



Analysis of Shredded Fish Business Income at Amanah MSMEs in Wayamli Village, Maba Tengah District, East Halmahera Regency

(Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Pada Umkm Amanah Di Desa Wayamli Kecamatan Maba Tengah Kabupaten Halmahera Timur)

Nabila Djurubasa¹ dan Ranita Rope²,

Agribusiness Study Program, Muhammadiyah University of North Maluku ^{1,2}

djurubasanabila@gmail.com , ranitarope@umm.ac.id

Korespondensi: djurubasanabila@gmail.com ✉

Received: 10-01-2026

Revision: 17-02-2026

Accepted: 20-03-2026

ABSTRAK

Micro, small, and medium enterprises (MSMEs) are business activities that are able to provide employment opportunities and economic services widely to the community. The purpose of this study is to analyze the production costs, receipts and income obtained by the Amanah Shredded Fish Business by Amanah MSMEs in Wayamli Village, Maba Tengah District, East Halmahera Regency. This study uses quantitative descriptive analysis to analyze the cost of production, receipt, and acquisition of Amanah MSMEs. The results of this study show that the cost of production used for approximately one month for the production of shredded fish is Rp 2,819,544. The amount of shredded fish production per production is 20 kg of fish which produces an average of 5 kg of shredded fish or there are 20 packs in 1 production, each pack weighs 250 grams. The price of shredded fish per pack is IDR 50,000 sold by Amanah MSMEs. The revenue obtained from the shredded fish business at Amanah MSMEs amounted to IDR 4,000,000. The income obtained by Amanah MSMEs amounted to IDR 1,180,456.

Kata Kunci: *Production Costs, Revenue, Income, Amanah UMKM*

I. PENDAHULUAN

Perikanan termasuk dalam subsektor pertanian yang berperan penting dalam menyumbang angka pendapatan negara maupun daerah. Hal tersebut dikarenakan sebagian besar wilayah negara Indonesia merupakan perairan, sehingga sektor perikanan menjadi subsektor yang layak untuk dikembangkan. Letak Indonesia yang berada diantara Samudera Hindia dan Pasifik menyebabkan hasil perikanan berkembang pesat. Menurut Bar ES (2015), Pengolahan hasil kelautan dan perikanan dilakukan untuk menjaga kualitas dan dapat meningkatkan nilai tambah produk yang diolah. Pengolahan dalam hal ini memiliki peranan yang penting untuk mempertahankan mutu produk hasil perikanan di sajikan pada Table 1 berikut.

Tabel 1. Data Produksi Tangkap Di Laut Provinsi Maluku Utara Tahun 2018-2022

Produksi Perikanan Tangkap Di Laut Menurut Kabupaten Halmahera Timur Provinsi Maluku Utara					
Nama ikan	2018	2019	2020	2021	2022
Cakalang	1.930	511	2.837	1.147	1.330
Tongkol	140	1.634	1.805	1.104	1.388
Tuna	1.027	642	271	-	-

Sumber: Kementerian Kelautan dan Perikanan, Validasi Nasional Satu Data 2021

Usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) merupakan kegiatan usaha yang mampu memberikan peluang kerja dan pelayanan ekonomi secara luas kepada Masyarakat. Pemerataan peningkatan pendapatan masyarakat, dapat mendorong pertumbuhan ekonomi, dalam pembangunan nasional. (Puji Hastuti, *et.al.* 2020). Selain mendukung perekonomian nasional, UMKM juga memberikan peran penting dalam perekonomian daerah. Di berbagai wilayah, termasuk Halmahera timur, UMKM berkembang pada sektor-sektor unggulan seperti perikanan, pertanian, dan pengolahan hasil alam. UMKM pengolahan hasil perikanan menjadi salah satu penggerak ekonomi bagi masyarakat pesisir karena mampu memberikan nilai tambah terhadap komoditas ikan yang dihasilkan. Salah satu hasil diversifikasi produk olahan perikanan, yaitu abon ikan (Buditjahjono, 2020).

Salah satu komoditas Pengolahan abon ikan pada UMKM Amanah dilakukan dalam skala rumah tangga dengan melibatkan ibu rumah tangga sebagai tenaga kerja. Kegiatan ini memanfaatkan waktu luang serta keterampilan yang dimiliki untuk mengolah ikan yang mudah diperoleh di pasar menjadi produk bernilai tambah. Menurut Hiariey dan Karuwal (2023), pengolahan ikan menjadi abon melalui proses pemasakan dan pengeringan dapat menurunkan kadar air, sehingga produk abon memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan ikan segar. Pengolahan abon merupakan pengeringan bahan baku yang telah ditambahkan bumbu-bumbu untuk meningkatkan cita rasa dan memperpanjang masa simpan. Produk ini berperan dalam meningkatkan nilai ekonomis hasil perikanan, memperluas peluang pasar, serta mendukung peningkatan pendapatan pelaku usaha UMKM, khususnya di wilayah kepulauan.

UMKM Amanah merupakan usaha mikro yang berlokasi di Desa Wayamli, Kecamatan Maba Tengah, Kabupaten Halmahera Timur, yang mulai berdiri pada tahun 2023 sebagai upaya pengembangan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal. Kegiatan produksi melibatkan 3-8 tenaga kerja yang merupakan anggota UMKM Amanah Sebagian besar berasal dari keluarga dan Masyarakat sekitar, sehingga turut berperan dalam penciptaan lapangan kerja dan peningkatan pendapatan Masyarakat lokal. Menurut Nainggolan (2024), aktivitas ekonomi pada suatu wilayah dapat mempercepat pertumbuhan ekonomi regional melalui peningkatan produktivitas dan berkembangnya kegiatan ekonomi di daerah tersebut. Namun, UMKM Amanah masih menghadapi berbagai tantangan, seperti fluktuasi harga bahan baku, ketersediaan modal, serta pengelolaan produksi yang belum optimal.

Berdasarkan penelitian terdahulu, kajian mengenai UMKM pengolahan hasil perikanan umumnya menekankan pada analisis pendapatan secara agregat atau perbandingan antara beberapa unit usaha, Menurut nurhapsari *et al.* (2022), biaya produksi dan ukuran

usaha berpengaruh terhadap pendapatan UMKM. Namun belum menggambarkan secara rinci struktur biaya, penerimaan, dan pendapatan pada Tingkat satuan usaha. Khususnya, penelitian yang menganalisis pendapatan usaha abon ikan secara mendalam pada satu UMKM, seperti UMKM Amanah di Desa Wayamli, masih sangat terbatas.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya produksi usaha abon ikan pada UMKM Amanah dan menganalisis penerimaan usaha abon ikan, serta menganalisis pendapatan usaha abon ikan pada UMKM Amanah di Desa Wayamli Kecamatan Maba Tengah Kabupaten Halmahera Timur.

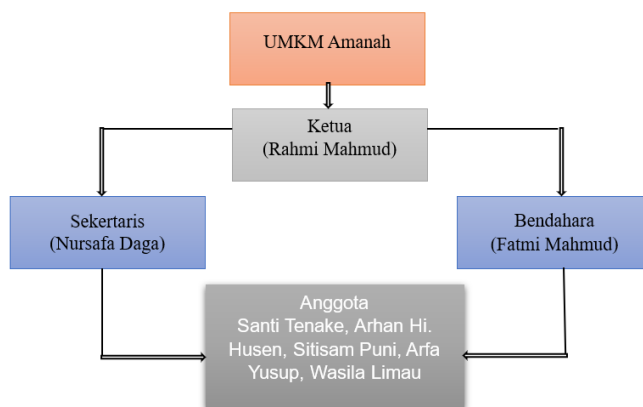
II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada UMKM Amanah di Desa Wayamli, Kecamatan Maba Tengah, Kabupaten Halmahera Timur selama Januari–Februari 2026 dengan menggunakan metode deskriptif kuantitatif untuk menganalisis biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan usaha abon ikan. Data yang digunakan terdiri atas data primer yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi kepada pemilik serta anggota UMKM, serta data sekunder yang berasal dari buku, jurnal, laporan instansi, dan dokumen pendukung lainnya. Populasi penelitian berjumlah 8 orang yang seluruhnya dijadikan sampel menggunakan teknik total sampling (sensus). Pengumpulan data dilakukan melalui observasi terhadap proses produksi, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi data keuangan usaha. Analisis data menggunakan analisis deskriptif kuantitatif dengan menghitung biaya total ($TC = TFC + TVC$), penerimaan ($TR = P \times Q$), pendapatan ($\pi = TR - TC$), serta biaya penyusutan alat menggunakan metode garis lurus, sehingga diperoleh gambaran mengenai tingkat biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan usaha abon ikan pada UMKM Amanah.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Stuktur Organisasi UMKM Amanah

Struktur organisasi Adalah kerangka yang menetapkan proses manajerial, sistem, serta pola perilaku yang muncul dalam praktik penyelenggaraan organisasi dan manajemen. Struktur ini dapat memberikan dampak yang signifikan terhadap anggota organisasi, terutama dalam hal kepuasan dan kinerja karyawan. Secara umum, struktur organisasi menggambarkan bagaimana tugas dibagi, dikelompokkan dan dikoordinasikan secara formal Caesar *et al.* (2021). Struktur organisasi UMKM Amanah dapat disajikan pada Gambar 1.

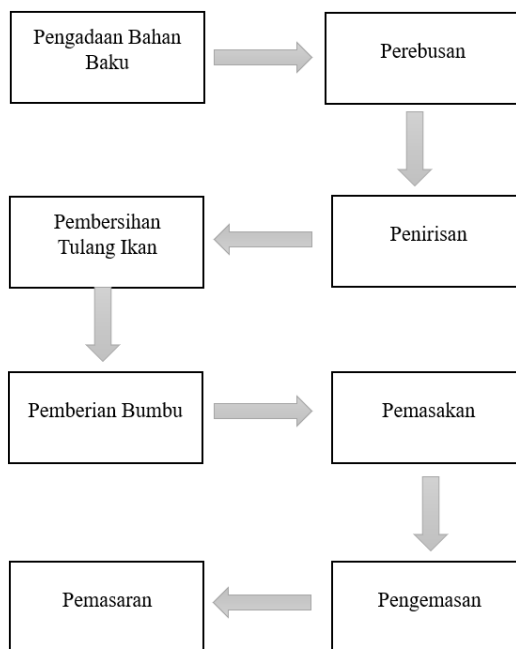


Gambar 1. Struktur Organisasi UMKM Amanah

Struktur organisasi menggambarkan tugas dan tanggung jawab bagi yang telah ditetapkan. Struktur organisasi UMKM Amanah meliputi ketua, sekretaris, bendahara dan anggota. Tugas dan tanggung jawab pengelola UMKM Amanah yaitu penyediaan modal sampai pada pascapanen sementara itu tugas dan tanggung jawab ketua yaitu mengkoordinir semua usaha yang dijalankan mulai dari proses produksi dan pemasaran. Tugas dan tanggung jawab produksi yaitu melakukan produksi abon ikan setiap minggu dan tugas tanggung jawab pemasaran yaitu melakukan aktifitas pemasaran dengan menjual abon ikan yang telah diproduksi.

3.2. Alur Proses Produksi Abon Ikan

Proses produksi yang berkualitas dapat diukur dan dilihat bagaimana prosesnya berjalan suatu kegiatan produksi tersebut. Proses produksi abon ikan cukup sederhana dan mudah dilakukan. Secara umum, proses produksi abon ikan yang dilakukan oleh UMKM Amanah di Desa Wayamli Adapun alur proses produksi abon ikan, dari mulai input sampai dengan output yang disajikan pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Diagram Alir Proses Produksi Abon Ikan

- a. Pengadaan bahan baku
Bahan baku yang dilakukan Adalah daging ikan yang masih segar yang selanjutnya dilakukan pembersihan dan pencucian ikan.
- b. Perebusan dan penambahan lemon, garam, dan sereh. Potongan ikan yang sudah dicuci kemudian dimasukan kedalam wajan yang telah disiapkan dan direbus selama 60 menit. Proses perebusan akan dihentikan setelah daging ikan menjadi lunak. Selama proses perebusan ditambahkan sereh agar ikan tidak bau amis.
- c. Penirisan
Penirisan dilakukan sekitar 30 menit agar air yang terkandung dalam ikan keluar dan daging ikan pun dingin.

- d. Pembersihan ikan dari tulang dan kemudian ikan di suwir-suwir dan haluskan menggunakan tangan agar daging ikan halus dan sudah tidak tercamour dengan tulang ikan.
- e. Pemberian bumbu
Pada tahap ini, daging ikan yang sudah dihaluskan ditambahkan bahan-bahan tambahan (bumbu-bumbu). Ikan yang sudah dihaluskan ditambahkan dengan santan kelapa terlebih dahulu sebelum menambahkan bumbu-bumbu lainnya terdiri dari: kunyit, sereh, lengkuas, jahe, pala, bawang merah, bawang putih yang telah dihaluskan dan micin, garam halus. Bumbu yang telah ditambahkan diaduk sampai merata kemudian dipindahkan ke panci untuk lanjut pemaskan.
- f. Pemasakan
Pemasakan awal menggunakan api tungku. setelah bumbu-bumbu tercampur merata kemudian di tambahkan dengan perasan air lemon, setelah itu dilanjutkan dengan memasak sampai air santannya kering selama 4 jam Setelah air santan kering kemudian ditambahkan dengan bumbu kering seperti: jintan, ladaku, ketumbar, royko. Kemudian dilanjutkan pengadukan dengan menggunakan api kompor kecil selama 4 jam sampai abonnya masak merata dan berubah warna kuning kecoklatan dan abonnya halus. Dilanjutkan dengan pendinginan agar abon siap di kemas.
- g. Pengemasan
Pada tahap ini dilakukan pengemasan atau packing abon ikan. Jika pengemasan tidak langsung dilakukan, maka produk akan dingin tidak fress lagi. Ketika proses pengemasan dan pelebela dilakukan dengan baik, diharapkan akan menciptakan dampak positif pada persepsi konsumen, sehingga dapat meningkatkan daya tarik produk secara keseluruhan dan memberikan harga yang lebih tinggi pada produk. (Hadi *et al.*, 2020)
- h. Pemasaran
Pada tahap ini setelah pengemasan atau packing produk selesai, produk siap untuk dipasarkan baik itu lingkungan sekitar atau di luar daerah.

Jenis produk yang dihasilkan berupa abon ikan dengan 3 jenis ikan yang dipakai adalah ikan cakalang, tongkol, dan ikan tuna. Bahan baku ikan yang sering dipakai dalam pembuatan abon ikan Adalah cakalang, karena ikan cakalang mudah di dapat dan harga ikan relative mudah. Ikan yang diolah setiap kali produksi Adalah 20 kg ikan yang menghasilkan abon ikan sebesar 5 kg. kegiatan produksi dilakukan sebanyak empat kali dalam satu bulan, sehingga total produksi abon ikan yang dihasilkan mencapai 20 kg per bulan. Sebagai salah satu unit usaha berbasis kelompok, menerapkan kebijakan untuk setiap anggotanya agar melakukan produksi abon ikan secara mandiri dirumah masing-masing. Produksi berbasis rumah tangga memberikan waktu fleksibilitas waktu dan efisien operasional, untuk meningkatkan kapasitas produksi secara kolektif, sehingga permintaan konsumen yang terus meningkat dapat terpenuhi secara optima, efisien, dan berkelanjutan.

3.3. Analisis Biaya Produksi Abon Ikan Di UMKM Amanah

Biaya produksi merujuk pada pengeluaran yang digunakan untuk menopang operasional perusahaan selama periode operasional atau kegiatan bisnis berlangsung. Biaya produksi dibagi menjadi 2 kategori utama, yaitu *fixed cost* dan *variable cost*. Biaya tetap merupakan biaya yang tetap dalam jumlah tertentu, sementara biaya variabel berfluktuasi sesuai dengan volume produksi atau kegiatan perusahaan.

Menurut (Arman & Ruslang, 2018) Biaya tetap biasanya diartikan sebagai biaya yang nilainya tidak berubah, dan tetap dikeluarkan, terlepas dari volume produksi, baik produksi tersebut banyak atau sedikit. Biaya variabel yaitu biaya produksi yang fluktuatif dengan volume produksi yang dihasilkan. Biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Amanah yaitu biaya penyusutan alat dan bahan baku. Biaya produksi abon ikan di UMKM Amanah dapat dilihat sebagai berikut:

a. Biaya Penyusutan Alat

Biaya penyusutan alat Adalah biaya yang timbul akibat penurunan nilai aset tetap Perusahaan secara bertahap dari waktu ke waktu. Biaya penyusutan produksi abon ikan meliputi penyusutan alat mesin parut, kompor, panci kukus, belangan, pisau, baskom, blender, timbangan, sutil. Biaya penyusutan tersebut disajikan pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2 Biaya penyusutan alat produksi abon ikan UMKM Amanah

Jenis Biaya	Umur Ekonomis	Biaya Penyusutan (Rp)	Persentase (%)
Mesin Parut	11	45.454	10,67%
Kompore	11	54.545	12,81%
Panci Kukus	8	62.500	14,68%
Belangan	10	60.000	14,09%
Pisau	5	10.000	2,35%
Baskom	6	33.333	7,83%
Blender	4	87.500	20,55%
Timbangan	5	50.000	11,74%
Sutil	4	22.500	5,28%
Jumlah		425.832	100,00%
Jumlah biaya penyusutan per bulan (425.832 : 12)		35.486	

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2026

Berdasarkan tabel 2 di atas dapat dijelaskan bahwa biaya penyusutan alat produksi abon ikan UMKM Amanah yaitu penyusutan alat berupa mesin parut sebesar Rp 45.454, kompor sebesar Rp 54.545, panci kukus sebesar Rp 62.500, belangan sebesar Rp 60.000, pisau sebesar Rp 10.000, baskom sebesar Rp 33.333, blender sebesar Rp 87.500, timbangan sebesar Rp 50.000, sutil sebesar Rp 22.500. Total biaya penyusutan alat pada UMKM Amanah tersebut sebesar Rp 425.832. Biaya penyusutan yang dihitung dalam penelitian ini Adalah biaya penyusutan per bulan, hasil dari biaya penyusutan per tahun di bagi dengan 12 bulan hingga menghasilkan biaya penyusutan per bulan sebesar Rp 35.486.

Hal ini dapat dijelaskan bahwa pengguna volume alat yang digunakan untuk produksi abon ikan di UMKM Amanah sangat bervariasi.

b. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan untuk produksi abon ikan di UMKM Amanah meliputi biaya pembelian ikan, kelapa, bawang merah, bawang putih, daun salam, jahe, kunyit, lengkuas, sereh, lemon, jintan, ketumbar, royko, ladaku, garam, pala. Biaya pembelian bahan baku dapat disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Pembelian Bahan Baku Abon Ikan Di UMKM Amanah

Bahan Baku	Volume	Harga/Volume (Rp)	Total Harga (Rp)	Persentase (%)
Ikan	20 Kg	20.000	400.000	74,49%
Kelapa	15 Buah	1.000	15.000	2,79%
Bawang Merah	250 Gr	17.500	17.500	3,26%
Bawang Putih	250 Gr	17.500	17.500	3,26%
Daun Salam	10 Lembar	1.000	1.000	0,19%
Jahe	270 Gr	15.000	15.000	2,79%
Kunyit	270 Gr	5.000	5.000	0,93%
Langkuas	250 Gr	5.000	5.000	0,93%
Sereh	270 Gr	5.000	5.000	0,93%
Lemon	2 Kg	10.000	20.000	3,72%
Jintan	4 Bungkus	2.000	8.000	1,49%
Ketumbar	4 Bungkus	2.000	8.000	1,49%
Royko	2 Bungkus	1.000	4.000	0,74%
Ladaku	4 Bungkus	2.000	8.000	1,49%
Garam	1 Bungkus	5.000	5.000	0,93%
Pala	25 Gr	3.000	3.000	0,56%
Jumlah Biaya Produksi Per Produksi			537.000	100,00%

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2026

Tabel 3 di atas dapat dijelaskan bahwa total biaya pada masing-masing bahan baku tersebut meliputi biaya ikan sebanyak 20 kg dengan harga Rp 400.000, biaya kelapa buah sebesar Rp 15.000, biaya bawang merah 250 gr sebesar Rp 17.500, biaya bawang putih 250 gr sebesar Rp 17.500, daun salam sebesar Rp 1.000, biaya pembelian jahe sebesar Rp 15.000, kunyit sebesar Rp 5.000, lengkuas sebesar Rp 5.000, sereh sebesar Rp 5.000, biaya lemon 2 kg sebesar Rp 20.000, biaya biji pala 25 gr sebesar 3.000, biaya pembelian bumbu kering seperti jintan sebesar Rp 8.000, ketumbar sebesar Rp 8.000, royko sebesar Rp 4.000, ladaku sebesar Rp 8.000, biaya pembelian garam sebesar Rp 5.000. biaya pala 25gram sebesar 3.000. sehingga total biaya bahan baku untuk produksi abon ikan di UMKM Amanah selama satu kali produksi sebesar Rp 569.400.

c. Biaya Bahan Pelengkap

Biaya bahan pelengkap pada pembuatan abon ikan di UMKM Amanah meliputi kemasan, stiker label, dan minyak tanah atau bahan bakar. Ketiga komponen ini dihitung

berdasarkan jumlah produksi dan termasuk dalam biaya tidak langsung. Biaya pembelian bahan pelengkap dapat disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Bahan Pelengkap Abon Ikan di UMKM Amanah

Bahan Baku	Volume	Harga/Volume (Rp)	Total Harga (Rp)	Persentase (%)
Kemasan	20 lembar	540	10.800	33,33%
Stiker	20 lembar	333	6.600	20,37%
Minyak Tanah	2 liter	7.500	15.000	46,30%
Jumlah			32.400	100,00%

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2026

Berdasarkan Tabel 4 diatas bahwa total biaya bahan pelengkap pada pembuatan abon ikan di UMKM Amanah yaitu biaya berupa pembelian 20 lembar kemasan sebesar Rp 10.800, biaya pembelian 20 lembar stiker sebesar Rp 6.600, dan pembelian bahan bakar minyak tanah sebanyak 2 liter sebesar Rp 15.000. Sehingga total pembelian bahan pelengkap untuk produksi abon ikan sebesar Rp 32.400.

d. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja Adalah biaya yang keluar karena adanya orang yang bekerja untuk mengolah bahan baku jadi abon ikan. Besarnya biaya ini tergantung berapa banyak bekerja, berapa upah per hari, dan berapa lama mereka bekerja. UMKM Amanah, rincian biaya tenaga kerja untuk produksi abon ikan disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya Tenaga Kerja Usaha Abon Ikan di UMKM Amanah

Kategori Biaya	Jumlah Tenaga Kerja	Upah / Orang (Rp)	Hari Bekerja	Total Upah (Rp)
Biaya Tenaga Kerja	1	50.000	2	100.000
Jumlah				100.000

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2026

Berdasarkan tabel 5, biaya tenaga kerja pada proses produksi abon ikan di UMKM Amanah melibatkan 1 orang pekerja dengan upah sebesar Rp 50.000 per hari. Proses produksi dilakukan selama 2 hari, sehingga total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan Adalah sebesar Rp 100.000.

3.4. Analisis Biaya Produksi Abon Ikan Di UMKM Amanah

Total biaya merupakan hasil penjumlahan dari biaya tetap dengan biaya variabel. Analisis biaya produksi pada usaha abon ikan di UMKM Amanah disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Total biaya produksi pada usaha abon ikan di UMKM Amanah

Biaya Produksi	Nilai	Persentase
Biaya Tetap (FC)	35.486	5,04%
Biaya Variabel (VC)	669.400	94,96%
Jumlah Biaya Produksi	704.886	100,00%
Jumlah biaya produksi/bulan (4 x 704.886)	2.819.544	

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2026

Tabel 6 diatas menjelaskan bahwa total biaya tetap pada produk abon ikan, jumlah total biaya sebesar Rp 35.486, total biaya tersebut diperoleh dari total biaya penyusutan yang tercantum pada tabel 4. Hal ini dikarenakan pengolahan produk abon ikan menggunakan alat produksi yang sama sehingga total biaya tetap yang dikeluarkan oleh UMKM Amanah. dalam produksi abon ikan total biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp 669.400, sehingga secara keseluruhan total biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Amanah tersebut selama 4 kali produksi dalam sebulan sebesar Rp 2.819.544. Biaya Produksi abon ikan yang dihasilkan oleh UMKM Amanah merupakan biaya dalam 4 kali produksi per satu bulan produksi abon ikan.

3.5. Analisis Penerimaan Usaha Abon Ikan Di UMKM Amanah

Penerimaan Adalah perkalian antara produksi dengan harga jual, besarnya penerimaan yang di terima untuk setiap rupiah yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan dan harga satuan produksi yang dihasilkan. Penerimaan yang diperoleh oleh UMKM Amanah Adalah hasil dari perkalian satu kali jumlah produksi dengan harga yang berlaku pada saat pengambilan data yaitu sebesar Rp 50.000 per kemasan dengan berat isi 250 gram. Hal ini tersebut secara rinci disajikan pada Tabel 7.:

Tabel 7. Penerimaan Produksi Abon Ikan di UMKM Amanah

Nama produk	Produksi/kemasan	Haraga/ kemasan (Rp)	Penerimaan (Rp)
Abon ikan	80	50.000	4.000.000
Total Penerimaan Produksi Abon Ikan			4.000.000

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2026

Tabel 7 diatas menunjukan bahwa produksi abon ikan menghasilkan 20 kemasana per satu produksi dengan harga yang di terapkan oleh UMKM Amanah sebesar Rp 50.000 per kemasan dengan berat 250 gram. Penerimaan yang di peroleh dari UMKM Amanah dalam satu kali produksi abon ikan sebesar Rp 1.000.000. Penerimaan yang diperoleh oleh UMKM Amanah dalam empat kali produksi per bulan Adalah sebesar Rp 4.000.000.

3.6. Analisis Pendapata Usaha Abon Ikan UMKM Amanah

Pendapatan merupakan balas jasa yang diterima atau didapatkan oleh pelaku usaha dimana pendapatan diperoleh dari keuntungan hasil penjualan produksi. Pendapatan

diperoleh dari penerimaan usaha dikurangi total biaya. Besar atau tingginya pendapatan suatu usaha tergantung dari banyak produksi yang dihasilkan dan penjualan hasil produksi. Semakin banyak hasil produksi yang dijual maka semakin besar pendapatan yang diterima oleh UMKM Amanah. tujuan didirikan usaha UMKM Amanah untuk mendapatkan dan meningkatkan pendapatan dan keberlanjutan usaha. Pendapatan UMKM Amanah dari produksi abon ikan disajikan dalam Tabel 8.

Tabel 8. Pendapatan Usaha Abon Ikan Di Umkm Amanah /1 Bulan Produksi

Komponen Biaya	Nilai	Persentase
Penerimaan (TR)	4.000.000	100,00%
Biaya Produksi (TC)	2.819.544	70,49%
Pendapatan (π)	1.180.456	29,51%

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2026

Berdasarkan tabel 8 diatas dapat dijelaskan bahwa penerimaan yang diperoleh dari usaha abon ikan di UMKM Amanah sebesar Rp 4.000.000. sehingga pendapatan yang diperoleh dari produksi abon ikan pada UMKM Amanah selama satu bulan sebesar Rp 1.180.456. besarnya pendapatan yang diperoleh maka diharapkan ketua usaha tersebut dapat meningkatkan jumlah produksinya setiap hari.

IV. KESIMPULAN

1. Biaya produksi usaha abon ikan pada UMKM Amanah dalam satu kali periode produksi terdiri atas biaya tetap berupa penyusutan alat dan biaya variabel yang meliputi bahan baku, bahan pelengkap, serta tenaga kerja. Total biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu bulan sebesar Rp2.819.544, dengan komponen biaya bahan baku menjadi pengeluaran terbesar dalam proses produksi.
2. Penerimaan usaha abon ikan yang diperoleh UMKM Amanah dalam satu bulan produksi sebesar Rp4.000.000, yang berasal dari penjualan 20 bungkus abon ikan (250 gram per bungkus) dengan harga jual Rp50.000 per bungkus pada setiap kali produksi yang dilakukan sebanyak empat kali dalam sebulan.
3. Pendapatan usaha abon ikan pada UMKM Amanah sebesar Rp1.180.456 per bulan, yang diperoleh dari selisih antara total penerimaan dan total biaya produksi. Hasil ini menunjukkan bahwa usaha abon ikan yang dijalankan UMKM Amanah memberikan keuntungan sehingga layak untuk terus dikembangkan sebagai usaha pengolahan hasil perikanan yang mampu meningkatkan nilai tambah produk dan pendapatan pelaku UMKMpenyediaan sarana produksi yang tepat waktu, serta pengembangan pemasaran dan akses pasar untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha tani bawang merah.

REKOMENDASI

1. UMKM Amanah perlu meningkatkan kapasitas produksi dan efisiensi penggunaan bahan baku agar pendapatan usaha dapat terus meningkat.
2. Pemerintah daerah perlu memberikan dukungan berupa pelatihan, bantuan permodalan, dan pendampingan usaha untuk memperkuat pengembangan UMKM pengolahan hasil perikanan.
3. UMKM Amanah perlu memperluas pemasaran melalui media digital dan menjalin kerja sama dengan berbagai saluran distribusi agar penjualan dan daya saing produk abon ikan semakin meningkat.

REFERENSI

- Arman, A., & Ruslang, R. (2018). Analisis Finansial Usaha Abon Ikan Tuna (Thunnus Sp) Produksi UMKM Kota Parepare. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 174.
- Bar ES. 2015. *Studi kasus tentang hambatan dan pendorong inovasi hijau dalam industri peralatan pengolahan ikan*. *Jurnal Produksi Bersih*. 90:234-243.
- Buditjahjono, N. (2020). *Mendulang Pretasi Bersama Abon*. Surabaya: Karunia.
- Caesar, A. Basyar, A. R. Fathurohman, A. S. Chafshof, and D. Tasyali, "Analisis Peran Struktur Organisasi dalam Kualitas Pelayanan Publik di Desa Gudang Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Sumedang," *Neo Politea*, vol. 2, no. 1, pp. 12–22, 2021.
- Hadi, N., Rohmah, L., & Isabela. (2020). Pendampingan Pengolahan Abon Ikan Tongkol Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pulau Mandangin Sampang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 47–55.
- Hiariey, S., & Karuwal, J. (2023). Pengaruh jenis ikan terhadap penerimaan organoleptik abon ikan. *Jurnal Perikanan Unram*, 13(3), 674-681.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2021). *Validasi nasional satu data kelautan dan perikanan tahun 2021*. Pusat Data, Statistik dan Informasi, Sekretariat Jenderal, Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.
- Nainggolan, R. R. E. (2024). AGLOMERASI DAN PERTUMBUHAN EKONOMI WILAYAH: STUDI KASUS PROPINSI JAWA BARAT. *J-3P (Jurnal Pembangunan Pemberdayaan Pemerintahan)*, 230-251.
- Nurhapsari, R., Ratnaningrum, R., & Amalia, N. (2022). Pendapatan UMKM ditinjau dari Modal Kerja, Biaya Produksi, Ukuran, dan Tingkat Pendidikan Pemilik. *Dinamika: Jurnal Manajemen Sosial Ekonomi*, 2(2), 96-104.
- Puji Hastuti, dkk. *Kewirausahaan dan UMKM Yayasan Kita Menulis*, 2020 xvi; 226 hlm; 16 x 23 cm ISBN: 978-623-7645-41-2 Cetakan 1, Maret 2020 I. Kewirausahaan dan UMKM II. Yayasan Kita Menulis