

## KATA PENGANTAR

Dengan seluruh nikmat dan karunia yang Allah SWT berikan sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Analisis Kelayakan Usaha Bakso Ikan Tuna (Studi Kasus pada CV Olahan Berkah Sadayana di Kabupaten Garut)”**. Skripsi ini dibuat untuk memenuhi tugas akhir sebagai salah satu syarat kelulusan sarjana strata satu pada Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran.

Dalam penyusunan skripsi ini banyak pihak yang berperan serta membantu penyusun secara langsung maupun tidak langsung. Dukungan yang diberikan berupa arahan dalam bimbingan, dorongan, serta do'a yang selalu mengiringi penyusun dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Untuk itu penyusun ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Dr. Ine Maulina. S.Pi., M.T., selaku Ketua Program Studi Perikanan Universitas Padjadjaran sekaligus dosen wali dan pembimbing satu yang selalu memberikan bimbingan, pengarahan, saran serta motivasi selama proses penyusunan;
2. Dr. Asep Agus Handaka Suryana. S.Pi., M.T., selaku pembimbing dua yang selalu memberikan bimbingan, pengarahan, saran, serta motivasi selama proses penyusunan;
3. Dr. Ir. Iwang Gumilar. M.Si., selaku penelaah yang bersedia menyempatkan waktunya untuk memberikan saran dan masukan pada riset ini;
4. Dr. sc. agr. Yudi Nurul Ihsan. S.Pi., M.Si., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran;
5. Seluruh Dosen Pengampu Mata Kuliah Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan yang telah memberikan waktu dan ilmunya selama masa perkuliahan;
6. Bapak Chaerokman, Ibu Puji Lestari, Rayhan Dimas Saputra, dan Naya Khalishah Putri, selaku keluarga yang selalu memberikan dukungan serta do'a kepada penyusun;

7. Seluruh anggota kelas A Perikanan 2019, seluruh anggota angkatan Perikanan 2019, serta seluruh rekan KEMA FPIK 2019 Universitas Padjadjaran, selaku rekan seperjuangan;
8. Dita Nuriyah, Firda Amalia Eka Putri, Marhadinda Auvira Binu, Mayapada Fajarwati, Mellyan Wahda Hestiana, Rizka Zahra Utami, dan Vika Nurhabibah, selaku rekan seperjuangan yang selalu meluangkan waktunya dalam memberikan dukungan, semangat, serta do'a pada penyusun;
9. Lee Seokmin, Lee Heeseung, dan Kim Seungmin, yang telah menjadi penyemangat dan penghibur bagi penyusun selama penyusunan skripsi.
10. Serta banyak pihak lainnya yang tidak dapat disebutkan secara satu-persatu.

Dengan banyaknya dukungan serta do'a yang senantiasa mengiringi penyusun selama proses penyusunan skripsi ini, semoga selalu mengalir dan dilimpahkan karunia dari Allah SWT. Dalam penyusunannya tentu saja banyak kekurangan dan ketidaksempurnaan penyusun, maka dari itu penyusun sangat mengharapkan masukan, kritik, dan saran yang membangun agar penyusun dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan tersebut.

Jatinangor, Juli 2023

Novi Nurchotimah

## DAFTAR ISI

Bab	Halaman
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Tujuan Riset .....	4
1.4 Kegunaan Riset .....	4
1.5 Kerangka Pemikiran.....	4
<b>II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	9
2.1 Deskripsi Ikan Tuna .....	9
2.2 Jenis-jenis Ikan Tuna.....	10
2.3 Bakso Ikan Tuna .....	11
2.4 Tahapan Studi Kelayakan Usaha .....	13
2.5 <i>Business Model Canvas</i> (BMC).....	14
2.6 Biaya Usaha .....	17
2.6.1 Biaya Produksi .....	17
2.6.2 Depresiasi .....	18
2.7 Penerimaan .....	19
2.8 Aspek Finansial Kelayakan Usaha.....	20
2.8.1 <i>Profitability</i> .....	20
2.8.2 <i>Benefit Cost Ratio</i> (BCR).....	20
2.8.3 <i>Break Even Point</i> (BEP).....	21
2.8.4 <i>Payback Period</i> (PP).....	21
2.9 Analisis Sensitivitas .....	21
2.10 Harga Pokok Penjualan .....	22
2.11 Pemasaran .....	23
<b>III METODE PENELITIAN</b> .....	25
3.1 Lokasi dan Waktu Riset .....	25
3.2 Metode Riset .....	25
3.3 Jenis dan Sumber Data .....	26
3.4 Teknik Pengambilan Responden.....	26
3.5 Metode Pengolahan Data .....	27

3.6	Variabel Operasional Riset .....	27
3.7	Analisis Data .....	29
3.7.1	<i>Profiling Business Model Canvas (BMC)</i> .....	29
3.7.2	Analisis Biaya Produksi .....	31
3.7.3	Analisis Penerimaan dan Keuntungan .....	32
3.7.4	Nilai Investasi Usaha.....	33
3.7.5	Analisis Sensitivitas .....	36
<b>IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>37</b>
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	37
4.2	Gambaran Umum Keadaan Perikanan .....	38
4.3	Profiling Usaha Dengan <i>Business Model Canvas</i> .....	48
4.4	Identitas Responden .....	55
4.5	Produk Bakso Ikan .....	56
4.5.1	Bahan Baku Utama dan Bahan Baku Tambahan Bakso Ikan .....	56
4.5.2	Proses Pengolahan Bakso Ikan .....	57
4.5.3	Pemasaran Bakso Ikan .....	58
4.6	Analisis Biaya .....	61
4.6.1	Biaya Tetap ( <i>Fix Cost</i> ).....	62
4.6.2	Biaya Variabel ( <i>Variable Cost</i> ).....	63
4.6.3	Total Biaya ( <i>Total Cost</i> ) .....	65
4.7	Penerimaan.....	66
4.8	Analisis Finansial .....	67
4.8.1	Profit dan Profitabilitas .....	67
4.8.2	<i>Benefit Cost Ratio (BCR)</i> .....	69
4.8.3	<i>Break Even Point (BEP)</i> .....	70
4.8.4	<i>Payback Period (PP)</i> .....	71
4.9	Harga Pokok Penjualan .....	72
4.10	Sensitivitas Usaha .....	74
<b>V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>77</b>
5.1	Kesimpulan .....	77
5.2	Saran.....	78
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>79</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>83</b>

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	<i>Judul</i>	Halaman
1.	Kerangka Pemikiran Kelayakan Finansial .....	8
2.	Ikan Tuna .....	9
3.	<i>Business Model Canvas (BMC)</i> .....	14
4.	Waktu Pelaksanaan Riset .....	25
5.	Produksi Perikanan Tangkap Laut Kabupaten Garut.....	39
6.	Data Produksi Budidaya Ikan di Kabupaten Garut .....	43
7.	Business model canvas CV Olahan Berkah Sadayana.....	48
8.	Produk Bakso Ikan Tuna pada CV Olahan Berkah Sadayana .....	49
9.	Tempat Produksi CV Olahan Berkah Sadayana .....	51
10.	Peralatan dan Tenaga Kerja pada Pembuatan Bakso Ikan Tuna.....	52
11.	Kegiatan Produksi Bakso Ikan Tuna.....	53
12.	Alur Pembuatan Bakso Ikan.....	57
13.	Produk Bakso Ikan Tuna.....	59

## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Angka Konsumsi Ikan Tahunan di Pulau Jawa (kg/kapita) .....	2
2.	Jumlah Unit Pengolahan Ikan di Jawa Barat.....	2
3.	Kriteria Standar Mutu Bakso Ikan Menurut SNI 7266:2014 .....	12
4.	Jenis Alat Tangkap Ikan.....	40
5.	Sebaran Nelayan di Kabupaten Garut .....	41
6.	Tempat Pelelangan Ikan di Kabupaten Garut .....	42
7.	Jumlah Produksi Budidaya Ikan Menurut Jenisnya di Kabupaten Garut .	44
8.	Kecamatan Penghasil Budidaya Terbesar di Kabupaten Garut .....	45
9.	Jumlah Produksi menurut Cabang Usaha Budidaya di Kabupaten Garut	45
12.	Sebaran Penghasil Olahan Perikanan di Kabupaten Garut Tahun 2022 ...	47
13.	Ukuran Produk Bakso Ikan Tuna di CV Olahan Berkah Sadayana.....	58
14.	Biaya Investasi Bakso Ikan Tuna .....	62
15.	Biaya Variabel Dalam Sekali Produksi Bakso Ikan Tuna .....	64
16.	Total Biaya Pembuatan Bakso Ikan Tuna.....	65
17.	Penerimaan Bakso Ikan Tuna .....	66
18.	Keuntungan Produksi Bakso Ikan Tuna.....	68
19.	Persentase Keuntungan Bakso Ikan Tuna .....	68
20.	Analisis <i>Benefit Cost Ratio</i> Bakso Ikan Tuna.....	69
21.	BEP Harga Bakso Ikan Tuna .....	70
22.	BEP Produksi Bakso Ikan Tuna.....	71

23.	<i>Payback Period</i> Bakso Ikan Tuna.....	72
24.	Harga Pokok Penjualan Bakso Ikan Tuna.....	73
25.	Perbandingan Nilai Profit dan Profitabilitas Produk Bakso Ikan Tuna ....	74
26.	Perbandingan Analisis Finansial Produk Bakso Ikan Tuna .....	75