
**ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA TUNA LOIN (*Thunnus sp*) DI DESA PEMANA,
KECAMATAM ALOK, KABUPATEN SIKKA**

Wa Windia¹, Barnabas P. P. W. Bhokaleba², Maria Imaculata Rume²

¹Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, UNIPA

²Staff Pengajar Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, UNIPA

Email:WWindi046@gmail.com

ABSTRAK

Tuna loin adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku tuna segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut : penerimaan bahan baku, pemotongan kepala, pembuatan loin, pembuangan kulit, pembuangan daging hitam (*trimming*), perapihan, pencucian, penimbangan, pengemasan, dan pendinginan. Tujuan penelitian ini adalah Untuk mengetahui aspek-aspek analisis finansial usaha tuna loin yang meliputi: Keuntungan/Pendapatan, Benefit Cost Ratio (BCR) dan Return on Investment (ROI). Penelitian ini telah dilaksanakan selama 1bulan dimulai pada tanggal 1 Juli sampai tanggal 30 Juli 2022, bertempat di Desa Pemana, Kecamatan Alok, Kabupaten Sikka. Penelitian ini menggunakan 2 responden dengan rumus analisis finansial. Hasil penelitian menyebutkan bahwa nilai total pendapatan/keuntungan usaha tuna loin Ibu Rosmawati sebesar Rp. 8.799.900 dan nilai total pendapatan/keuntungan usaha tuna loin Ibu Asma sebesar Rp. 18.051.858. Nilai BCR usaha tuna loin Ibu Rosmawati sebesar 1,096 sedangkan usaha tuna loin Ibu Asma sebesar 1,063. Nilai ROI usaha tuna loin Ibu Rosmawati adalah 1,176 atau 117,6%, sedangkan usaha tuna loin Ibu Asma adalah 2,413 atau 214,3%.

Kata Kunci : Finansial, Usaha, Loin Tuna, Pemana

PENDAHALUAN

Kabupaten Sikka merupakan salah satu penghasil produk perikanan tangkap di Indonesia, khususnya ikan tuna dan hasil produksinya dijual di luar Provinsi Nusa Tenggara Timur seperti ke pulau Bali dan Jawa serta diekspor ke luar negeri. Produk olahan tuna loin di Kabupaten Sikka umumnya diproduksi oleh perusahaan pengolahan ikan seperti CV. Biru Laut Katulistiswa dan PT. Karya Cipta Buana Sentosa (KCBS).

Ikan tuna merupakan salah satu komoditas unggulan Indonesia dalam meningkatkan perekonomian serta pembangunan perikanan karena memiliki nilai jual yang tinggi dan komoditas penghasil devisa negara kedua setelah udang (Yusuf 2018; Ridwan *et al.*, (2018) dalam Rahmansyah *et al.*, (2021). Alat tangkap yang sering digunakan untuk menangkap ikan tuna di Indonesia yaitu jenis alat tangkap *longline* pada tahun 2000-2010 mengalami kenaikan harga

dengan rata-rata sebesar 23,26%, sedangkan alat tangkap huhate dan pancing tonda sebesar 27,47% dan 2,40% (Statistik Perikanan Tangkap Indonesia, 2010 dalam Sidik *et al.*, 2013).

Desa Pemana adalah salah satu desa yang ada di Kecamatan Alok, Kabupaten Sikka, Provinsi Nusa Tenggara Timur, Indonesia. Desa ini salah satu daerah terpencil yang memiliki jumlah penduduk terbesar dari dua Desa lainnya di Pulau Pemana yakni Desa Pemana Gunung Sari dan Desa Samparong. Pertumbuhan ekonomi masyarakat Desa Pemana berkembang sangat baik, terutama dikenal sebagai daerah penghasil ikan Tuna dan ikan Cakalang terbesar di Kabupaten Sikka. Dengan hasil tangkapan mencapai 6.000 ton/tahun. Khususnya potensi di desa ini sangat besar yakni potensi perikanan khususnya *pole and line*, hasil tangkapan ikan setahun mencapai 6.000 ton. Usaha produksi tuna loin di Desa Pemana, Kecamatan Alok, Kabupaten Sikka merupakan usaha skala rumah tangga yang dikelola oleh dua usaha tuna loin. Maka dari itu perlu adanya penelitian tentang untung dan ruginya usaha tuna loin yang ada di Desa Pemana. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan judul “Analisis Finansial Usaha Loin Tuna (*Thunnus sp*) di Desa Pemana, Kecamatan Alok, Kabupaten Sikka.

Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui aspek aspek analisis financial usaha tuna loin yang meliputi: Keuntungan/Pendapatan, *Benefit Cost Ratio* (BCR) dan *Return on Investment* (ROI)

METODOLOGI

Waktu dan Tempat

Penelitian dilaksanakan mulai pada tanggal 1 Juli 2023 sampai 30 Juli 2022, bertempat di Desa Pemana, Kecamatan Alok, Kabupaten Sikka.

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah kamera berfungsi untuk dokumentasi, buku dan bolpein berfungsi untuk mencatat hasil wawancara.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei dengan menggunakan teknik wawancara dan kuisisioner. Pengambilan sampel atau responden dalam penelitian ini berjumlah dua responden yaitu ibu Rosmawati sebagai responden 1 dan ibu Asma sebagai responden 2. Kedua responden ini memiliki masing-masing usaha tuna loin di Desa Pemana.

Menurut Sudjana (1998) dalam Alpharesy *et al.*, (2012), pengambilan sampel pelaku usaha yang menjadi obyek penelitian dilakukan secara sensus yaitu seluruh populasi yang berjumlah 10 pelaku usaha dijadikan sebagai sampel penelitian. Namun pada penelitian ini peneliti menggunakan dua responden saja dikarenakan pelaku usaha lainnya tidak berkenan untuk diwawancarai.

Prosedur Penelitian

1. Mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian.
2. Melakukan observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran (Abdurrahman, 2011).
3. Melakukan wawancara merupakan suatu kejadian atau suatu proses interaksi antara pewawancara dan sumber informasi atau orang yang di wawancarai melalui komunikasi langsung (Yusuf, 2014).
4. Menganalisis hasil wawancara.

Analisis Data

Analisis finansial lebih difokuskan pada analisis usaha. Analisis usaha dalam bidang perikanan untuk mengetahui tingkat keberhasilan usaha yang telah dicapai selama usaha perikanan itu berjalan. Keuntungan yang besar dapat dilakukan dengan cara menekan biaya produksi atau memperbesar nilai jual. Biaya produksi dibedakan menjadi dua jenis yaitu, biaya tetap (*fixed cost*) atau biaya yang penggunaannya tidak habis dalam satu kali produksi dan biaya tidak tetap (*variable cost*) atau biaya yang habis dalam satu satu kali produksi (Rahardi, 2001 dalam Widyaksana, 2013). Analisis usaha yang dilakukan untuk mengetahui kekuatan pengolahan secara menyeluruh dalam mengelola kekayaan perusahaan. Analisis usaha yang dilakukan antara lain analisis pendapatan usaha, analisis imbalan penerimaan, dan biaya (*Benefit Cost Ratio*), dan analisis *Return Of Investment* (ROI) (Hernato, 1986 dalam Widyaksana, 2013).

Analisis Keuntungan

Analisis keuntungan merupakan jumlah nominal yang diperoleh dari selisih antara total pemasukan yang diterima dengan total pengeluaran yang dikeluarkan. Analisis ini digunakan untuk mengetahui berhasil tidaknya suatu usaha dan untuk mengetahui besarnya keuntungan yang

diperoleh dari suatu kegiatan usaha yang dilakukan (Sugiarto *et al.*, 2002 dalam Widyaksana, 2013). Keuntungan dihitung menggunakan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Keuntungan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

Kriteria :

Jika $TR > TC$ maka usaha untung dan layak untuk dilanjutkan

Jika $TR = TC$ maka usaha tidak untung dan tidak rugi (impas)

Jika $TR < TC$ maka usaha tidak untung dan tidak layak untuk dilanjutkan.

Rasio Biaya Pendapatan (*Benefit cost ratio*)

Rasio Biaya Pendapatan (*benefit cost ratio*) digunakan untuk mengetahui sejumlah mana hasil yang diperoleh dari kegiatan usaha selama periode tersebut cukup menguntungkan (Sugiarto *et al.*, 2002 dalam Widyaksana, 2013). Rumus yang digunakan adalah:

$$BCR = \frac{(TR)}{(TC)}$$

Keterangan :

BCR = Rasio Biaya Pendapatan (*Benefit Cost Ratio*)

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

Kriteria :

Jika $BCR > 1$, maka kegiatan usaha tersebut untung sehingga usaha tersebut layak untuk dilanjutkan

Jika $BCR < 1$, maka kegiatan tersebut rugi sehingga usaha tersebut tidak layak untuk dilanjutkan.

Jika $BCR = 1$, maka kegiatan usaha tersebut tidak memberikan keuntungan ataupun kerugian (impas)

Pengembalian Investasi (*Return of Investment*)

Analisis keuangan sangat bermanfaat untuk membandingkan kinerja antar periode atau untuk mengevaluasi proyek investasi. Metode yang umum digunakan dalam evaluasi kinerja adalah membandingkan seluruh sumberdaya yang digunakan dengan laba yang diperoleh. Model

pengukuran yang dipakai adalah analisis kemampuan pengembalian investasi (*ROI*). *ROI* adalah kemampuan suatu usaha untuk menghasilkan keuntungan. Perhitungan terhadap *ROI* dilakukan untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dibandingkan dengan besar investasi yang ditanamkan (Rangkuti, 2001 dalam Widyaksana, 2013). Rumus yang digunakan adalah

$$ROI = \frac{(\text{Total pendapatan/keuntungan})}{\text{Biaya investasi}} \times 100\%$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengolahan Loin Tuna

Usaha Pengolahan tuna loin segar yang beroperasi di Desa Pemana merupakan usaha kecil skala rumah tangga yang mengolah ikan tuna menjadi produk tuna loin segar. Adapun jumlah usaha pengolahan ikan tuna segar adalah dua tempat usaha untuk dijadikan sebagai responden.

Bangunan Tempat Usaha Tuna Loin



Bangunan ruang proses tuna loin segar di Desa Pemana bertempat di Dusun Mawar RT 001/ RW 001 berukuran 4x3 M sedangkan usaha lainnya bertempat di Dusun Mole RT 003/ RW 006 berukuran 7x4 M. Kedua bangunan tersebut sangat sederhana yakni hanya berbentuk kamar. Atap ruang terbuat dari pelat seng yang bergelombang yang umumnya tidak dilapisi plafon atau langit-langit, sedangkan bagian dinding masih terbuka.

Bahan Baku Tuna Loin



Bahan baku utama yang digunakan pada usaha tuna loin adalah ikan tuna (*Thunnus albacares*). Ikan tuna yang digunakan sebagai bahan baku usaha tuna loin di tempat penelitian yaitu kebanyakan nelayan tersebut menangkap jenis ikan tuna sirip kuning yang berukuran 15 kg/ekor untuk dijadikan loin

Pemotongan Tuna Loin Diatas Kapal



Pemotongan loin dilakukan secara manual oleh nelayan dengan cara memotong daging ikan mulai dari ekor ke arah kepala hingga daging kedua sisi ikan terpisah dari tulang punggungnya. Daging ikan dibelah menjadi dua bagian dari arah kepala hingga ekor dan masing-masing bagian dipotong menjadi dua bagian kemudian di belah menjadi empat. Hal ini tergantung dari kerapihan dan ketelitian masing-masing nelayan dalam memotong tubuh ikan tuna. Setelah menjadi tuna loin, selanjutnya dimasukkan dalam plastik, diberi es dan disimpan pada tempat penyimpanan (*box Styrofoam*). Hal ini dilakukan untuk menghemat ruang penyimpanan di atas kapal yang berukuran sangat kecil.

Ikan yang dijadikan loin oleh nelayan pada saat di atas kapal masih berupa loin kasar yang terbungkus kulit. Sebagian tulang dan daging ikan setelah mendarat di sekitar pantai, nelayan langsung membawa loin tersebut kepada pengumpul ikan, baik bersifat permanen ataupun hanya sementara, tergantung dari kondisi dan situasi penampungan ikan. Menurut Arianto *et al.*, (2014), proses pemotongan loin yang dilakukan nelayan di atas kapal pada saat operasi penangkapan memiliki risiko tersendiri yaitu dapat menyebabkan tercemarnya loin-loin tersebut oleh bakteri akibat tidak higienisnya alat potong (pisau) maupun kondisi kapal secara keseluruhan. Faktor ini seharusnya menjadi perhatian semua pihak terkait agar selalu menjaga kebersihan kapal dan peralatan operasional lain yang digunakan agar tingkat pencemaran bakteri terhadap produk loin dapat diminimalkan.

Pembuangan Kulit Tuna Loin (Skinless)



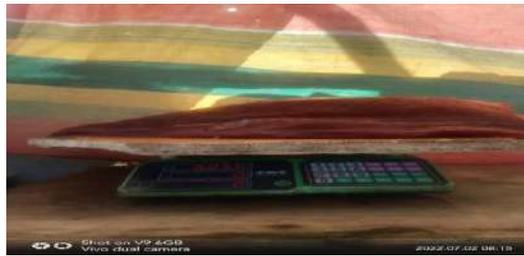
Ikan tuna yang telah dijadikan loin selanjutnya dilakukan pembuangan kulit (*skinless*). Pembuangan kulit dilakukan secara manual oleh pekerja dengan menggunakan pisau tuna loin, ikan tersebut dibuang kulitnya hingga tidak tersisa pada daging ikan. Menurut Sidik (2013) dalam Jaya *et al.*, (2018), pemotongan ekor dan sirip ikan menggunakan golok *skinless steel* atau anti karat. Golok yang digunakan harus dalam kondisi bersih dan tajam. Parang yang kotor atau berkarat dapat mengkontaminasi ikan, sehingga dapat merusak mutu ikan tuna yang dihasilkan.

Pembuangan Daging Hitam (Trimming)



Proses *trimming* merupakan proses pemisahan daging hitam. Saat dilakukan *trimming*, dilakukan juga pengecekan mengenai ada tidaknya bagian kulit dan tulang yang tersisa. Apabila terdapat sisa kulit atau tulang ikan maka harus dibuang, daging hitam pada ikan dibuang dengan hati-hati sampai tidak tersisa dan tidak mengenai daging lainnya. Menurut Titien *et al.*, (2019), Proses pembuangan daging hitam adalah salah satu proses untuk memisahkan daging merah dan hitam, daging yang diambil dan diolah menjadi loin berasal dari daging merah, maka dari itu daging hitamnya tidak dapat di ambil. Karena daging hitam pada tuna mengandung lemak yang sangat tinggi sehingga dapat mempengaruhi proses pembusukan.

Penimbangan Tuna Loin



Penimbangan bertujuan untuk mendapatkan berat loin yang sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan untuk menyesuaikan apakah berat ikan yang ditimbang sesuai untuk dijual di perusahaan, loin ditimbang satu persatu dengan menggunakan timbangan duduk elektronik khusus dan kemudian dicatat pada buku laporan penimbangan ikan. Menurut Alfred *et al.*, (2021), penimbangan dilakukan untuk mengetahui berat awal ikan pada saat ikan diterima dari *supplier* serta pencatatan kode *supplier*.

Pengemasan Tuna Loin



Loin yang telah dibersihkan dimasukkan ke dalam plastik berbahan (*Polyethilen*) khusus untuk membuat kondisi *vacum* individual dengan cara manual. Proses vakum dilakukan dengan cara tuna loin yang sudah dimasukkan kedalam kemasan plastik dicelupkan kedalam wadah berisi air dingin sambil dikeluarkan udara dari plastik lalu secara cepat diikat bagian ujung plastik untuk mencegah udara masuk kembali. Menurut Nofreeana (2017), dalam Sumartini *et al.*, (2020), faktor pengemasan dapat mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme seperti kapang/jamur dan bakteri. Suhu dan lamanya pengemasan juga akan mempengaruhi aktivitas air atau (*Aw*) yang pada daging ikan. Hal ini sesuai dengan aktivitas air (*Aw*) merupakan parameter yang berpengaruh pada stabilitas dan keawetan pangan, laju reaksi kimia, aktivitas enzim dan pertumbuhan mikroba.

Pendinginan Tuna Loin



Loin yang telah dikemas selanjutnya disimpan ke dalam wadah *box styrofoam* berukuran besar yang disusun dengan hancuran es batu maksimal dua lapisan. Hal ini dilakukan untuk menghindari kerusakan produk akibat tumpukan loin di atasnya. Menurut Chaijan *et al.*, (2009), dalam Izaak (2013), ikan tuna rentan mengalami perubahan warna daging saat penyimpanan dingin maupun beku yang disebabkan terjadinya proses auto-oksidasi dari kandungan myoglobin yang sangat tinggi pada ikan tuna yang umumnya perdaging merah menjadi formasi metemyoglobin. Perubahan ini menyebabkan daging ikan menjadi semakin berkurang indeks warna kemerahannya.

Pengiriman Tuna Loin



Setelah proses pembersihan ditingkat pengumpul, tuna loin-pun siap dibawa ke perusahaan. Dalam pengiriman tuna loin menggunakan dua transportasi yaitu kapal penumpang dan kapal fiber. Tarif transportasi kapal penumpang dihitung dalam satuan box ditambah biaya buruh yang mengangkat box tersebut. Kapal penumpang berlabuh di pelabuhan L Say Maumere sedangkan kapal fiber tidak ada biaya buruh karena transportasi menggunakan kapal fiber langsung menuju perusahaan pengolahan ikan yang berada di pelabuhan TPI Maumere. Menurut Lubis (2006) dalam Bukhari (2013), mengemukakan bahwa pelabuhan perikanan adalah suatu wilayah perpaduan antara wilayah daratan dan lautan yang dipergunakan sebagai pangkalan kegiatan penangkapan ikan dan dilengkapi dengan berbagai fasilitas sejak ikan didaratkan sampai ikan didistribusikan, serta berfungsi untuk berlabuh dan bertambatnya kapal yang hendak bongkar muat hasil tangkapan ikan atau mengisi bahan perbekalan melaut.

Produksi Tuna Loin

Penelitian ini memberikan gambaran produksi tuna loin di dua tempat usaha di Desa Pemana antara lain: produksi tuna loin milik Ibu Rosmawati dan Ibu Asma. Produksi tuna loin ini bersifat pribadi.

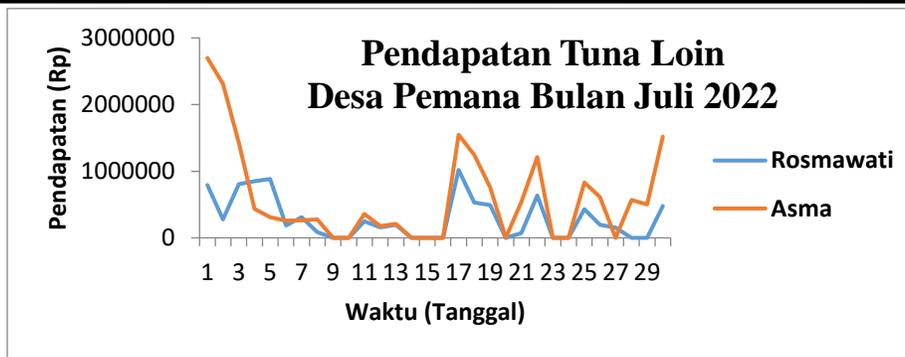


Gambar 1. Grafik Produksi Tuna Loin Desa Pemana Bulan Juli 2022

Produksi tuna loin milik Ibu Asma lebih besar dibandingkan Ibu Rosmawati karena jumlah nelayan yang bekerja untuk Ibu Asma lebih banyak (30 nelayan) dibandingkan jumlah nelayan yang bekerja untuk Ibu Rosmawati yang hanya berjumlah 12 nelayan. Sehingga mempengaruhi jumlah produksi, penerimaan, pendapatan dan pengeluaran tuna loin dari Ibu Asma dan Ibu Rosmawati. Menurut Umar (2009), dalam Fitriyani (2021), teknis produksi adalah suatu usaha dikatakan layak dapat dilihat dari teknis operasional secara rutin dan teknologi yang akan digunakan sehingga pada saat dilakukan produksi tidak terjadi kesalahan fatal yang akan membuat kerugian bagi perusahaan di masa yang akan datang, menganalisis aspek ini adalah perancangan produk, perencanaan kapasitas produksi, perencanaan proses dan fasilitas produksi dan perencanaan lokasi pabrik.

Pendapatan/Keuntungan Tuna Loin Desa Pemana

Penelitian ini memberikan gambaran pendapatan/keuntungan tuna loin di dua tempat usaha di Desa Pemana antara lain: pendapatan/keuntungan tuna loin milik Ibu Rosmawati dan Ibu Asma. pendapatan/keuntungan yang dihitung selama satu bulan penelitian dapat dilihat pada Gambar 15.



Gambar 2. Grafik Pendapatan Tuna Loin Desa Pemana Bulan Juli 2022

- o Pendapatan/keuntungan milik Ibu Rosmawati dapat diketahui dengan Rumus:

$$\begin{aligned} \pi &= TR - TC \\ \pi &= 99.637.000 - 90.837.100 \\ &= 8.799.900 \end{aligned}$$

- o Pendapatan/keuntungan milik Ibu Rosmawati dapat diketahui dengan Rumus:

$$\begin{aligned} \pi &= TR - TC \\ \pi &= 285.557.565 - 303.608.950 \\ &= 18.051.385 \end{aligned}$$

Kondisi di atas menunjukkan bahwa pendapatan usaha tuna loin milik ibu Asma lebih besar pendapatannya yaitu sebesar Rp 18.051.585, dibandingkan dengan usaha tuna loin milik ibu Rosmawati dengan pendapatan sebesar Rp 8.799.900. Kedua responden tersebut memiliki nilai positif yang berarti usaha tuna loin yang dilakukan oleh ibu Rosmawati dan ibu Asma menguntungkan.

Benefit Cost Ratio

Benefit Cost Ratio (B/C) digunakan untuk menganalisa aspek manfaat dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan dalam mengambil keputusan investasi Giatman (2011) dalam Suharyanto *et. al.* (2021). Jika nilai BCR > 1, maka proyek tersebut tidak ekonomis dan jika nilai BCR < 1 maka proyek itu *feasible*.

- o Nilai BCR milik ibu Rosmawati dapat diketahui dengan rumus:

$$\begin{aligned} BCR &= \frac{TR}{TC} \\ BCR &= \frac{99.637.000}{90.837.000} \end{aligned}$$

$$= 1,096$$

- o Nilai BCR milik ibu Asma dapat diketahui dengan rumus:

$$BCR = \frac{TR}{TC}$$

$$BCR = \frac{303.608.950}{285.557.365}$$

$$= 1,063$$

Nilai BCR dari usaha tuna loin milik ibu Rosmawati sebesar 1,096 sedangkan nilai BCR dari usaha tuna loin milik ibu Asma sebesar 1,063. Hal ini menunjukkan bahwa kedua nilai BCR tersebut kurang dari 1 (< 1) yang berarti kedua usaha tuna loin tersebut menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

Pengembalian Investasi (*Return of Investment*)

Menurut Septian (2019) dalam Alfianata *et al.* (2021), *Return on Investment* (ROI) adalah rasio yang mengukur kemampuan perusahaan secara keseluruhan di dalam menghasilkan keuntungan dengan jumlah keseluruhan aktiva yang tersedia di dalam perusahaan.

ROI adalah kemampuan suatu usaha untuk menghasilkan keuntungan. Perhitungan terhadap *ROI* dilakukan untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dibandingkan dengan besar investasi yang ditanamkan Rangkuti (2001) dalam Widyaksana, (2013).

- o Nilai ROI milik ibu Rosmawati dapat diketahui dengan rumus:

$$ROI = \frac{\text{Total Pendapatan/Keuntungan}}{\text{Biaya Investasi}} \times 100\%$$

$$= \frac{8.799.900}{7.480.000} \times 100\%$$

$$= 1,176 \times 100\%$$

$$= 117,6\%$$

- o Nilai ROI milik ibu Asma dapat diketahui dengan rumus:

$$ROI = \frac{\text{Total Pendapatan/Keuntungan}}{\text{Biaya Investasi}} \times 100\%$$

$$= \frac{18.051.585}{7.480.000} \times 100\%$$

$$= 2,413 \times 100\%$$

= 241,3%

Berdasarkan hasil perhitungan ROI, maka nilai ROI untuk usaha tuna loin milik ibu Rosmawati 1,176 atau 117,6%, sedangkan nilai ROI untuk usaha tuna loin milik ibu Asma adalah 2,413 atau 241,3%. Hal ini berarti kedua usaha tuna loin di Desa Pemana menguntungkan sehingga usaha tersebut layak dikembangkan.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Jumlah penerimaan usaha tuna loin milik ibu Rosmawati sebesar Rp 99.637.000. dan jumlah penerimaan usaha tuna loin milik ibu Asma sebesar Rp 303.360.950
2. Jumlah pengeluaran/biaya usaha tuna loin milik ibu Rosmawati sebesar Rp 90.837.100 dan jumlah pengeluaran/biaya usaha tuna loin milik ibu Asma sebesar Rp 285.557.365.
3. Jumlah pendapatan/keuntungan usaha tuna loin milik ibu Rosmawati sebesar Rp 8.799.900. dan jumlah pendapatan/keuntungan usaha tuna loin milik ibu Asma sebesar Rp 18.051.585
4. Nilai BCR usaha tuna loin milik ibu Rosmawati sebesar 1,097 dan nilai BCR usaha tuna loin milik ibu Asma sebesar 1,062
5. Nilai ROI usaha tuna loin milik ibu Rosmawati sebesar 1,176 (117,6%) dan nilai ROI usaha tuna loin milik ibu Asma sebesar 2,413 (241,3%).
6. Analisis finansial usaha tuna loin menunjukkan bahwa kedua usaha tersebut menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, F. 2011. *Metodologi Penelitian dan Teknik Penyusunan Skripsi*. Jakarta: Rineka Cipta. Hal. 104.
- Alfianata Dwi Harnadi, Rini Rahayu K., Dadang K., 2021. *Analiss Pengaruh ROI (Return on Investment), EPS (Earning Per Share) dan Dividend per Share terhadap Peningkatan Harga Saham di PT. Selecta, Tbk*. Jurnal Fakultas Ilmu Administrasi. Volume 10, Hal 1.

- Alfred F. P dan Niken D., 2021. *Identifikasi Produktivitas Pengolahan Tuna Beku pada PT. Maluku Prima Makmur di Kota Ambon*. Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan. Volume 15, Nomor 1, Hal. 1-17.
- Alpaesy, A. M., Zuzy A., dan Ayi Y., 2012. *Analisis Pendapatan dan Pola Pengeluaran Rumah Tangga Nelayan Buruh di Wilayah Pesisir Kampak Kabupaten Bangka Barat*. Jurnal Perikanan dan kelautan. Volume 3 Nomor 1 Hal. 11-16.
- Arinto Kuncoro J., Tri Wiji Nurani, Budhi H. Iskandar, 2014. *Sistem Rantai Pasok Tuna Loin di Perairan Maluku*. Jurnal Marine Fisheries. Volume 5, nomor 2, Hal. 171-180.
- Bukhari, 2013. *Sistem Distribusi Hasil Tangkapan Nelayan di PPI Ujong Baroh dan TPI Kuala Bubon Kabupaten Aceh Barat*. Skripsi. Program Studi Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar Meulaboh, Aceh Barat.
- Fitriyani Dwi Febri, 2021. *Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Hasil Perikanan Skala Rumah Tangga di NM Food Kota Tegal*. Skripsi. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pancasakti Tegal.
- Jaya M. M., Wiryawan B., & Simbolon D., (2018). *Keberlanjutan Perikanan Tuna di Perairan Sendang Biru, Kabupaten Malang*. Jurnal ALBACORE. Volume 1, Nomor 1.
- Rahmansyah R, Candra N, Betty R, Abdul M, 2021. *Kajian Daya Saing Ekspor Produk Tuna Olahan Indonesia di Pasar Eropa*. Volume 05, Nomor 02.
- Sidik F., Tri Wiji N., Sugeng Hari W., 2013. *Mutu dan Perdagangan Ikan Tuna Hasil Tangkapan Longline yang Didaratkan di PPS Nizam Zachman Jakarta*. Volume 12 Nomor 2. Hal. 157-166.
- Sumartini, Kurnia S. H., Sthevany., 2020. *Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin Precooked Frozen Menggunakan Metode Skala Likert Di Perusahaan Pembekuan Tuna X*. Jurnal Aurelia. Volume 2. Nomor 1, Hal 29-38.
- Titien Sofiati, Siti Nurbaya Deto, 2019. *Profil Pengolahan Tuna Loin Beku di PT. Harta Samudra Kabupaten Pulau Morotai*. Jurnal Bluefien Fisheries. Volume 1, Nomor 2, Hal. 12-22.
- Widyaksana J. B., 2013. *Analisi Teknis dan Finansial Perikanan Pancing Layang-Layang di Perairan Banten*. Skripsi. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Yusuf, A. M. 2014. *Kuantitatif, Kualitatif dan Penelitian Gabungan*. Jakarta: kencana

