

SKRIPSI

**ANALISIS FINANSIAL USAHA PRODUK OLAHAN PERIKANAN
SAAT PANDEMI COVID-19 PADA UMK KAMPUNG NELAYAN
UNTIA KOTA MAKASSAR**

Disusun dan diajukan oleh

ALFIANNY MAULINA

L041 17 1520



**PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
DEPARTEMEN PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR**

2022

SKRIPSI

**ANALISIS FINANSIAL USAHA PRODUK OLAHAN PERIKANAN
SAAT PANDEMI COVID-19 PADA UMK KAMPUNG NELAYAN
UNTIA KOTA MAKASSAR**

ALFIANNY MAULINA

L041 17 1520

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Fakultas Ilmu
Kelautan dan Perikanan



**PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
DEPARTEMEN PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS FINANSIAL USAHA PRODUK OLAHAN PERIKANAN SAAT PANDEMI COVID-19 PADA UMK KAMPUNG NELAYAN UNTIA KOTA MAKASSAR

Disusun dan diajukan oleh

ALFIANNY MAULINA

L041 17 1520

Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka Penyelesaian Studi Program Sarjana Program Studi Agrobisnis Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin pada tanggal³⁰ Juni 2022 dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dr. Sri Suro Adhawati, S.E, M.Si.

NIP. 19640417 199103 2 002

Pembimbing Pendamping



Benny Audy Jaya Gosari, S.Kel, M.Si.

NIP. 19780819 200812 1 001

Ketua Program Studi,

Agrobisnis Perikanan



Dr. Sitti Fakhriyyah, S.Pi, M.Si.

NIP. 19720926 200604 2 001

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Alfianny Maulina
NIM : L041 17 1520
Program Studi : Agrobisnis Perikanan
Jenjang : S1

Menyatakan dengan ini bahwa karya tulisan saya berjudul

**ANALISIS FINANSIAL USAHA PRODUK OLAHAN PERIKANAN SAAT PANDEMI
COVID-19 PADA UMK KAMPUNG NELAYAN UNTIA KOTA MAKASSAR**

Adalah karya tulisan saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan alihan tulisan orang lain bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Makassar, Juli 2022

Yang Menyatakan



Alfianny Maulina

NIM. L041 17 1520

PERNYATAAN AUTHORSHIP

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Alfianny Maulina

NIM : L041 17 1520

Program Studi : Agrobisnis Perikanan

Fakultas : Ilmu Kelautan dan Perikanan

Menyatakan bahwa publikasi sebagian atau keseluruhan isi skripsi pada jurnal atau forum ilmiah lain harus seizin dan menyertakan tim pembimbing sebagai author dan Universitas Hasanuddin sebagai institusinya. Apabila dalam waktu sekurang-kurangnya dua semester (satu tahun sejak pengesahan Skripsi) saya tidak melakukan publikasi dari sebagian atau keseluruhan Skripsi ini, maka pembimbing sebagai salah seorang dari penulis berhak mempublikasikannya pada jurnal ilmiah yang ditentukan kemudian, sepanjang nama mahasiswa tetap diikutkan.

Makassar, 5 Juli 2022

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Agrobisnis Perikanan



Dr. Sitti Fakhriyyah, S.Pi, M.Si.

NIP. 19720926 200604 2 001

Penulis

Alfianny Maulina

NIM. L041 17 1520

ABSTRAK

Alfianny Maulina L041171520. “Analisis Finansial Usaha Produk Olahan Perikanan Saat Pandemi COVID-19 Pada UMK Kampung Nelayan Untia, Kota Makassar” Dibawah bimbingan **Sri Suro Adhawati** sebagai pembimbing utama dan **Benny Audy Jaya Gosari** sebagai pembimbing anggota.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keuntungan serta kelayakan usaha produk olahan perikanan pada UMK di Kampung Nelayan Untia baik sebelum pandemi COVID-19, masa pandemi COVID-19, dan setelah PPKM. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November sampai Desember 2021, pada Kelompok Pengolahan Perikanan yang berada di Kampung Nelayan Untia, Kecamatan Biringkanaya, Kota Makassar. Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian lapangan yang bersifat deskriptif-kuantitatif. Teknik penentuan informan yaitu *purposive* (sengaja) dengan jumlah informan sebanyak 5 pelaku usaha produk olahan perikanan. Sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Adapun analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode analisis keuntungan dan finansial usaha. Hasil penelitian pada keuntungan usaha produk olahan perikanan di Kelurahan Untia yakni selama pandemi COVID-19 sebesar 20% usaha mengalami peningkatan jumlah produksi, 20% usaha mengalami kerugian, 40% usaha mengalami penurunan jumlah produksi, dan 20% usaha mengalami peningkatan jumlah produksi setelah PPKM. Secara finansial mikro produk olahan perikanan di Kelurahan Untia sebelum pandemi COVID-19, masa pandemi COVID-19, dan setelah PPKM dikatakan layak untuk dijalankan setelah dilakukan analisis kelayakan.

Kata Kunci : Usaha mikro produk olahan perikanan, COVID-19, Keuntungan, Kelayakan

ABSTRACT

Alfianny Maulina L041171520. *“Financial Analysis of Processed Fishery Products during the COVID-19 Pandemic in the MSEs of the Untia Fisherman Village, Makassar City”* Supervised by **Sri Suro Adhawati** as the main mentor and **Benny Audy Jaya Gosari** as the member mentor.

This study aims to determine the benefits and business feasibility of processed fishery products at MSEs in the Untia Fisherman Village both before the COVID-19 pandemic, during the COVID-19 pandemic, and after PPKM. This research was conducted from November to December 2021, in the Fishery Processing Group located in the Untia Fisherman's Village, Biringkanaya District, Makassar City. The type of research used is descriptive-quantitative field research. The technique of determining the informants is purposive (deliberately) with the number of informants as many as 5 business actors of processed fishery products. Sources of data used are primary data and secondary data. The data analysis used in this study uses the method of profit analysis and business finance. The results of the study on the business profits of processed fishery products in the Untia Village, namely during the COVID-19 pandemic, 20% of businesses experienced an increase in production, 20% of businesses experienced losses, 40% of businesses experienced a decrease in production, and 20% of businesses experienced an increase in production after PPKM. . Microfinance of processed fishery products in Untia Village before the COVID-19 pandemic, during the COVID-19 pandemic, and after PPKM was said to be feasible after a feasibility analysis was carried out.

Keywords: *Micro business of processed fishery products, COVID-19, Profits, Feasibility*

RIWAYAT HIDUP



Alfianny Maulina lahir di Kabupaten Polewali Mandar pada tanggal 26 Juni 1999. Penulis merupakan anak pertama dari pasangan Ayah Muhammad Hatta dan Ibu Almh. Hasriati Syarif. Penulis menempuh Pendidikan dimulai pada tahun 2005 di SD Negeri 015 Sumberjo dan lulus pada tahun 2011. Selama SD penulis juga sering mengikuti kegiatan ekstrakurikuler yaitu pramuka. Kemudian melanjutkan pendidikan ke SMP Negeri 1 Wonomulyo dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2017 menyelesaikan pendidikan di SMA Negeri 1 Karossa. Selama menempuh pendidikan tingkat menengah atas penulis aktif sebagai ketua organisasi yaitu OSIS.

Penulis diterima di Program Studi Agrobisnis Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar pada tahun 2017 melalui jalur Mandiri (JNS). Selama menjadi mahasiswa penulis aktif dalam kegiatan PK Identitas Unhas. Penulis pernah menjabat sebagai Reporter sekaligus Layouter di PK Identitas Unhas pada periode 2019-2020.

Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Covid-19 Gelombang 104 Pada Tahun 2020 di Kecamatan Karossa, Kabupaten Mamuju Tengah. Melaksanakan Praktek Kerja Profesi (PKP) di CV. Kolam Ikan Makassar pada tahun 2020. Sebagai tugas akhir, penulis melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Finansial Usaha Produk Olahan Perikanan saat Pandemi COVID-19 pada UMK Kampung Nelayan Untia, Kota Makassar”.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Segala puji dan syukur senantiasa penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, pemilik segala kesempurnaan, memiliki segala ilmu dan kekuatan yang tak terbatas, yang telah memberikan penulis kekuatan, kesabaran, ketenangan dan karunia selama ini sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Salawat dan salam tercurahkan kepada Rasulullah Nabi Muhammad SAW, Nabi pembawa cahaya ilmu pengetahuan yang terus berkembang hingga kita merasakan nikmatnya hidup zaman ini.

Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian mengenai “Analisis Finansial Usaha Produk Olahan Perikanan saat Pandemi COVID-19 pada UMK Kampung Nelayan Untia, Kota Makassar”, yang merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Agrobisnis Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin. Pada penelitian ini, hambatan dan rintangan yang dihadapi merupakan proses yang menjadi kesan dan pendewasaan diri. Semua ini tentunya tidak lepas dengan adanya kemauan yang kuat dalam hati dan kedekatan kepada Allah SWT.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan, karena kesalahan itu datangnya dari diri pribadi dan kebenaran itu datangnya dari Allah SWT.

Pada kesempatan yang baik ini penulis menyampaikan ucapan khusus kepada orang tua tercinta Ayahanda **Muhammad Hatta, SE** dan Ibunda **Almh. Hasriati Syarif** yang telah senantiasa mendoakan penulis, sangat sabar dan penuh keikhlasan dalam menghadapi keluh kesah penulis, sekaligus menjadi fasilitas pendidikan yang amat sangat berperan penting dalam kehidupan penulis yang akan menjadi bekal sampai ke akhirat nanti dan sebagai pemberi semangat dan dukungan kepada penulis yang tak henti-hentinya dalam hal apapun yang penulis lakukan termasuk dalam menyusun skripsi ini. Serta adik-adikku **Aisyah Maharani, Ali Maharqandi**, dan **Ainun Mutia** yang selalu memberi do'a, dukungan, semangat dan canda tawa kepada penulis.

Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada ibu **Dr. Sri Suro Adhawati, S.E, M.Si** selaku penasehat akademik, pembimbing ketua yang senantiasa memberikan bimbingan, dukungan, arahan dan telah ikhlas meluangkan waktunya selama penulis menjadi mahasiswi di Universitas Hasanuddin. Terima kasih juga sebesar-besarnya kepada bapak **Benny Audy Jaya Gosari, S.Kel, M.Si** sebagai pembimbing anggota dan juga telah memberikan dukungan dan arahan kepada penulis dalam membimbing dan memberi petunjuk dari awal persiapan penelitian hingga selesainya skripsi ini.

Penulis memahami tanpa bantuan, doa, dan bimbingan dari semua orang akan sangat sulit untuk menyelesaikan skripsi ini. Maka dari itu penulis juga ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya atas dukungan dan kontribusi kepada:

1. Bapak **Safuruddin, S.Pi., MP.,Ph.D** selaku Dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.
2. Ibu **Prof. Dr. Ir. Rohani Ambo Rappe, M.Si** selaku Pembantu Dekan I Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.
3. Bapak **Dr. Fahrul, S.Pi., M.Si** selaku Ketua Departemen Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.
4. Ibu **Dr. Sitti Fakhriyyah, S.Pi, M.Si** selaku Ketua Program Studi Agrobisnis Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.
5. Ibu **Prof. Dr. Ir. Sutinah Made, M.Si** dan ibu **Dr. Sitti Fakhriyyah, S.Pi, M.Si** selaku penguji yang telah memberikan pengetahuan baru dan masukan saran dan kritik yang sangat membangun kepada penulis.
6. Seluruh **Dosen** Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin yang telah medidik, memberikan ilmu dan pengetahuan kepada penulis selama menempuh pendidikan.
7. Seluruh **Staf Akademik** dan **Pegawai Fakultas** Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin yang dengan tulus membantu penulis memenuhi keperluan-keperluan administrasi selama penyusunan skripsi ini.
8. Ibu **Rahma Hidayati Maharuddin, S,Pi** dan **Pemerintah daerah** di Kelurahan Untia yang telah membantu penulis dalam pengambilan data.
9. **Seluruh responden** yang telah bersedia meluangkan waktunya kepada penulis untuk memberikan informasi dan data-data sampai pada penyelesaian skripsi ini.

Ucapan terima kasih dan limpahan kasih sayang melalui skripsi ini penulis sampaikan kepada mereka yang telah berperan serta dalam proses penelitian, penulisan hingga penyelesaian skripsi ini.

1. **Nur Zahrah Afifa A, S.Pi** yang senantiasa memberikan do'a, dukungan, semangat dan bantuan kepada penulis selama menjadi mahasiswi Universitas Hasanuddin.
2. Sahabat-sahabat "SSB" **Chelin, Ainun Fadillah, Aulia Karimah Amin, Syakira Permadani Machdi, S.Pi, Prima Putri Pertiwi, Irwansyah, Ardillawati Tajufri, S.Pi, Andi Nur Azizah Samaiyo, Nurul Fitrah, dan Maqfirah Sri N** yang telah memberikan semangat, bantuan, saran, motivasi, canda dan tawa yang diberikan kepada penulis serta kebersamaan kepada penulis dari semester awal perkuliahan hingga sekarang.

3. **Rizwan Syawal** yang telah memberikan do'a, dukungan, semangat, waktu, bantuan dan canda tawa yang selalu berkesan kepada penulis selama ini.
4. Sahabatku dari SMP **Nurfahita Tahajuddin, Noviana Nukman, S.Tr.A.B, dan Fatmasari SE.** yang telah memberikan semangat dan bantuannya selama ini.
5. **PK Identitas Unhas** yang banyak memberikan pengetahuan baru, dukungan, nasehat, dan semangat kepada penulis.
6. Kakanda **Anggraini Putri Pertiwi S.Pi** selaku owner CV.Kolam Ikan Makassar dan **Ibu Lilik Sri Handayani, S.Pd** yang selalu memberikan motivasi, arahan, dan bimbingan kepada penulis serta kakanda **Muhammad Imran Ikhwanuddin, Dimas Anggrayana, Nur Hidayah Arin,** yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
7. Teman-teman **GRAV17Y (Sosial Ekonomi Perikanan 2017)** terima kasih atas segala dukungan, kebersamaan suka duka, motivasi dan semangat yang diberikan kepada penulis selama menjadi mahasiswi di Unhas.

Kesempurnaan segalanya milik Allah SWT, oleh karena itu penulis sadar dalam skripsi inii masih banyak kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan uang disebabkan oleh keterbatasan penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari seluruh pihak.

Akhir kata, penulis berharap agar skripsi ini bermanfaat dan mempunyai nilai untuk kepentingan ilmu pengetahuan. Atas segala doa, dukungan dan jasa dari pihak yang membantu penulis, semoga mendapat berkat-Nya, Aamiin.

Makassar, 5 Juli 2022



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
PERNYATAAN AUTHORSHIP	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Kegunaan Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Pengolahan Perikanan	4
B. Macam-Macam Pengolahan Ikan	5
C. COVID-19 (Coronavirus Disease 2019)	11
D. Klasifikasi Usaha Mikro	12
E. Biaya	12
F. Penerimaan	14
G. Keuntungan	15
H. Kelayakan Finansial Usaha	16
I. Kerangka Pikir	18
III. METODE PENELITIAN	20
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
B. Jenis Penelitian	20
C. Teknik Penentuan Informan	20
D. Teknik Pengumpulan Data	20
E. Jenis dan Sumber Data	21

F. Teknik Analisis Data	21
G. Konsep Operasional	24
V. HASIL PENELITIAN	26
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	26
B. Keadaan Penduduk	27
C. Sarana dan Prasarana.....	29
D. Karakteristik Responden.....	31
E. Analisis Biaya, Penerimaan dan Keuntungan Usaha Produk Olahan Perikanan	33
F. Analisis Finansial Kelompok Pengolahan Usaha Produk Olahan Perikanan	38
V. PEMBAHASAN	41
A. Analisis Biaya Kelompok Usaha Produk Olahan Perikanan.....	41
B. Analisis Keuntungan Kelompok Usaha Produk Olahan Perikanan	45
C. Analisis Finansial Kelompok Usaha Produk Olahan Perikanan	48
VI. PENUTUP	52
A. Kesimpulan.....	52
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Luas Wilayah kecamatan Biringkanaya	26
Tabel 2. Penduduk Kelurahan Untia Kecamatan Biringkanaya	27
Tabel 3. Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan.....	28
Tabel 4. Tabel Mata Pencaharian Penduduk Kelurahan Untia	29
Tabel 5. Jumlah Sarana di Kelurahan Untia	30
Tabel 6. Jumlah Prasarana Transportasi Kelurahan Untia.	30
Tabel 7. Karakteristik Reponden Berdasarkan Tingkat Umur	31
Tabel 8. Karakteristik Reponden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	32
Tabel 9. Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Tanggungan	32
Tabel 10. Biaya Investasi Usaha Produk Olahan Perikanan.....	33
Tabel 11. Biaya Tetap Usaha Produk Olahan Perikanan	34
Tabel 12. Biaya Variabel Usaha Produk Olahan Perikanan.....	34
Tabel 13. Biaya Total Usaha Produk Olahan Perikanan.....	35
Tabel 14. Penerimaan Usaha Produk Olahan Perikanan	36
Tabel 15. Keuntungan Usaha Produk Olahan Perikanan	37
Tabel 16. Nilai NPV Usaha Produk Olahan Perikanan	39
Tabel 17. Nilai B/C Ratio Usaha Produk Olahan Perikanan	39
Tabel 18. Nilai IRR Usaha Produk Olahan Perikanan	40
Tabel 19. Nilai <i>Payback Period</i> Usaha Produk Olahan Perikanan.....	40
Tabel 20. Nilai BEP (Volume Produksi) Usaha Produk Olahan Perikanan	41
Tabel 21. Nilai BEP (Harga Satuan) Usaha Produk Olahan Perikanan	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Skema Kerangka Pikir	19
Gambar 2. Presentase Biaya Variabel Usaha Produk Olahan Perikanan	34
Gambar 3. Presentase Biaya Total Usaha Produk Olahan Perikanan.....	35
Gambar 4. Presentase Penerimaan Usaha Produk Olahan Perikanan	36
Gambar 5. Presentase Keuntungan Usaha Produk Olahan Perikanan	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Usaha Mikro Produk Olahan Perikanan.....	58
Lampiran 2. Kelompok Pengolahan Berkah Bahari	59
Lampiran 3. Kelompok Pengolahan Umbu Juku	66
Lampiran 4. Kelompok Pengolahan Mega Buana.....	70
Lampiran 5. Kelompok Pengolahan Wanita Nelayan.....	77
Lampiran 6. Kelompok Pengolahan Berkah Bandeng	82
Lampiran 7. <i>Cash Flow</i>	89
Lampiran 8. Kuisisioner Penelitian	94
Lampiran 9. Foto Responden	97

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada akhir tahun 2019, dunia dihebohkan dengan adanya virus COVID-19. COVID-19 atau yang dikenal sebagai virus corona merupakan penyakit menular yang disebabkan oleh sindrom pernafasan akut *coronavirus2 (severe acute rrespiratory syndrome corona virus 2 or SARS-coV-2)*. COVID-19 menyebabkan penyakit infeksi saluran pernafasan, seperti MERS (*Middle East Respiratory Syndrome*), dan SARS (*Severe Acute Respiratory Syndrome*). COVID-19 ini pertama ditemukan di Wuhan, Hubei, China. Pada awal tahun 2020, COVID-19 di Indonesia pertama kali dideteksi ketika 2 orang terkonfirmasi tertular dari seorang warga negara Jepang. Pada 9 April, pandemi sudah menyebar ke 34 provinsi dengan Jawa Timur, DKI Jakarta, dan Sulawesi Selatan sebagai provinsi paling terpapar. Upaya pencegahan penyebaran pun mulai dilakukan dan dikampanyekan. Pemerintah mengeluarkan berbagai macam kebijakan untuk mencegah dan memutuskan penyebaran virus COVID-19 . Kebijakan tersebut berupa Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB), *Lockdown*, serta lebih mengutamakan mengerjakan segala aktifitas dirumah (*stay at home*), bahkan pada awal januari 2021 pemerintah mengeluarkan kebijakan baru berupa Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) (Hui, et al., 2020).

Upaya pemerintah untuk menekan penyebaran COVID-19 masih terus dilakukan. Hal tersebut karena berdampak terhadap perekonomian nasional, khususnya para pelaku usaha sektor mikro kecil dan menengah yang hampir sebagian besar lumpuh dan diambang kebangkrutan. Banyak sekali perusahaan yang melakukan PHK (Pemutusan Hubungan Kerja) dan bahkan terpaksa menutup usahanya untuk mencegah penularan virus COVID-19, begitupun juga yang dirasakan UMKM.

Menurut Rizkia (2018) Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan basis ekonomi kerakyatan. Oleh karena itu sangat penting perannya dalam pembangunan ekonomi nasional karena memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat, berperan dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi, dan berperan dalam mewujudkan stabilitas negara. Pemberdayaan UMKM menjadi pilihan strategis untuk meningkatkan pendapatan kelompok masyarakat berpendapatan rendah, dalam rangka mengurangi kesenjangan pendapatan dan kemiskinan melalui peningkatan kapasitas usaha dan keterampilan pengelolaan usaha

Berdasarkan data dari Kementerian Koperasi yang memaparkan bahwa 1.785 koperasi dan 163.713 pelaku UMKM terdampak pandemi virus COVID-19. Sektor

UMKM yang paling terdampak yakni makanan dan minuman. Kementerian Koperasi dan UMKM mengatakan bahwa koperasi yang bergerak pada bidang jasa dan produksi juga paling terdampak pada pandemi COVID-19. Para pengusaha UMKM merasakan turunnya penjualan, kekurangan modal, dan terhambatnya distribusi. Beberapa UMKM memutuskan mengurangi stok barang selama pembatasan sosial berskala besar (PSBB) akibat COVID-19, dan ada juga yang memilih mengurangi karyawan akibat toko fisik ditutup. Sektor UMKM mengalami dampak yang cukup dalam akibat pandemi COVID-19. Sebanyak 1.785 koperasi dan 163.713 pelaku usaha mikro kecil menengah terdampak pandemi COVID -19. Kebanyakan koperasi yang terkena dampak COVID-19 bergerak pada bidang kebutuhan sehari-hari, sedangkan sektor UMKM yang paling terdampak yakni makanan dan minuman (Rosita, 2020).

UMKM yang ada di Kota Makassar juga merasakan hal tersebut. Berdasarkan data Dinas Koperasi Kota Makassar (2021), ada 13.277 UMKM di Kota Makassar terdampak dalam kondisi kesulitan sejak pandemi COVID-19. Sejak awal pandemi COVID-19, omzet dari UMKM menurun drastis akibat dari kebijakan pemerintah yang bertujuan untuk memutuskan rantai penyebaran COVID-19 di Kota Makassar.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Nur Islah Sugianto (2020), Usaha mikro produk olahan di Kota Makassar mengalami perubahan atau penurunan mulai dari biaya total yang digunakan, penerimaan dan keuntungan yang diperoleh sebelum pandemi COVID-19 hingga masa pandemi COVID-19. Dampak pandemi COVID-19 terhadap usaha mikro di Kota Makassar mengalami penurunan laba, dan beberapa usaha mengalami kerugian atau tidak mendapatkan keuntungan.

Salah satu wilayah di Kota Makassar yang menghasilkan produk olahan perikanan adalah Kampung Nelayan Untia terdapat 5 UMK. Setelah akhirnya kebijakan pemerintah mengenai PPKM selesai, masyarakat sudah dapat melakukan beberapa aktivitas di luar rumah. Hal ini berdampak terhadap UMKM yang akhirnya dapat lebih bebas melakukan kegiatan produksi dari pada sebelumnya. Melihat kondisi tersebut, maka dilakukannya penelitian baik sebelum pandemi COVID-19, masa pandemi COVID-19, hingga berakhirnya PPKM dengan judul **Analisis Finansial Usaha Produk Olahan Perikanan saat Pandemi COVID-19 pada UMK Kampung Nelayan Untia, Kota Makassar.**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Berapa keuntungan usaha produk olahan perikanan selama pandemi COVID-19 pada UMK di Kampung Nelayan Untia?

2. Bagaimana kelayakan usaha produk olahan perikanan selama pandemi COVID-19 pada UMK di Kampung Nelayan Untia?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Mengetahui keuntungan usaha produk olahan perikanan selama pandemi COVID-19 pada UMK di Kampung Nelayan Untia.
2. Mengetahui kelayakan usaha produk olahan perikanan pada produk olahan perikanan selama pandemi COVID-19 pada UMK di Kampung Nelayan Untia.

D. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan literatur untuk memberikan penjelasan mengenai analisis produk olahan perikanan terutama pada UMK di Kampung Nelayan Untia sebelum pandemi COVID-19, masa pandemi COVID-19, hingga berakhirnya masa PPKM. Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi sehingga menghasilkan solusi kepada berbagai pihak khususnya pemerintah.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengolahan Perikanan

Industri pengolahan perikanan adalah usaha pengolahan hasil perikanan/organisme yang hidup di air untuk tujuan komersial atau industri, baik hasil budidaya maupun hasil tangkap. Usaha pengolahan ikan merupakan istilah umum yang mendefinisikan penanganan pasca produksi tangkap atau panen budidaya menggunakan sarana prasarana dan teknologi. Pengolahan perikanan dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah terhadap produk perikanan dan berfungsi untuk mengawetkan ikan karena bersifat mudah rusak dan busuk (Riyanto & Mardiansjah, 2018).

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk). Oleh karena itu, agar ikan dan hasil perikanan lainnya dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin maka perlu dijaga kondisinya. Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga mampu disimpan lama sampai tiba waktunya untuk dijadikan sebagai bahan konsumsi. Pengolahan juga bertujuan untuk memperpanjang daya awet dan mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan. Proses pengolahan ikan dapat dilakukan melalui berbagai macam proses pengolahan (Ulfa, 2017).

Kegiatan pengolahan ikan di Indonesia masih tergolong pengolahan ikan tradisional dan dilakukan pada skala industri rumah tangga. Namun, pengembangan usaha kecil atau menengah saat ini menjadi perhatian, karena krisis ekonomi yang melanda Indonesia telah menimbulkan harapan pada usaha kecil-mikro untuk dapat menjadi motor perekonomian. Usaha kecil mampu menyerap tenaga kerja, menghasilkan produk dengan harga yang terjangkau bagi kebutuhan rakyat banyak yang berpenghasilan rendah (Glendoh, 2001 *dalam* Howara, 2013).

Sejak ilmu pengetahuan dan teknologi berkembang pesat seperti sekarang ini, usaha dalam pengolahan ikan pun ikut berkembang dengan makin banyaknya peralatan mekanis yang digunakan dalam proses pengolahan itu. Sehingga dengan peralatan yang cukup modern, proses pengolahan menjadi lebih cepat, dapat memperbanyak produksi akhir, serta mampu memperbaiki hasil olahan. Ikan ditangkap tidak hanya untuk dimanfaatkan bagian dagingnya saja, tetapi dapat dimanfaatkan sebagai makanan ternak, pengobatan, dan digunakan sebagai bahan – bahan teknis (Rahmawati, 2012).

Prinsip pengolahan ikan pada dasarnya bertujuan melindungi ikan dari pembusukan atau kerusakan. Pembusukan terjadi akibat perubahan yang disebabkan oleh mikroorganisme dan perubahan-perubahan lain yang sifatnya merugikan.

Perubahan yang disebabkan oleh bakteri pembusuk bagaimana pun juga harus dihentikan atau setidaknya dihambat agar tidak mudah rusak sampai tiba waktunya untuk diolah atau dibawa ke pasar dan dibeli oleh konsumen (Aini, 2013). Telah banyak teknologi yang dikembangkan dalam rangka untuk mengusahakan agar manusia secara maksimal dapat mengambil manfaat dari keunggulan ikan tersebut. Paling tidak produk yang sampai ke konsumen harus dalam keadaan layak dan aman untuk dikonsumsi.

B. Macam-Macam Pengolahan Ikan

Proses pengolahan dan pengawetan ikan merupakan salah satu bagian penting dari rantai industri perikanan. Tanpa adanya kedua proses tersebut, peningkatan produksi ikan yang telah dicapai selama ini akan sia-sia. Karena tidak semua produk perikanan dapat dimanfaatkan oleh konsumen dalam keadaan baik. Pengolahan dan pengawetan ikan bertujuan untuk mempertahankan mutu dan kesegaran ikan selama mungkin dengan cara menghambat atau menghentikan penyebab kemunduran mutu (pembusukan) maupun penyebab kerusakan ikan, agar ikan tetap baik sampai ke tangan konsumen serta memiliki nilai tambah dan sekaligus meningkatkan nilai ekonomi (Nasution, 2018).

Industri pengolahan perikanan dilakukan sesuai dengan jenis komoditas ikan serta selera konsumen. Secara teknik industri pengolahan perikanan terbagi menjadi industri pengolahan tradisional dan modern. Industri pengolahan perikanan tradisional seperti pengasapan, pengeringan, pengasinan dan pengolahan lain menggunakan peralatan dan teknik sederhana. Sementara industri pengolahan perikanan modern seperti pembekuan, pengalengan dan diversifikasi olahan lain yang telah menggunakan inovasi teknologi (Riyanto & Mardiansjah, 2018).

1. Pengeringan

Pengeringan merupakan proses mengurangi kadar air bahan sampai batas dimana perkembangan mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat menyebabkan pembusukan terhambat atau terhenti. Semakin banyak kadar air dalam suatu bahan, maka semakin cepat pembusukannya oleh mikroorganisme. Dengan demikian, bahan yang dikeringkan dapat mempunyai waktu simpan yang lebih lama dan kandungan nutrisinya masih ada. Akan tetapi misalnya pada ikan asin, dilakukan penggaraman terlebih dulu sebelum dikeringkan. Ini dilakukan agar spora ataupun mikroba dapat dimatikan (Sophyan, 2016).

Proses pengeringan pada prinsipnya adalah proses mengurangi kadar air dalam ikan mengurangi kadar air dalam ikan. Untuk mencegah bakteri dan enzim bekerja dalam ikan, selain mengurangi kadar air dalam ikan, diperlukan juga pengendalian

temperatur. Kadar air ikan bervariasi antara 50% - 80% untuk mengurangi aktivitas bakteri dan enzim, kadar air ikan sebaiknya dijaga dibawah 25% (Sophyan, 2016).

Tujuan dari pengeringan adalah meningkatkan daya tahan, mengurangi bobot pengangkutan, memperbaiki citarasa bahan pangan dan mempertahankan kandungan nutrisi bahan tersebut. Selain itu, tujuan pengeringan untuk mengurangi kadar air bahan sampai batas perkembangan mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat menyebabkan pembusukan terhambat atau bahkan terhenti, dengan demikian bahan akan yang dikeringkan akan awet. Metode pengeringan dapat dilakukan dengan berbagai cara, diantaranya (Swastawati *et al*, 2019) :

a. Pengeringan Tradisional

Pengeringan matahari (*sun drying*) merupakan salah satu metode pengeringan yang paling murah dan mudah. Pengeringan secara tradisional biasanya menggunakan panas langsung dari matahari dan pergerakan udara lingkungan. Pengeringan ini mempunyai laju pengeringan yang lambat, memerlukan perhatian lebih dan sangat rentan terhadap resiko terhadap kontaminasi lingkungan. Pengeringan matahari sangat tergantung pada iklim yang panas dan udara atmosfer yang kering.

b. Pengeringan Mekanik

Pengeringan dengan cara mekanik yaitu menggunakan *tunnel dryer* cara pengeringannya, udara dipanaskan kemudian dialirkan ke dalam ruang yang berisi produk dalam rak-rak pengering melalui pertolongan kipas angin. Setelah cukup kering, produk dikeluarkan dan diganti dengan yang lain, demikian dilakukan terus-menerus. Pengeringan mekanik hasilnya lebih bersih (terhindar dari kontaminasi), kualitas lebih baik dan prosesnya dapat dikontrol dengan baik (waktu pengeringan relatif pendek).

c. Pengeringan Modern

Pada musim penghujan atau cuaca mendung proses pengeringan ikan akan memerlukan waktu yang lebih lama dan produk yang dihasilkan berisiko rusak. Cara untuk mengatasi kendala tersebut adalah dengan menggunakan alat pengering modern yaitu oven pengering. Pengeringan oven merupakan alternatif pengeringan matahari. Tetapi metode pengeringan ini membutuhkan biaya tinggi. Pengeringan oven dapat melindungi pangan dari serangan serangga dan debu, dan tidak tergantung pada cuaca.

2. Pengasinan

Menurut Huss (1994), pengasinan atau biasa juga disebut dengan penggaraman adalah suatu proses pengolahan ikan dengan cara memberikan garam sehingga

mempunyai kandungan garam sangat tinggi (NaCl yang jenuh pada fase masih mengandung air) yang kemudian dikeringkan. Menurut Adawyah (2007) Proses penggaraman pada ikan dapat dilakukan melalui penggaraman basah maupun kering. Penggaraman kering adalah proses pengawetan ikan dengan penambahan garam dan mengurangi kadar air dalam tubuh ikan sampai titik tertentu sehingga bakteri penyebab pembusukan tidak dapat tumbuh dan berkembang lagi (Patang dan Yunarti, 2014).

Penggaraman merupakan cara pengawetan yang sudah lama dilakukan orang. Pada proses penggaraman, pengawetan dilakukan dengan cara mengurangi kadar air dalam badan ikan sampai titik tertentu sehingga bakteri tidak dapat hidup dan berkembang lagi. Garam merupakan faktor utama dalam proses penggaraman ikan, sebagai bahan pengawet, kemurnian garam sangat mempengaruhi mutu ikan yang dihasilkan. Garam juga merupakan bahan pembantu yang sengaja ditambahkan atau diberikan dengan tujuan untuk meningkatkan konsistensi, nilai gizi, cita rasa, mengendalikan keasaman dan kebasahan, serta dapat memantapkan bentuk dan rupa. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi kecepatan penetrasi garam ke dalam tubuh ikan, selain tingkat kemurnian garam yang digunakan, yaitu sebagai berikut (Aini, 2013) :

1. Kadar lemak ikan semakin tinggi kadar lemak yang terdapat di dalam tubuh ikan semakin lambat proses penetrasi garam ke dalam tubuh ikan.
2. Ketebalan daging ikan semakin tebal daging ikan semakin lambat proses penetrasi garam dan semakin banyak pula jumlah garam yang diperlukan.
3. Kesegaran ikan pada ikan yang memiliki kesegaran rendah, proses penetrasi garam berlangsung lebih cepat karena ikan dengan tingkat kesegaran rendah mempunyai tubuh yang relatif lunak, cairan tubuh tidak terikat dengan kuat dan mudah terisap oleh larutan garam yang mempunyai konsentrasi lebih tinggi. Apabila ikan kurang segar, produk ikan asin yang dihasilkan akan terlalu asin dan kaku.
4. Temperatur ikan semakin tinggi temperatur tubuh ikan semakin cepat pula proses penetrasi garam ke dalam tubuh ikan. Tetapi sangat disayangkan, bahwa hal tersebut diikuti oleh perkembangan bakteri yang juga semakin cepat. Oleh karena itu, sebelum dilakukan proses penggaraman sebaiknya ikan ditangani lebih dahulu dengan baik agar sebagian besar bakteri yang dikandung dapat dihilangkan.

3. Pengasapan

Pengasapan ikan adalah salah satu cara mengolah dan mengawetkan ikan yang cukup populer di Indonesia. Cara ini dapat dijumpai di berbagai daerah, namun jumlahnya tidak sebanyak produk pengasinan atau pengeringan. Pengasapan dapat menunda proses kemunduran mutu ikan, namun dalam waktu yang tidak terlalu lama, tidak seperti ikan asin atau ikan kering. Istilah pengasapan (*smoking*) diartikan untuk penyerapan bermacam-macam senyawa kimia yang berasal dari asap kayu ke dalam ikan, disertai dengan setengah pengeringan dan biasanya didahului dengan proses penggaraman. Sedangkan tujuan pengasapan dalam pengawetan ikan adalah untuk mengawetkan dan memberi warna serta rasa asap yang khusus pada ikan (Sulistijowati *et al*, 2011).

Ikan asap merupakan cara pengawetan ikan dengan menggunakan asap yang berasal dari pembakaran kayu atau bahan organik lainnya. Ikan asap adalah komoditas bisnis yang cukup menjanjikan apabila diolah dan dibumbui dengan cita rasa yang baik. Pengembangan produk ikan asap mempunyai prospek yang cukup bagus di masa mendatang, khususnya untuk komoditi ekspor. Mengingat bahwa di beberapa negara maju, tingkat konsumsi produk ikan asap cukup bagus. Oleh karena itu, upaya meningkatkan produksi dan kualitas bagi ikan asap di Indonesia perlu untuk dilakukan. Ikan asap ini memiliki nilai gizi tinggi, tahan lama dan produk akhir yang siap untuk dimakan artinya tanpa diolah lagi sudah dapat dikonsumsi (Sulistijowati *et al*, 2011).

Dalam proses pengasapan ikan pada prinsipnya terdapat beberapa proses pengawetan ikan yaitu penggaraman, pengeringan, pemanasan dan pengasapan. Ada lima jenis proses pengasapan diantaranya pengasapan dingin (*cold smoking*), pengasapan hangat (*warm smoking*), pengasapan panas (*hot smoking*), pengasapan cair (*liquid smoke*), dan pengasapan listrik (*electric smoking*).

Pengasapan adalah salah satu teknik pengolahan kombinasi antara perlakuan panas, komponen asap dan aliran gas. Pengasapan biasanya dilakukan terhadap daging dan ikan. Proses tersebut dapat memengaruhi nilai gizi pangan melalui reaksi antara senyawa dalam asap dengan zat gizi bahan pangan. Senyawa dalam asap dapat menyebabkan reaksi oksidatif lemak pangan, mengganggu nilai hayati protein, dan merusak beberapa vitamin (Sulistijowati *et al*, 2011).

4. Pembekuan

Pembekuan adalah metode mengawetkan atau menyimpan makanan dalam keadaan beku di mana aktivitas pertumbuhan bakteri, jamur, ragi, dan enzim diperlambat atau dihentikan. Selama pembekuan, air yang terkandung daging diubah menjadi kristal es. Pada prakteknya sangat sulit untuk membekukan seluruh cairan di dalam tubuh ikan karena sebagian cairan itu mempunyai titik beku yang sangat rendah yaitu antara -55°C sampai dengan -65°C . Oleh karena itu pembekuan sampai -12°C atau -30°C umumnya dianggap telah cukup, tergantung pada jangka waktu yang direncanakan. Beberapa faktor yang mempengaruhi pembekuan ikan, diantaranya (Naiu *et al*, 2018) :

a. Suhu

Suhu yang digunakan untuk mendinginkan setiap bahan makanan berbeda-beda tergantung pada kandungan air pada bahan makanan tersebut. Selain itu, perlu diperhatikan pula suhu penyimpanannya. Untuk bahan makanan yang mudah rusak seperti hasil perikanan serta butuh waktu penyimpanan yang lama digunakan kisaran suhu -25°C sampai -30°C .

b. Kualitas bahan mentahnya

Kualitas hasil perikanan dalam kondisi segar dan busuk akan memiliki dampak berbeda saat diberlakukan proses pembekuan.

c. Perlakuan pendahuluan yang tepat

Segala macam proses pendinginan yang dilakukan sebelum pembekuan seperti telah disebutkan di atas, akan sangat diperlukan untuk menjaga suhu ikan agar tetap rendah.

d. Kelembaban

Kelembaban tidak boleh terlalu rendah, karena akan menyebabkan terjadinya penguapan air dari produk-produknya. Untuk mencegah terjadinya kehilangan air, biasanya produk sebelum didinginkan dikemas dulu dengan plastik.

e. Aliran udara yang optimum

Distribusi udara yang cukup memadai akan menjamin terdapatnya suhu yang merata di seluruh tempat pendingin dan pembeku serta akan mencegah terjadinya pengumpulan uap air setempat.

Beberapa cara yang sering digunakan dalam pembekuan berdasarkan alat pembekuan, yaitu (Naiu *et al*, 2018) :

- a. *Sharp Freezing*, yaitu produk yang dibekukan diletakkan di atas lilitan pipa evaporator. Pembekuan ini berlangsung lambat dan teknik ini tidak dianjurkan

- kecuali untuk produk yang dikemas dalam wadah kecil. Caranya dengan meletakkan ikan di atas rak yang terbuat dari pipa-pipa dingin.
- b. *Contact Plate Freezing*, yaitu membekukan produk di antara rak-rak yang direfrigerasi dan proses ini berlangsung cepat.
 - c. *Air Blast Freezing*, yaitu produk yang dibekukan diletakkan dalam ruangan tertutup dan udara dingin ditiupkan di dalamnya dengan *blower* yang kuat. Proses pembekuan cara ini berlangsung sangat cepat.
 - d. *Immersion Freezing*, yaitu membekukan produk dalam air (larutan garam) yang direfrigerasi. Pembekuan berlangsung cepat dan sering dipraktikkan di kapal penangkap tuna dan udang.
 - e. *Cryogenic Freezing*, yaitu membekukan produk dengan menyemprotkan bahan *cryogen*, misalnya karbon dioksida dan nitrogen cair. Pembekuan berlangsung cepat.

5. Pengalengan

Prinsip pengolahan ikan pada dasarnya bertujuan melindungi ikan dari pembusukan dan kerusakan. Selain itu juga untuk memperpanjang daya awet dan mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan. Pengalengan merupakan salah satu bentuk pengolahan dan pengawetan ikan secara modern yang dikemas secara hermetik dan kemudian disterilkan. Bahan pangan dikemas secara hermetik dalam suatu wadah, baik kaleng, gelas atau alumunium. Pengemasan secara hermetik dapat diartikan bahwa penutupannya sangat rapat, sehingga tidak dapat ditembus oleh udara, air, kerusakan oksidasi maupun perubahan cita rasa (Arini & Subekti, 2019).

Menurut Murniyati dan Sunarman (2004) Pengalengan merupakan salah satu cara untuk menyelamatkan bahan makanan, terutama ikan dan hasil perikanan lainnya, dari pembusukan. Dalam pengalengan ini daya awet ikan yang diawetkan jauh lebih bagus dibandingkan pengawetan cara lain. Namun dalam hal ini dibutuhkan penanganan yang lebih intensif serta ditunjang dengan peralatan yang serba otomatis. Sebab dalam proses pengalengan, ikan atau hasil perikanan lain dimasukkan dalam suatu wadah yang ditutup rapat agar udara maupun mikroorganisme perusak yang datang dari luar tidak dapat masuk. Selanjutnya wadah dipanasi pada suhu tertentu dalam jangka waktu tertentu pula untuk mematikan mikroorganisme yang ikut terbawa pada produk yang dikalengkan (Widnyana dan Suprpto, 2019).

C. COVID-19 (*Coronavirus Disease 2019*)

Tahun 2020 ketika di berbagai negara di dunia mengalami pandemi, musibah akibat penyebaran *Coronavirus Disease 2019* (COVID-19) memaksa hampir semua negara memberikan tindakan mengamankan masyarakatnya dari penyebaran virus yang mematikan. Jumlah korban yang terus bertambah setiap hari hingga ratusan orang meninggal. Indonesia sebagai salah satu negara yang juga terkena dampak penyebaran COVID-19, dan segera melakukan berbagai tindakan antisipasi dengan berbagai upaya untuk mengurangi penyebaran COVID-19 (Soetjipto, 2020).

Coronavirus adalah keluarga besar virus yang menyebabkan penyakit mulai dari gejala ringan sampai berat. Ada setidaknya dua jenis *coronavirus* yang diketahui menyebabkan penyakit yang dapat menimbulkan gejala berat, seperti *Middle East Respiratory Syndrome* (MERS) dan *Severe Acute Respiratory Syndrome* (SARS). COVID-19 adalah penyakit jenis baru yang belum pernah diidentifikasi sebelumnya pada manusia. Virus penyebab COVID-19 ini dinamakan SARS-CoV-2. *Coronavirus* adalah zoonosis (ditularkan antara hewan dan manusia). Penelitian menyebutkan bahwa SARS ditransmisikan dari kucing luwak (*cliver cats*) ke manusia dan MERS dari unta ke manusia. Adapun hewan yang menjadi sumber penularan COVID-19 ini sampai saat ini masih belum diketahui (Kementerian Kesehatan RI, 2020).

Sejak pandemi virus corona (COVID-19) merebak dan meluas hampir ke seluruh penjuru dunia membuat aktivitas penduduk di seluruh dunia menjadi terhambat yang memaksa semua orang harus diam di rumah mengisolasi diri agar terhindar dari virus, terutama aktivitas yang berhubungan dengan pekerjaan untuk memenuhi kebutuhan hidup. Pandemi ini menuntut semua orang untuk beradaptasi secara cepat dengan pola kehidupan yang baru seperti menjaga jarak, selalu memakai masker apabila keluar rumah, rajin cuci tangan atau menggunakan *handsanitizer*, dan menjaga imun tubuh. Sebagian besar pekerja harus merubah kegiatannya menjadi *Work From Home* (WFH), mahasiswa dan anak sekolah pun harus belajar secara online begitu juga dengan pelaku usaha dimana ada perubahan pola konsumsi masyarakat menjadi secara *online*. Walaupun banyak kegiatan yang harus berjalan secara tidak biasa/normal, namun ternyata ada beberapa usaha yang justru mengambil peluang dan meraup keuntungan ditengah pandemi.

Pandemi COVID-19 memiliki dampak besar pada keberlangsungan bisnis Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Berdasarkan hasil survei, sebanyak 96% pelaku usaha mengaku sudah mengalami dampak negatif COVID-19 terhadap proses bisnisnya (Sebanyak 1.785 koperasi dan 163.713 pelaku usaha mikro kecil menengah). Sebanyak 75% di antaranya mengalami dampak penurunan penjualan yang signifikan. Tak hanya

itu, 51% pelaku usaha meyakini kemungkinan besar bisnis yang dijalankan hanya akan bertahan satu bulan hingga tiga bulan ke depan. Sebanyak 67% pelaku usaha mengalami ketidakpastian dalam memperoleh akses dana darurat, dan 75% merasa tidak mengerti bagaimana membuat kebijakan di masa krisis. Sementara, hanya 13% pelaku usaha yakin, mereka memiliki rencana penanganan krisis. Meski pandemi COVID-19 memunculkan masalah bagi pelaku UMKM dan koperasi, di sisi lain, ada kesempatan yang juga muncul. Pelaku UMKM dan koperasi bisa memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi mengingat perdagangan elektronik pada 2020 mencapai US\$ 130 miliar. Namun demikian bagi jenis usaha jasa seperti rumah makan, warung, kios, dan toko-toko yang menjual kebutuhan rumah tangga, pakaian, dan peralatan kerja, serta kebutuhan sekunder lainnya relatif tidak mampu bertahan (Soetjipto, 2020).

Penurunan pendapatan dan bahkan beberapa ratus pelaku usaha UMKM telah menutup usahanya setelah pemerintah secara resmi mengumumkan agar masyarakat bekerja dari rumah, menutup instansi pelayanan publik, dan mewajibkan masyarakat menggunakan masker serta *social distance*. Meskipun kebijakan tersebut menuai kontroversi namun dengan alasan pengamanan dan penanganan penyebaran virus, maka beberapa daerah pun harus tutup. Hal itulah yang menjadikan kondisi UMKM dan pelaku usaha mikro kecil khususnya di berbagai kota yang menerapkan PSBB, disertai sanksi denda dan pidana (Soetjipto, 2020).

D. Klasifikasi Usaha Mikro

Menurut UU No. 20 tahun 2008 Pasal 1 disebutkan bahwa Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang ini. Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut (DKP, 2019) :

1. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp.50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
2. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp.300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

E. Biaya

Biaya adalah harga pokok yang telah memberikan manfaat dan telah habis dimanfaatkan. Biaya dapat diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi baik berwujud maupun tidak berwujud yang dapat ditukar dalam satuan uang, yang telah terjadi atau akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya merupakan salah satu

faktor penting dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual produksi (Firnawati, 2016).

Menurut Husen and Mowen (2009) menyatakan bahwa “biaya adalah aset kas atau nonkas yang dikorbankan untuk barang dan jasa yang diharapkan keuntungannya bagi perusahaan pada masa sekarang atau masa yang akan datang”. Menurut Mulyadi (2009) biaya dapat digolongkan menjadi 5 golongan besar yaitu (Firnawati, 2016) :

1. Penggolongan biaya menurut objek pengeluaran. Menurut cara penggolongan ini, nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama objek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut “biaya bahan bakar”.
2. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran dan fungsi administrasi dan umum. Oleh karena itu, dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok, yaitu :
 - a. Biaya produksi, merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi bahan produk jadi yang siap untuk dijual. Contohnya adalah biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan baik langsung maupun tidak langsung yang berhubungan dengan proses produksi. Biaya produksi secara garis besar dibagi menjadi : biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.
 - b. Biaya pemasaran, merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. yang termasuk kedalam kegiatan pemasaran adalah biaya iklan dan biaya promosi.
 - c. Biaya administrasi dan umum, merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contohnya yang termasuk ke dalam biaya ini adalah biaya gaji karyawan.
3. Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai. Sesuatu yang dapat dibiayai dapat berguna produk atau departemen.
4. Penggolongan biaya menurut perlakuan dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas.
 - a. Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contoh: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.
 - b. Biaya semi variabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semi variabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel.

- c. Biaya semi *fixed* adalah biaya tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.
 - d. Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu contoh: gaji direktur produksi.
5. Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya jika dilihat menurut jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi :
- a. Pengeluaran modal, biaya ini mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi. Contoh : pembelian aktiva tetap.
 - b. Pengeluaran pendapatan, biaya ini hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadi pengeluaran tersebut. Contoh : biaya telepon, biaya iklan.

Menurut Haryanto (2002), biaya produksi dapat diklasifikasikan sebagai berikut (Askar, 2018) :

1. Biaya tetap (*Fixed Cost*)

Fixed Cost (FC) adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor-faktor produksi yang sifatnya tetap, misalnya membeli tanah, mendirikan bangunan, dan mesin-mesin untuk keperluan usaha. Jenis biaya ini tidak berubah walaupun jumlah barang atau jasa yang dihasilkan berubah-ubah.

2. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Variable Cost (VC) merupakan besarnya biaya variabel yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi berubah-ubah sesuai dengan perubahan jumlah barang atau jasa yang dihasilkan. Semakin banyak jumlah barang atau jasa yang dihasilkan maka semakin besar biaya variabel yang dikeluarkan ataupun sebaliknya.

3. Biaya Total (*Total Cost*)

Total Cost (TC) adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan proses produksi. Total Cost adalah hasil penjumlahan *fixed cost* dengan *variable cost*. *Total cost* dapat dihitung dengan menggunakan rumus :

$$TC = FC + VC$$

Dimana :

TC = *Total cost* / Biaya total (Rp)

FC = *Fixed cost* / Jumlah biaya tetap (Rp)

VC = *Variable cost* / Jumlah biaya variabel (Rp)

F. Penerimaan

Menurut Ekaldiyanti (2014) penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan. Semakin banyak jumlah produk

yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga per unit produksi yang bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima produsen semakin kecil.

Penerimaan usaha yaitu jumlah nilai uang (rupiah) yang diperhitungkan dari seluruh produk yang laku terjual. Dengan kata lain penerimaan usaha merupakan hasil perkalian antara jumlah produk (Q) terjual dengan harga (P). Hal ini dapat dimengerti bahwa produk yang dihasilkan oleh suatu usaha tidak semua dapat atau laku dijual yang dikarenakan misalnya Rusak atau cacat, dikonsumsi sendiri. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut (Barus, 2019) :

$$TR = Q \times P$$

Dimana :

TR = *Total revenue* / Total Penerimaan (Rp)

Q = *Total quantity* / Jumlah Output

P = *Price* / Harga Penjualan (Rp)

Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga per unit produksi yang bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima produsen semakin kecil.

G. Keuntungan

Tujuan perusahaan sudah pasti ingin memperoleh keuntungan yang semaksimal mungkin, dengan pengeluaran biaya sekecil mungkin. Untuk mencapai keuntungan/laba yang direncanakan, perusahaan merencanakan beberapa tingkat laba yang akan dicapai oleh penjualan produknya. Hal ini perlu dilakukan untuk mengetahui agar perusahaan bisa mengambil keputusan tentang perencanaan keuntungan. Dalam hal ini besarnya keuntungan ditentukan oleh harga dan jumlah barang/produk yang ditawarkan oleh produsen kepada konsumen. Semakin tinggi harga dan jumlah barang yang dipasarkan banyak, maka semakin banyak pula keuntungan yang diperoleh oleh pihak pengelola usaha tersebut.

Keuntungan usaha hasil perikanan diperoleh setelah penerimaan dari penjualan hasil produksi perikanan dikurangi dengan total biaya dengan asumsi bahwa apabila hasilnya tinggi maka penerimaannya akan tinggi dan keuntungannya juga semakin tinggi. Selain besarnya penerimaan, keuntungan yang besar dapat juga diperoleh dengan menekan biaya operasional yang dikeluarkan (Barus, 2019).

H. Kelayakan Finansial Usaha

Menurut Menurut Triyanti (2015) Analisis Kelayakan Usaha adalah kegiatan untuk menilai sejauh mana manfaat yang dapat diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha. Melakukan analisa ekonomi proyek-proyek usaha adalah untuk membandingkan biaya-biaya dan manfaatnya dan menentukan proyek-proyek yang mempunyai keuntungan yang layak.

Titik awal dari analisis ekonomi dan finansial suatu proyek usaha pada umumnya adalah beberapa analisis investasi mengenai pola atau model usaha yang didasarkan pada anggaran biaya masing-masing usaha. Dalam analisis yang digunakan adalah harga berlaku, kemudian penyusutan diperhitungkan pada tahun tersebut untuk investasi modal yang umur penggunaannya cukup lama. Penggunaan barang yang bukan tunai seperti produksi yang dikonsumsi sendiri di rumah dan pengeluaran di luar usaha dikeluarkan, oleh karena analisis ini dimaksudkan untuk mengetahui hanya perkembangan usaha saja. Analisis tersebut memerlukan suatu perkiraan pengembalian modal investasi dan tenaga kerja, dan kemudian dibandingkan dengan pengambilan pola pilihan tanaman lain atau pilihan diluar usaha.

Analisa arus dana, seringkali disebut juga sebagai analisa sumber dan penggunaan dana dan digunakan untuk menentukan likuiditas pelaku usaha dalam rangka menganalisa keadaan kredit pelaku usaha. Hanya transaksi tunai termasuk pembelian dan penjualan barang-barang modal yang dimasukkan dalam analisa. Pendapatan dan pengeluaran usaha di luar usaha tersebut dimasukkan, tetapi tidak termasuk produksi yang dikonsumsi sendiri. Analisa tersebut menunjukkan keadaan kas pada pelaku usaha setiap saat. Secara garis besar, analisis kelayakan finansial menggunakan rumus (Primyastanto, 2016) :

1. *Net Present Value* adalah selisih antara manfaat dan biaya atau yang disebut dengan arus kas. Suatu bisnis dikatakan layak jika jumlah seluruh manfaat yang diterimanya melebihi biaya yang dikeluarkan.

$$NPV = \sum_{t=0}^T \frac{C_t}{(1+i)^t} - C_0$$

Dimana :

NPV = Nilai sekarang bersih

C_t = Aliran kas masuk bersih (*net cash inflow*) selama periode t

C_0 = Total Biaya Investasi

i = Suku bunga diskonto (*discount rate*)

t = Jangka waktu/umur ekonomi proyek

2. *Net Benefit-Cost Ratio* (B/C Ratio) dimaksudkan untuk mengetahui besarnya nilai perbandingan penerimaan dan biaya produksi yang digunakan. Adapun kriteria dalam perhitungan B/C Ratio ini seperti dikemukakan Hermanto (1998) dalam Ningsih (2013) adalah sebagai berikut:

- B/C ratio > 1 berarti usaha menghasilkan keuntungan sehingga layak untuk dijalankan
- B/C ratio = 1, berarti usaha tidak untung dan tidak rugi (impas)
- B/C ratio < 1, berarti usaha mengalami kerugian sehingga tidak layak untuk dijalankan.

Adapun rumusnya sebagai berikut :

$$(B/C) \text{ Ratio} = \frac{\text{Total pendapatan}}{\text{Total Biaya}}$$

3. *Internal Rate Return* (IRR) adalah tingkat bunga yang menyamakan nilai sekarang investasi dengan nilai sekarang penerimaan – penerimaan kas bersih di masa-masa mendatang. IRR dapat menggambarkan besarnya suku bunga tingkat pengembalian atas modal yang diinvestasikan. Dalam kriteria investasi IRR harus lebih besar dari *opportunity cost of capital* agar rencana atau usulan investasi dapat layak dilaksanakan.

$$IRR = i_1 + \frac{NPV_1}{NPV_1 - NPV_2} i_2 - i_1$$

Dimana :

IRR = *Internal rate of return* yang dicari;

i_1 = Tingkat bunga yang menghasilkan NPV negatif terkecil;

i_2 = Tingkat bunga yang menghasilkan NPV positif terkecil;

NPV_1 = Nilai sekarang dengan menggunakan i_1 ;

NPV_2 = Nilai sekarang dengan menggunakan i_2 ;

4. *Payback Period* merupakan metode yang mencoba mengukur seberapa besar investasi bisa kembali. Karena itu satuan hasilnya bukan persentase, tetapi satuan waktu (bulan, tahun dan sebagainya). Kalau *payback period* ini lebih pendek dari pada yang disyaratkan, maka proyek dikatakan menguntungkan, sedangkan kalau lebih lama proyek ditolak. Menurut Husein Umar (2007) dalam Sutisno (2019), *Payback Period* adalah suatu periode yang diperlukan untuk menutup kembali pengeluaran investasi awal dengan menggunakan aliran kas, dengan kata lain *Payback Period* merupakan rasio antara investasi awal dengan cash aliran kas

masuknya yang hasilnya merupakan satuan waktu. Selanjutnya nilai rasio ini dibandingkan dengan maksimum *Payback Period* yang dapat diterima.

$$PP = \frac{\text{Investasi}}{\text{Kas Bersih Pertama}} \times 1 \text{ Tahun}$$

Kriteria penilaian pada *payback period* adalah :

Jika *Payback period*-nya < waktu maksimum, maka usulan proyek tersebut dapat diterima. Jika *Payback period*-nya > waktu maksimum, maka usulan proyek tersebut ditolak.

5. *Break Even Point* (BEP)

Break Even Point (BEP) atau titik impas merupakan keadaan dimana suatu usaha berada pada posisi tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian.

Cara perhitungan BEP ada 2 macam yaitu :

a. BEP (Volume Produksi)

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

b. BEP (Dalam Harga)

$$BEP \text{ (Dalam Harga)} = \frac{\text{Total Biaya (Rp)}}{\text{Total produksi (Kg)}}$$

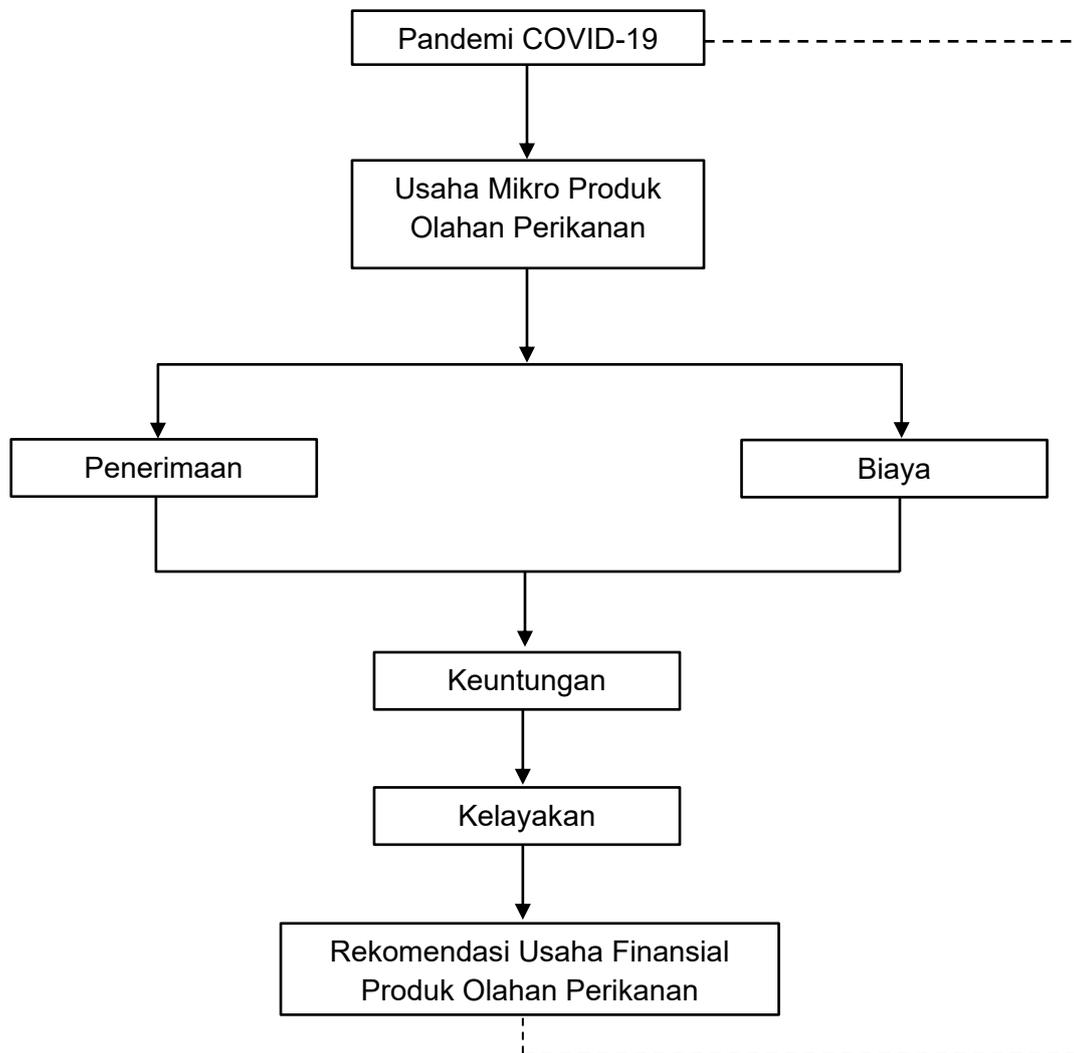
I. Kerangka Pikir

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan usaha perdagangan yang dikelola oleh badan usaha atau perorangan yang merujuk pada usaha ekonomi produktif sesuai dengan kriteria yang ditetapkan oleh UU Nomor 20 Tahun 2008.

Berbagai kebijakan dari pemerintah untuk mengurangi penyebaran virus COVID-19 ini sangat berdampak atau berpengaruh terhadap kelayakan UMKM produk olahan perikanan di Kota Makassar. Berbagai permasalahan yang dialami UMKM seperti permodalan distribusi terhambat, kesulitan bahan baku produksi menurun, serta menghadapi penurunan produktivitas yang berakibat pada penurunan profit secara signifikan. Adanya penurunan aktivitas manusia mengakibatkan terjadinya penurunan daya beli konsumen terhadap produk olahan perikanan yang mengakibatkan turunnya pendapatan pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM).

Aspek terpenting dalam penelitian ini yakni dengan melihat biaya-biaya produksi yang dikeluarkan dalam melakukan usaha produk olahan perikanan. Hasil penelitian ini nantinya akan diperoleh data dan informasi yang memadai untuk mengetahui apakah usaha produk olahan perikanan ini layak atau tidak untuk dikembangkan dengan melihat tingkat analisis finansialnya dari segi total penerimaan dan keuntungan. Berdasarkan

pemikiran singkat tersebut, maka kerangka pikir penelitian ini dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 1. Skema Kerangka Pikir