juli	1.890	3.192.500,0	6.031.602,4	9.224.102,4
Agustus	1.680	3.192.500,0	5.769.757,6	8.962.257,6
September	1.890	3.192.500,0	7.323.602,4	10.516.102,4
Oktober	1.890	3.192.500,0	6.152.602,4	9.345.102,4
November	1.680	3.192.500,0	6.414.757,6	9.607.257,6
Desember	1.890	3.192.500,0	7.554.602,4	10.747.102,4
TOTAL	19.530	38.310.000,0	73.128.402,4	111.438.402,4

Sumber : Data Primer Diolah (2020)

Dari tabel 3 dapat di lihat jumlah kerupuk ikan yang di produksi oleh usaha Bapak Aseng selama tahun 2019 berjumlah 19.530 ikat, dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp111.438.402,4. Jumlah produksi terbesar terjadi pada bulan April, Juli, September, Oktober, dan Desember yaitu sebesar 1.890 ikat. Namun, total biaya paling besar dikeluarkan terjadi pada bulan Desember sebesar Rp10.747.102,4. Hal ini dikarenakan pada bulan Desember kurangnya nelayan yang turun menangkap ikan diakibatkan cuaca tidak mendukung sehingga menyebabkan mahalnya harga bahan baku ikan di pasaran. Selain itu harga tepung juga mengalami kenaikan disebabkan beberapa faktor seperti cuaca yang menyebabkan distribusi ke daerah-daerah pulau menjadi terganggu dan menjelang hari raya natal.

Sedangkan jumlah produksi terendah terjadi pada bulan Mei yaitu sebesar 840 ikat dengan total biaya yang dikeluarkan Rp6.348.878,8. Hal ini dikarenakan pada bulan Mei bertepatan dengan bulan puasa sehingga pengusaha mengurangi produksi kerupuk pada bulan tersebut.

Pendapatan Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Pak Aseng

Menurut Yadiati dan Wahyudi (2008 : 44) dalam buku “Pengantar Akuntansi” menyatakan bahwa Pendapatan (*revenue*) adalah kenaikan kotor (*gross*) modal yang berasal dari kegiatan penjualan barang atau jasa kepada pelanggan, atau kegiatan usaha lainnya yang bertujuan memperoleh penghasilan. Pendapatan usaha pengolahan kerupuk ikan tamban Pak Aseng yang berada di Kelurahan Bukit Cermin diperoleh dari hasil penjualan kerupuk. Berikut jumlah produksi dan hasil penjualan kerupuk ikan tamban milik Pak Aseng dari bulan Januari sampai bulan Desember 2019.

Tabel 4. Jumlah Produksi Dan Penjualan pada Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Tamban Pak Aseng Selama Tahun 2019

Bulan	Jumlah produksi (Ikat)	Harga satuan (Rp/Ikat)	Penjualan (Rp)
Januari	1.680	9.000,0	15.120.000,0
Februari	1.050	9.000,0	9.450.000,0
Maret	1.680	9.000,0	15.120.000,0
April	1.890	9.000,0	17.010.000,0
Mei	840	9.000,0	7.560.000,0
Juni	1.470	9.000,0	13.230.000,0
Juli	1.890	9.000,0	17.010.000,0
Agustus	1.680	9.000,0	15.120.000,0
September	1.890	9.000,0	17.010.000,0
Oktober	1.890	9.000,0	17.010.000,0
November	1.680	9.000,0	15.120.000,0
Desember	1.890	9.000,0	17.010.000,0
TOTAL	19.530		175.770.000,0

Sumber : Data Primer Diolah (2020)

Dari tabel 4 diatas dapat di lihat bahwa besarnya pendapatan yang di peroleh usaha pengolahan kerupuk ikan tamban Pak Aseng dari hasil penjualan. Jumlah produksi yang dilakukan dari bulan Januari hingga Desember 2019 sebanyak 19.530 ikat kerupuk. Harga jual kerupuk Rp9.000 / ikat, sehingga pendapatan yang diperoleh usaha Pak Aseng selama tahun 2019 sebesar Rp175.770.000. Pendapatan terbesar yang diperoleh usaha kerupuk Pak Aseng dalam satu bulan sebesar Rp17.010.000, sedangkan pendapatan terendah dalam satu bulan adalah Rp7.560.000.

Penghasilan (Net Income) Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Pak Aseng

Menurut SAK ETAP (Standar Akuntansi Keuangan Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik) penghasilan (*income*) adalah kenaikan manfaat ekonomi selama periode pelaporan dalam bentuk arus masuk atau peningkatan aset, atau penurunan kewajiban yang mengakibatkan kenaikan ekuitas yang tidak berasal dari kontribusi penanam modal. Penghasilan (*income*) meliputi pendapatan (*revenues*) dan keuntungan (*gains*). Menurut Soekartawi dalam Rizki (2017 : 189), keuntungan usaha merupakan pengurangan pendapatan total dengan biaya total. Secara sistematis dapat dihitung dengan menggunakan rumus ($I = TR - TC$).

Tabel 5. Penghasilan Usaha Kerupuk Ikan Tamban Pak Aseng

Bulan	Total pendapatan (Rp)	Total biaya (Rp)	Penghasilan (Rp)
Januari	15.120.000,0	10.337.102,4	4.782.897,6
Februari	9.450.000,0	8.087.723,5	1.362.276,5
Maret	15.120.000,0	9.517.257,6	5.602.742,4
April	17.010.000,0	9.448.102,4	7.561.897,6
Mei	7.560.000,0	6.348.878,8	1.211.121,2
Juni	13.230.000,0	9.297.412,9	3.932.587,1
Juli	17.010.000,0	9.224.102,4	7.785.897,6
Agustus	15.120.000,0	8.962.257,6	6.157.742,4
September	17.010.000,0	10.516.102,4	6.493.897,6
Oktober	17.010.000,0	9.345.102,4	7.664.897,6

November	15.120.000,0	9.607.257,6	5.512.742,4
Desember	17.010.000,0	10.747.102,4	6.262.897,6
TOTAL	175.770.000,0	111.438.402,4	64.331.597,6

Sumber : Data Primer Diolah (2020)

Berdasarkan table 5 dapat dilihat total pendapatan selama tahun 2019 pada usaha kerupuk Bapak Aseng sebesar Rp175.770.000, sedangkan total biaya yang dikeluarkan selama tahun 2019 sebesar Rp111.438.402,4. Penghasilan (*Net income*) pada usaha kerupuk ikan tamban Bapak Aseng diperoleh dari total pendapatan dikurang dengan total biaya selama produksi, sehingga jumlah penghasilan usaha kerupuk Bapak Aseng sebesar Rp64.331.597,6 selama tahun 2019. Jika di rata-rata penghasilan usaha kerupuk Bapak Aseng per bulan sebesar Rp5.360.966,5. Selain itu, dari tabel 4.6 di atas penghasilan terbesar yang didapat oleh usaha kerupuk ikan Bapak Aseng terjadi pada bulan Juli yaitu sebesar Rp7.785.897,6 dan penghasilan terendah terjadi pada bulan Mei dengan jumlah Rp1.211.121,2.

Analisis Benefit Cost Ratio (BCR) Pada Usaha Kerupuk Pak Aseng

Menurut Berlia *et.al*, (2017 : 119), *Benefit Cost Ratio (BCR)* merupakan cara evaluasi usaha dengan membandingkan nilai sekarang seluruh hasil yang diperoleh suatu usaha dengan nilai sekarang seluruh biaya usaha. Analisis ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui apakah usaha pengolahan kerupuk ikan Pak Aseng untung dan layak dijalankan. Berikut adalah perhitungan *Benefit Cost Ratio (BCR)* pada usaha kerupuk ikan tamban Pak Aseng pada tahun 2019.

Tabel 6. Perhitungan *Benefit Cost Ratio (BCR)* Pada Usaha Kerupuk Ikan Pak Aseng

Bulan	Total Pendapatan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Benefit Cost Ratio (BCR)
Januari	15.120.000,0	10.337.102,4	1,46
Februari	9.450.000,0	8.087.723,5	1,17
Maret	15.120.000,0	9.517.257,6	1,59
April	17.010.000,0	9.448.102,4	1,80
Mei	7.560.000,0	6.348.878,8	1,19
Juni	13.230.000,0	9.297.412,9	1,42
Juli	17.010.000,0	9.224.102,4	1,84
Agustus	15.120.000,0	8.962.257,6	1,69
September	17.010.000,0	10.516.102,4	1,62
Oktober	17.010.000,0	9.345.102,4	1,82
November	15.120.000,0	9.607.257,6	1,57
Desember	17.010.000,0	10.747.102,4	1,58
Total Selama Tahun 2019	175.770.000,0	111.438.402,4	1,58

Sumber : Data Primer Diolah (2020)

Berdasarkan table 6 dapat dilihat bahwa *benefit cost ratio (BCR)* usaha kerupuk ikan Pak Aseng pada tahun 2019 adalah sebesar 1,58 yang didapat dari total pendapatan dibagi dengan total biaya. Menurut Suryana (2014 : 164) kriteria penilaian *benefit cost ratio (BCR)* terbagi menjadi tiga yaitu, nilai $BCR > 1$, maka dapat diartikan bahwa usaha yang dijalankan tersebut untung dan layak secara ekonomis. Nilai $BCR = 1$, maka dapat diartikan bahwa usah tersebut tidak untung dan tidak

rugi atau impas secara ekonomis dan bila nilai BCR < 1, maka usaha tersebut rugi sehingga tidak layak secara ekonomis. Berdasarkan kriteria diatas, maka usaha kerupuk ikan tamban yang dijalankan Bapak Aseng tersebut untung dan layak secara ekonomis.

Analisis Periode Pembayaran Kembali (*Payback Period*) Pada Usaha Kerupuk Ikan Pak Aseng

Menurut Suryana (2014 : 160) periode pembayaran kembali (*Payback Period*) adalah periode yang diperlukan untuk menutup kembali pengeluaran investasi. Untuk mengetahui periode pembayaran kembali (*Payback Period*) pada usaha kerupuk ikan Pak Aseng dengan cara nilai investasi pada usaha kerupuk ikan dibagi dengan kas masuk bersih pada tahun yang diteliti kemudian di kali satu tahun atau dua belas bulan. Adapun termasuk dalam nilai investasi pada usaha kerupuk ikan tamban Pak Aseng yaitu peralatan untuk menunjang usaha kerupuk seperti pisau, alas potong, kompor, wajan, meja kayu, baskom, dan tampah. Peralatan modern untuk menunjang kegiatan usaha yang dimiliki yaitu kulkas dan mesin lem.

Selain itu, dalam nilai investasi ini juga ada kendaraan motor dan keranjang untuk menunjang pembelian bahan baku dan pendistribusian produk ke pasar maupun ke kedai-kedai. Dalam perhitungan nilai investasi juga dimasukkan biaya sebuah bangunan persegi panjang yang dibuat untuk menunjang kegiatan operasional usaha seperti pengukusan ikan, pengadonan, dan penggorengan kerupuk. Pada nilai kas masuk bersih terdiri dari penghasilan setelah pajak usaha selama satu tahun di tambah dengan biaya penyusutan selama satu tahun.

Tabel 7. Perhitungan Periode Pembayaran Kembali (*Payback Period*) Usaha Kerupuk Ikan Pak Aseng

Keterangan	Investasi (Rp)	Kas Bersih (Rp)	Analsis <i>payback period</i> (PP)		
Usaha kerupuk ikan Pak Aseng	65.380.000	66.119.939,6	11,87	356	11 bulan 26 hari

Sumber : Data Primer Diolah (2020)

Tabel 7 menunjukkan hasil *payback period* yang diperoleh usaha kerupuk ikan Pak Aseng selama satu tahun atau 12 bulan. Periode pembayaran kembali (*payback period*) sangat penting untuk menghitung jangka waktu imbal hasil atas modal. Semakin cepat pengembaliannya, maka semakin baik bisnis tersebut. Periode pembayaran kembali (*payback period*) Pada usaha kerupuk ikan tamban Pak Aseng adalah 11 bulan 26 hari, berarti usaha kerupuk Pak Aseng dikategorikan cepat. Hal ini dikarenakan, periode pembayaran kembali (*payback period*) usaha kerupuk Pak Aseng kurang dari tiga tahun untuk mengembalikan biaya investasi yang sudah dikeluarkan. Biaya investasi yang dikeluarkan oleh usaha kerupuk ikan Pak Aseng sebesar Rp65.380.000, dimana tingkat kas bersih sebesar Rp66.119.939,6 pada tahun 2019. Sehingga waktu kembalinya biaya investasi oleh usaha kerupuk ikan Pak Aseng selama 11 bulan 26 hari dengan nilai *payback period* sebesar 11,87.

IV. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan pada bab sebelumnya dapat ditarik kesimpulan tentang analisis usaha dan nilai tambah pada usaha pengolahan kerupuk ikan tamban milik Pak Aseng selama tahun 2019 sebagai berikut:

1. Nilai tambah dari pengolahan ikan tamban menjadi kerupuk ikan tamban pada tahun 2019 adalah Rp34.590,4 per kilo gram bahan baku dengan rasio nilai tambah yang diperoleh adalah 54,66%. Hal ini berarti, nilai tambah usaha pengolahan kerupuk ikan tamban milik Pak Aseng termasuk kategori besar.

2. Penghasilan (*Net income*) pada usaha kerupuk ikan tamban Bapak Aseng sebesar Rp64.331.597,6 selama tahun 2019 dengan penghasilan terbesar yang didapat oleh usaha kerupuk ikan Bapak Aseng terjadi pada bulan Juli yaitu sebesar Rp7.785.897,6 dan penghasilan terendah terjadi pada bulan Mei dengan jumlah Rp1.211.121,2.
3. Nilai periode pembayaran kembali (*payback period*) Pada usaha kerupuk ikan tamban Pak Aseng adalah 11,87 atau 11 bulan 26 hari, berarti usaha kerupuk Pak Aseng dikategorikan cepat. Hal ini dikarenakan, periode pembayaran kembali (*payback period*) usaha kerupuk Pak Aseng kurang dari tiga tahun untuk mengembalikan biaya investasi yang sudah dikeluarkan.
4. *Benefit cost ratio (BCR)* pada usaha kerupuk ikan Pak Aseng adalah sebesar 1,58 yang didapat dari total pendapatan dibagi dengan total biaya. Hasil tersebut menunjukkan bahwa usaha kerupuk ikan tamban yang dijalankan Bapak Aseng untung dan layak secara ekonomis.

V. Daftar Pustaka

- Amalia, Lia. 2007. *Ekonomi Pembangunan Edisi I*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Apridar. 2012. *EKONOMI INTERNASIONAL Sejarah, Konsep Dan Permasalahan Dalam Aplikasinya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Aulia, Giska Rizky. 2012. *Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pemasaran Usaha Industri Tahu Di Kota Medan*. Skripsi-1. Fakultas Pertanian: Universitas Sumatera Utara.
- Bahri, Syaiful. 2016. *Pengantar Akuntansi Berdasarkan SK ETAP dan IFRS*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Bangun, Wilson. 2010. *TEORI EKONOMI MIKRO*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Berlia, Mia, et.al. 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 Vol. VIII No. 2, 118-125.
- Bishop, Matthew. 2010. *EKONOMI Panduan Lengkap Dari A Sampai Z*. Yogyakarta: Pustaka Baca.
- Elvia, Rina. 2016. *Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong Pada Home Industri Pak Ali Di Desa Ujong Tanjung Kecamatan Mereubo Kabupaten Aceh Barat*. Skripsi-1. Fakultas Pertanian: Universitas Teuku Umar.
- Erlangga, Erick. 2012. *Meraup Untung Dari Budi Daya Udang Galah Pada Kolam Air Tawar*. Tangerang Selatan: Pustaka Agro Mandiri.
- Erlina, Siti, et.al. 2016. *Prospek Usaha Pembuatan Kerupuk Ikan Gabus*. Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjary volume 41 nomor 2, halaman 237-242.
- Hayami, Yujiro, et.al. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. CGPRT Centre, 1-75.
- Ikatan Akuntan Indonesia. 2009. *Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan Nomor 23 Pendapatan*. Jakarta: Dewan Standar Akuntansi Keuangan.
- . 2009. *Standar Akuntansi Keuangan Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik*. Jakarta: Dewan Standar Akuntansi Keuangan.
- Kasmir, dan Jakfar. 2010. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Kencana.
- Kuswadi. 2007. *Analisis Keekonomian Proyek*. Dalam. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Lestari, Puji Arita. 2019. *Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Agroindustri Gula Kelapa Skala Rumah Tangga Di Kecamatan Sidomulyo Kabupaten Lampung Selatan*. Skripsi-1. Fakultas Pertanian: Universitas Lampung.
- Lubis, Nurul Hidayah, et.al. 2017. *ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KERUPUK IKAN TENGGIRI (Scomberomorus Commerson) (Studi Kasus : UD. Seven Islands, Kelurahan*

- Sei Bilah, Kecamatan Sei Lapan, Kabupten Langkat*). Jurnal Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Mulyadi. 2014. *AKUNTANSI BIAYA* Edisi Kelima. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.
- Priyatno, Duwi. 2009. *Akuntansi Sederhana Untuk UKM Dengan MS Excel*. Yogyakarta: Mediakom.
- Pura, Rahman. 2013. *PENGANTAR AKUNTANSI 1 Pendekatan Siklus Akuntansi*. Jakarta: PENERBIT ERLANGGA.
- Putra, Rizky Sanjaya. 2016. *Analisis Kelayakan Usaha Gerabah Anggota Koperasi Kasongan Usaha Bersama (KUB)*. Skripsi-1. Fakultas Ekonomi: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rahmatia, Siti. 2018. *Analisis Nilai Tambah Produk Kerupuk Udang Pada Industri Rumahan Di Desa Muara Pantuan Kabupaten Kutai Kartanegara*. Jurnal Administrasi Bisnis, 268-277.
- Rizki, Muhammad, *et.al*. 2017. *Analisis Usahatani Pisang Ayam Di Desa Awe Geutah Paya Kecamatan Peusangan Siblih Kriting Kabupaten Biraen*. Jurnal S. Pertanian 1 (3).
- Rosyidi, Suherman. 2009. *PENGANTAR TEORI EKONOMI: Pendekatan Kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Sadeli, H. Lili M. 2015. *DASAR-DASAR AKUNTANSI*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Soeharno. 2009. *Teori Mikroekonomi*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Sukirno, Sadono. 2010. *Mikroekonomi Teori Pengantar*. Jakarta: Rajawali Pers.
- . 2011. *Mikro Ekonomi* Edisi Ketiga. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Suryana. 2014. *Kewirausahaan Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empat.
- Swastha, Basu. 2007. *PENGANTAR BISNIS MODERN* Edisi Ketiga. Yogyakarta: LIBERTYYOGYAKARTA.
- Syahyunan. 2015. *Manajemen Keuangan 1*, Edisi Ketiga. Medan : USU
- Tarigan, Robinson. 2005. *Ekonomi Regional Teori Dan Aplikasi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ulfah, Fitria & Linda Waty Zen. 2016. *Kewirausahaan Perikanan*. Tanjungpinang: UMRAH PRESS.
- Umar, Husein. 2005. *STUDI KELAYAKAN BISNIS: Teknik Menganalisis Kelayakan Usaha Secara Komprehensif*. Edisi 3. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyuni, Marlisa. (2020). *ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK KERUPUK BERBAHAN DASAR HASIL LAUT (IKAN, UDANG DAN GONGGONG) Studi Kasus Griya Kencana Kijang Kelurahan Sungai Lekop Kecamatan Bintang Timur Kabupaten Bintang*. Skripsi-1. Fakultas Ekonomi. Universitas Maritim Raja Ali Haji.
- Wijaya, David. 2018. *AKUNTANSI UMKM*. Yogyakarta: PENERBIT GAVA MEDIA.
- Wijayanto, Dian. 2012. *Pengantar Manajemen*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yadiati, Winwin & Ilham Wahyudi. 2008. *PENGANTAR AKUNTANSI*. Jakarta: KENCANA PRENADA MEDIA GROUP.