

Analisis Finansial Pengolahan Terasi Udang Skala Rumah Tangga oleh Isteri Nelayan di Binaloka Kelurahan Samkai Kabupaten Merauke

Financial Analysis of Household Scale Shrimp Paste Processing by Fishermen's Wife at Binaloka of Samkai Village in Merauke Regency

Sajriawati dan Astaman Amir

Jurusan Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Musamus, Merauke, Indonesia

e-mail: sajriawati_msp@unmus.ac.id

Abstrak

Penelitian yang berjudul analisis finansial pengolahan terasi udang skala rumah tangga oleh isteri nelayan di Binaloka Kelurahan Samkai Kabupaten Merauke, bertujuan untuk mengetahui kelayakan dan keuntungan dari usaha pengolahan terasi udang. Penelitian dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan yaitu dari bulan September sampai Nopember 2020. Responden dari penelitian ini adalah 5 orang pengolah terasi udang skala rumah tangga. Responden dipilih berdasarkan metode purposive sampling dengan pertimbangan waktu dan biaya penelitian yang terbatas. Analisis data dilakukan dengan menghitung biaya total, pendapatan usaha, dan keuntungan usaha. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan kesimpulan yaitu usaha pengolahan terasi udang skala rumah tangga oleh isteri nelayan di Binaloka Kelurahan Samkai Kabupaten Merauke memiliki nilai R/C Rasio sebesar 2,04 sehingga memiliki kategori layak atau menguntungkan. Adapun keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp. 1.549.133 per produksi.

Keywords: Kata kunci : analisis finansial, terasi udang, istri nelayan, Binaloka Merauke

Abstract

This study entitled financial analysis of household-scale shrimp paste processing by fishermen's wife at Binaloka of Samkai Village in Merauke Regency aims to determine the feasibility and benefits of shrimp paste processing business. The research was conducted for 3 (three) months, from September to November 2020. Respondents of this study were 5 people who process shrimp paste on a household scale. Respondents were selected based on the purposive sampling method because of the limited research time and costs. Data analysis was performed by calculating total costs, operating income, and business profits. Based on the results of the study, it was concluded that the household scale shrimp paste processing business by fishermen's wife in Binaloka, Samkai Village, Merauke Regency, has an R / C ratio of 2.04 so that it has a feasible or profitable category. The profit obtained is Rp. 1,549,133 per production.

Keywords: Financial analysis, shrimp paste, fisherman wife, Binaloka Merauke

PENDAHULUAN

Nelayan memiliki peran yang sangat penting dalam sektor perikanan yaitu menjaga ketahanan pangan, peningkatan pendapatan daerah, dan keberlanjutan sumber daya (Satria, 2015). Namun di sisi lain, tidak semua profesi nelayan berada dalam taraf hidup yang baik, terutama bagi profesi nelayan yang hanya sebagai ABK (anak buah kapal) yang hanya mengandalkan upah dan pemberian dari juragan atau pemilik kapal (Baskoro, 2014).

Nugraha (2014) menyatakan bahwa nelayan yang berstatus sebagai ABK dan buruh umumnya memiliki kualitas pendidikan yang masih rendah yang menyebabkan rendahnya pendapatan dan kemiskinan nelayan.

Pendapatan nelayan menengah ke bawah juga dipengaruhi faktor keadaan musim yang tidak menentu, cuaca dan keterbatasan modal usaha (Koeshendrajana et al., 2012). Nurhayati (2007) menyatakan ketidakpastian jumlah pendapatan yang diperoleh nelayan sebagai kepala keluarga mendorong keinginan anggota keluarga lain seperti istri dan anak-anak nelayan untuk turut bekerja sehingga mampu menambah pendapatan keluarga.

Istri nelayan dapat mengambil peran penting dalam ikut membantu meningkatkan pendapatan keluarga nelayan. Handayani dan Artini (2009) menyatakan bahwa sebagian perempuan terutama istri ikut bekerja untuk membantu pendapatan keluarga. Sebagian besar istri nelayan yang ikut membantu bekerja dalam bidang perikanan juga, seperti pada bidang pemasaran hasil tangkapan atau pengolah hasil perikanan, namun tidak sedikit juga yang bekerja pada sektor selain perikanan, contohnya menjadi buruh pabrik (Boserup, 1984). Umumnya pekerjaan yang dilakukan oleh istri nelayan cenderung tidak jauh dari potensi dan kondisi sumberdaya di sekitar, sehingga sebagian besar berada pada sektor perikanan juga. Hal ini juga didukung oleh pendapat Dahuri (2004) yang menyatakan bahwa kehidupan dan pekerjaan nelayan di daerah pesisir sangat bergantung pada keadaan sumberdayanya.

Kelurahan Samkai yang termasuk wilayah pesisir yaitu daerah Binaloka yang berbatasan langsung dengan Laut Arafura. Mayoritas kepala keluarga di daerah ini bekerja pada sektor perikanan seperti nelayan, ABK, dan penjual hasil produk perikanan. Hal ini didukung dari kondisi geografis wilayah yang merupakan wilayah pesisir yang berbatasan langsung dengan Laut Arafura (Bappeda Merauke, 2018).

Berdasarkan hasil survei awal penelitian didapatkan data bahwa sekitar 20 orang istri nelayan ikut bekerja membantu perekonomian keluarga dengan menjadi pengolah terasi udang. Hal ini didukung dari kemudahan memperoleh bahan baku terasi yaitu udang rebon yang bisa diperoleh langsung dari nelayan Binaloka. Udang rebon adalah salah satu jenis udang yang berukuran sangat kecil yaitu hanya sekitar kurang lebih 1 sampai 3 cm, hidup secara berkelompok dalam jumlah yang banyak serta tidak dapat berkembang dalam ukuran besar. Umumnya udang rebon memiliki nilai jual yang rendah karena hanya dimanfaatkan sebagai pakan ikan, maka dari itu untuk menambah nilai ekonomi dari jenis udang ini dilakukan upaya pengolahan, salah satunya diolah menjadi terasi udang rebon.

Produk terasi adalah salah satu bahan dasar atau bumbu masak dalam mengolah makanan khas citarasa Indonesia yang memiliki aroma yang tajam dan khas. Karakteristik terasi disetiap daerah berbeda-beda. Terasi berbahan dasar udang biasanya memiliki warna yang berbeda dengan terasi berbahan dasar ikan, terasi udang berwarna cokelat kemerahan sedangkan terasi ikan berwarna hitam. Rata-rata produksi olahan terasi di Binaloka terbuat dari bahan dasar udang rebon dan masih dilakukan dalam skala rumah tangga oleh istri-istri nelayan sebagai upaya dalam menambah pendapatan keluarga. Teknik pembuatan terasi juga masih sangat sederhana dengan memanfaatkan peralatan seadanya, sehingga masih

dalam skala yang sangat kecil dengan produksi yang sedikit. Berdasarkan kajian di atas maka perlu melakukan studi tentang analisis finansial usaha pengolahan terasi udang skala rumah tangga oleh isteri nelayan di Binaloka Kelurahan Samkai Kabupaten Merauke, apakah usaha pengolahan terasi udang yang dijalankan layak untuk dikembangkan atau tidak.

METODE

Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan yaitu dari bulan September sampai Nopember 2020 dengan lokasi penelitian yaitu kawasan pesisir Binaloka Kelurahan Samkai Distrik Merauke Kabupaten Merauke.

Populasi dan Sampel

Populasi penelitian yaitu istri nelayan yang bekerja sebagai pengolah atau pembuat terasi udang sebanyak 20 orang. Sampel dari penelitian ini dipilih berdasarkan metode *purposive sampling* sebanyak 5 orang pengolah terasi udang skala rumah tangga yang diambil dari 25% dari total populasi (Arikunto, 1989).

Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan yaitu data primer yang diperoleh dari wawancara langsung di lapangan.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data menggunakan teknik observasi partisipan yaitu peneliti melakukan observasi langsung dengan obyek yang sedang diteliti di lapangan, sehingga peneliti akan lebih mudah meneliti dan mewawancarai responden untuk menjawab tujuan dari penelitian (Maryaeni, 2005).

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

1) Analisis Keuntungan

Analisis keuntungan (profit) dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

dimana :

π = keuntungan (Rp)

TR = total penerimaan (Rp)

TC = total biaya (Rp)

Jika :

TR > TC = maka usaha untung

$TR < TC$ = maka usaha rugi

$TR = TC$ = maka usaha impas

Untuk menghitung TR (Total Penerimaan) dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

dimana :

P = Harga jual produk (Rp)

Q = Jumlah Produksi

Untuk menghitung TC (Total Biaya) dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = FC + VC$$

dimana :

FC = Biaya tetap (biaya yang tidak berubah atau statis, dan akan tetap dikeluarkan baik ketika tidak ada kegiatan atau proses produksi yang dilakukan maupun saat melakukan banyak kegiatan sekali pun)

VC = Biaya variabel (biaya yang berubah dan akan hanya dikeluarkan ketika tidak ada kegiatan atau proses produksi)

2) Analisis Kelayakan Usaha

Analisis R/C Rasio bertujuan untuk mengetahui apakah usaha layak atau tidak untuk dijalankan. Perhitungan R/C Rasio menggunakan rumus di bawah ini :

$$\frac{R}{C} = \frac{TR}{TC}$$

dimana :

TR = Total Penerimaan

TC = Biaya Total

Dengan ketentuan :

$R/C > 1$ = usaha untung

$R/C = 1$ = usaha impas

$R/C < 1$ = usaha rugi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Wilayah Binaloka termasuk dalam wilayah Kelurahan Samkai, yang rata-rata penduduknya berprofesi sebagai nelayan, karena daerahnya yang berada di kawasan pesisir Lampu Satu. Salah satu upaya isteri nelayan di Binaloka dalam meningkatkan pendapatan keluarga, mereka melakukan usaha pengolahan terasi udang. Usaha ini dapat berjalan dengan baik karena didukung oleh penangkapan udang rebon yang cukup melimpah di wilayah Perairan Lampu Satu pada musim penangkapan.

Analisis finansial atau analisis keuangan terasi udang dilakukan untuk mengetahui apakah usaha ini menguntungkan sehingga layak atau tidak layak dilakukan. Hal ini tentu saja dilakukan untuk mendukung dan sebagai dasar pengembangan usaha pengolahan terasi udang di Binaloka Kelurahan Samkai. Analisis finansial dilakukan dengan menghitung biaya tetap, biaya variabel, penyusutan, penerimaan, keuntungan dan R/C Ratio.

Biaya

Biaya atau *cost* adalah keseluruhan pengeluaran yang dilakukan selama proses produksi dalam hal ini produksi terasi udang. Adapun keseluruhan biaya selama produksi terasi udang meliputi biaya tetap (seperti peralatan) dan biaya variabel yang meliputi biaya bahan yang digunakan dalam mengolah udang menjadi terasi. (Irmayani dkk., 2014)

Tabel 1. Biaya Tetap Usaha Pengolahan Terasi Udang di Binaloka Kel. Samkai

| No | Nama Alat | Kegunaan | Harga (Rp) | Biaya Tetap / Tahun | Umur Ekonomis (Tahun) |
|-------------|-----------------|--------------------|------------|---------------------|-----------------------|
| Responden 1 | | | | | |
| 1 | Alat Penggiling | Menghaluskan bahan | 600,000 | 10,000 | 5 |
| 2 | Cetakan Terasi | Mencetak terasi | 35,000 | 1,458 | 2 |
| 3 | Wadah / Baskom | Mencampur bahan | 100,000 | 8,333 | 1 |
| Jumlah | | | 735,000 | 19,792 | |
| Responden 2 | | | | | |
| 1 | Alat Penggiling | Menghaluskan bahan | 650,000 | 10,833 | 5 |
| 2 | Cetakan Terasi | Mencetak terasi | 30,000 | 1,250 | 2 |
| 3 | Wadah / Baskom | Mencampur bahan | 85,000 | 7,083 | 1 |
| Jumlah | | | 765,000 | 19,167 | |
| Responden 3 | | | | | |
| 1 | Alat Penggiling | Menghaluskan bahan | 700,000 | 11,667 | 5 |
| 2 | Cetakan Terasi | Mencetak terasi | 30,000 | 1,250 | 2 |
| 3 | Wadah / Baskom | Mencampur bahan | 100,000 | 8,333 | 1 |
| Jumlah | | | 830,000 | 21,250 | |
| Responden 4 | | | | | |
| 1 | Alat Penggiling | Menghaluskan bahan | 600,000 | 10,000 | 5 |
| 2 | Cetakan Terasi | Mencetak terasi | 30,000 | 1,250 | 2 |
| 3 | Wadah / Baskom | Mencampur bahan | 100,000 | 8,333 | 1 |
| Jumlah | | | 730,000 | 19,583 | |
| Responden 5 | | | | | |
| 1 | Alat Penggiling | Menghaluskan bahan | 650,000 | 10,833 | 5 |
| 2 | Cetakan Terasi | Mencetak terasi | 25,000 | 1,042 | 2 |
| 3 | Wadah / Baskom | Mencampur bahan | 80,000 | 6,667 | 1 |

| | | |
|-----------------------|---------|--------|
| Jumlah | 755,000 | 18,542 |
| Rata-Rata Biaya Tetap | 763,000 | 19,667 |

Sumber : *Data Primer, diolah 2020*

Tabel 1 di atas menunjukkan bahwa biaya tetap untuk sebuah usaha pengolahan terasi udang meliputi alat penggiling dengan kisaran harga sebesar Rp.600.000 sampai Rp.700.000 dengan umur ekonomis 5 tahun. Alat penggiling berfungsi untuk menghaluskan udang yang telah dicampurkan dengan garam atau adonan terasi. Alat yang kedua adalah cetakan terasi dengan kisaran harga sebesar Rp.25.000 sampai Rp.35.000 dengan umur ekonomis 2 tahun, cetakan berfungsi untuk membentuk atau mencetak terasi yang akan dikemas. Alat yang ketiga adalah wadah atau baskom dengan kisaran harga sebesar Rp.80.000 sampai Rp.100.000. Wadah atau baskom berfungsi untuk mencampurkan bahan yang meliputi udang dan garam. Rata-rata total biaya tetap yaitu sebesar Rp.763.000 atau setelah dikurangi umur ekonomis maka dihasilkan biaya tetap Rp.19.667 per produksi.

Tabel 2. Biaya Variabel Usaha Pengolahan Terasi Udang di Binaloka Kel. Samkai

| No | Nama Bahan | Harga Satuan | Satuan | Banyaknya | Harga Total |
|-------------|--------------------|--------------|---------|-----------|-------------|
| Responden 1 | | | | | |
| 1 | Udang Rebon | 20.000 | kg | 50 | 1.000.000 |
| 2 | Air Galon | 10.000 | Galon | 8 | 80.000 |
| 3 | Garam Kasar | 7.000 | kg | 5 | 35.000 |
| 4 | Pembungkus Plastik | 20.000 | Bungkus | 2 | 40.000 |
| 5 | Karung | 15.000 | Buah | 3 | 45.000 |
| Jumlah | | | | | 1.200.000 |
| Responden 2 | | | | | |
| 1 | Udang Rebon | 20.000 | kg | 50 | 1.000.000 |
| 2 | Air Galon | 10.000 | Galon | 7 | 70.000 |
| 3 | Garam Kasar | 7.000 | kg | 5 | 35.000 |
| 4 | Pembungkus Plastik | 20.000 | Bungkus | 2 | 40.000 |
| 5 | Karung | 15.000 | Buah | 3 | 45.000 |
| Jumlah | | | | | 1.190.000 |
| Responden 3 | | | | | |
| 1 | Udang Rebon | 20.000 | kg | 80 | 1.600.000 |
| 2 | Air Galon | 10.000 | Galon | 16 | 160.000 |
| 3 | Garam Kasar | 7.000 | kg | 10 | 70.000 |
| 4 | Pembungkus Plastik | 20.000 | Bungkus | 4 | 80.000 |
| 5 | Karung | 15.000 | Buah | 6 | 90.000 |
| Jumlah | | | | | 2.000.000 |
| Responden 4 | | | | | |
| 1 | Udang Rebon | 20.000 | kg | 60 | 1.200.000 |
| 2 | Air Galon | 10.000 | Galon | 10 | 100.000 |
| 3 | Garam Kasar | 7.000 | kg | 6 | 42.000 |

| | | | | | |
|--------------------------|--------------------|--------|---------|----|-------------|
| 4 | Pembungkus Plastik | 20.000 | Bungkus | 3 | 60.000 |
| 5 | Karung | 15.000 | Buah | 4 | 60.000 |
| Jumlah | | | | | 1.462.000 |
| | | | | | Responden 5 |
| 1 | Udang Rebon | 20.000 | kg | 65 | 1.300.000 |
| 2 | Air Galon | 10.000 | Galon | 12 | 120.000 |
| 3 | Garam Kasar | 7.000 | kg | 7 | 49.000 |
| 4 | Pembungkus Plastik | 20.000 | Bungkus | 2 | 40.000 |
| 5 | Karung | 15.000 | Buah | 3 | 45.000 |
| Jumlah | | | | | 1.554.000 |
| Rata-Rata Biaya Variabel | | | | | 1.481.200 |

Sumber : *Data Primer, diolah 2020*

Tabel 2 di atas menunjukkan bahwa biaya variabel dalam satu kali produksi terasi udang meliputi biaya udang halus sebanyak, air galon, garam kasar pembungkus plastik dan karung untuk wadah pemeraman. Biaya variabel untuk responden 1 yaitu sebesar Rp.1.200.000, responden 2 yaitu sebesar Rp.1.190.000, responden 3 yaitu sebesar Rp.2.000.000, responden 4 yaitu sebesar Rp.1.462.000, dan responden 5 yaitu sebesar Rp.1.554.000. Adapun rata-rata biaya variabel pengolahan terasi udang di Binaloka yaitu sebesar Rp.1.481.200 per produksi.

Pengeluaran keseluruhan atau biasa disebut biaya total (*total cost*) adalah hasil penjumlahan dari biaya variabel dan biaya tetap. Untuk total biaya usaha pengolahan terasi udang di Binaloka dalam sekali produksi per bulan dapat dilihat pada Tabel 3 berikut :

Tabel 3. Total Biaya Usaha Pengolahan Terasi Udang di Binaloka Kelurahan Samkai

| No | Jenis Biaya | Total Biaya (Rp/Produksi) |
|-------------|----------------|---------------------------|
| Responden 1 | | |
| 1 | Biaya Tetap | 19.792 |
| 2 | Biaya Variabel | 1.200.000 |
| Jumlah | | 1.219.792 |
| Responden 2 | | |
| 1 | Biaya Tetap | 19.167 |
| 2 | Biaya Variabel | 1.190.000 |
| Jumlah | | 1.209.167 |
| Responden 3 | | |
| 1 | Biaya Tetap | 21.250 |
| 2 | Biaya Variabel | 2.000.000 |
| Jumlah | | 2.021.250 |
| Responden 4 | | |
| 1 | Biaya Tetap | 19.583 |
| 2 | Biaya Variabel | 1.462.000 |

| | |
|-----------------------|-----------|
| Jumlah | 1.481.583 |
| Responden 5 | |
| 1 Biaya Tetap | 18.542 |
| 2 Biaya Variabel | 1.554.000 |
| Jumlah | 1.572.542 |
| Rata-Rata Total Biaya | 1.500.867 |

Sumber : *Data Primer, diolah 2020*

Tabel 3 di atas menunjukkan bahwa total biaya untuk pengolahan terasi udang per sekali produksi pada masing-masing responden 1, responden 2, responden 3, responden 4 dan responden 5 berturut-turut yaitu sebesar Rp.1.219.792, Rp.1.209.167, Rp.2.021.250, Rp.1.481.583, dan Rp.1.572.542 Adapun rata-rata total biaya yaitu Rp. 1.500.867 per produksi.

Penerimaan

Berikut adalah tabel penerimaan usaha produksi terasi udang :

Tabel 4. Total Penerimaan Usaha Pengolahan Terasi Udang di Binaloka

| Responden | Jumlah Produksi (Bungkus) | Harga per Bungkus (Rp) | Total Penerimaan (Rp) |
|----------------------|---------------------------|------------------------|-----------------------|
| 1 | 250 | 10.000 | 2.500.000 |
| 2 | 250 | 10.000 | 2.500.000 |
| 3 | 400 | 10.000 | 4.000.000 |
| 4 | 300 | 10.000 | 3.000.000 |
| 5 | 325 | 10.000 | 3.250.000 |
| Rata-Rata Penerimaan | | | 3.050.000 |

Sumber : *Data Primer, diolah 2020.*

Menurut Tabel 4 di atas diketahui bahwa jumlah produk terasi yang dihasilkan per sekali produksi pada responden 1 dan 2 yaitu sebanyak 250 bungkus terasi, responden 3 sebanyak 400 bungkus terasi, responden 4 sebanyak 300 bungkus terasi, dan responden 5 sebanyak 325 bungkus terasi. Kisaran harga untuk semua responden sama yaitu Rp.10.000 per bungkus, sehingga total penerimaan masing-masing responden 1, responden 2, responden 3, responden 4, dan responden 5 berturut-turut sebesar Rp.2.500.000, Rp. 2.500.000, Rp.4.000.000, Rp.3.000.000, dan Rp.3.250.000. Adapun rata-rata penerimaan usaha pengolahan terasi di Binaloka yaitu sebesar Rp.3.050.000 per produksi. Responden 4 yang mendapat penerimaan lebih tinggi karena volume produksinya lebih besar, demikian juga sebaliknya Responden 1 dan 2 paling sedikit karena produksinya juga lebih sedikit.

Keuntungan (Profit)

Berikut adalah tabel keuntungan usaha produksi terasi udang :

Tabel 5. Keuntungan Usaha Pengolahan Terasi Udang di Binaloka per produksi

| Responden | Penerimaan (Rp) | Biaya Total (Rp) | Keuntungan (Rp) |
|----------------------|-----------------|------------------|-----------------|
| 1 | 2.500.000 | 1.219.792 | 1.280.208 |
| 2 | 2.500.000 | 1.209.167 | 1.290.833 |
| 3 | 4.000.000 | 2.021.250 | 1.978.750 |
| 4 | 3.000.000 | 1.481.583 | 1.518.417 |
| 5 | 3.250.000 | 1.572.542 | 1.677.458 |
| Rata-Rata Keuntungan | | | 1.549.133 |

Sumber : *Data Primer, diolah 2020*

Tabel 5 di atas menunjukkan bahwa keuntungan usaha didapatkan melalui pengurangan penerimaan dengan biaya total produksi. Keuntungan usaha yang diperoleh oleh responden 1 yaitu sebesar Rp.1.280.208, responden 2 yaitu sebesar Rp.1.290.833, responden 3 yaitu sebesar Rp.1.978.750, responden 4 yaitu sebesar Rp.1.518.417, dan responden 5 yaitu sebesar Rp.1.677.458. adapun rata-rata keuntungan usaha pengolahan terasi udang di Binaloka yaitu sebesar Rp.1.549.133 per produksi. Keuntungan terbesar diperoleh oleh responden ke 3 hal ini disebabkan oleh jumlah penerimaan dan jumlah biaya dalam usaha produksinya juga paling besar di antara semua responden.

R/C Rasio (Revenue Cost Ratio)

Berikut adalah tabel R/C Rasio usaha produksi terasi udang :

Tabel 6. R/C Rasio Usaha Pengolahan Terasi Udang di Binaloka per produksi

| Responden | Penerimaan (Rp) | Biaya Total (Rp) | R/C Rasio | Keterangan |
|---------------------|-----------------|------------------|-----------|------------|
| 1 | 2.500.000 | 1.219.792 | 2,05 | Layak |
| 2 | 2.500.000 | 1.209.167 | 2,07 | Layak |
| 3 | 4.000.000 | 2.021.250 | 1,98 | Layak |
| 4 | 3.000.000 | 1.481.583 | 2,02 | Layak |
| 5 | 3.250.000 | 1.572.542 | 2,07 | Layak |
| Rata-Rata R/C Rasio | | | 2,04 | Layak |

Sumber : *Data Primer, diolah 2020*

Berdasarkan Tabel 6, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata R/C Rasio yang diperoleh sebesar 2,04. Berdasarkan ketentuan yang ada bahwa jika nilai R/C Rasio yang diperoleh lebih besar dari 1 maka usaha itu menguntungkan sehingga layak untuk dijalankan, sehingga dapat dikatakan bahwa R/C Rasio usaha terasi udang di Binaloka sebesar 2,04 maka usaha ini layak untuk tetap dijalankan. Semakin besar nilai R/C Rasio maka akan semakin besar pula penerimaan yang akan diperoleh (Soekartawi, 2000).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka diperoleh kesimpulan bahwa usaha pengolahan terasi udang skala rumah tangga oleh isteri nelayan di Binaloka Kelurahan Samkai Kabupaten Merauke memiliki rata-rata keuntungan sebesar Rp.1.549.133 per produksi dengan nilai R/C Rasio sebesar 2,04 sehingga memiliki kategori layak atau menguntungkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis ucapkan kepada masyarakat Binaloka selaku obyek penelitian dan terkhusus ucapan terima kasih kepada pihak Universitas Musamus selaku sumber pendanaan penelitian serta publikasi jurnal ini melalui Dana DIPA Internal Tahun Anggaran 2020.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. (1989). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta. Rhineka Cipta
- Bappeda Merauke. (2018). Info geografis Kabupaten Merauke. [Online].
<https://portal.merauke.go.id/news/7/geografis.html>
- Baskoro, D. (2014). Cengkraman Permasalahan Kehidupan Masyarakat Pesisir (Nelayan) Puger. Artikel. Program studi administrasi Negara Jurusan ilmu administrasi Fakultas ilmu sosial dan ilmu politik Universitas Jember
- Boserup, E. (1984). *Peranan Wanita dalam Perkembangan Ekonomi*. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta
- Dahuri, R. (2004). *Pendayaguna Sumberdaya Kelautan Untuk Kesejahteraan Rakyat*. Lembaga Informasi dan Studi Pembangunan Indonesia (LISPI). Jakarta
- Handayani, M.Th. dan N. W. T. Artini. (2009). Kontribusi Pendapatan Ibu Rumah Tangga Pembuat Makanan Olahan Terhadap Pendapatan Keluarga. *Piramida Jurnal Kependudukan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Volume V No.1 Juli 2009.
- Irmayani, Yusuf S & Nispar M. (2014). Analisis Kelayakan Usaha Budidaya Rumput Laut di Desa Mallasoro Kecamatan Bangkala Kabupaten Jeneponto. *Jurnal Bisnis Perikanan*, 1(1): 17-28.

- Koeshendrajana, S., T. Apriliani dan M. Fidaus. (2012). Peningkatan Efektifitas dan Efisiensi Usaha Perikanan Tangkap Laut Skala Kecil Melalui Fasilitasi Peta Perkiraan “Fishing Ground”. *Jurnal Kebijakan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan* Vol.2 No.1. Jakarta.
- Maryaeni. (2005). Metode Penelitian Kebudayaan. Jakarta. Bumi Aksara.
- Nugraha, H. 2014. Model Produktivitas dan Penyerapan Tenaga Kerja Perikanan Tangkap di Pantai Utara Jawa Barat (Aplikasi Persamaan Simultan Harga dan Upah). *Jurnal SMART*. Vol. XI (1): hlm 67-76.
- Nurhayati, M. (2007). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Kemiskinan di Jawa Barat. Skripsi. Program Studi Ilmu Ekonomi. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. IPB.
- Satria. (2002). Pengantar Sosiologi Masyarakat Pesisir. PT Pustaka Cidesindo. Jakarta.
- Soekartawi. (2000). Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran Hasil-Hasil Pertanian. PT. Raja Grafindo. Jakarta.