
Total Cost Dan Net Profit Margin Usaha Abon Ikan Madurasa Provinsi Papua Barat

Sarah Usman¹, Roni Bawole², MudjiRahayu³, Tresia Tururaja⁴, Marthin Matulesy⁵

Universitas Papua^{1,2,3,4,5}

Jl. Gn. Salju, Amban, Kec. Manokwari Barat, Kabupaten Manokwari, Papua Barat. 98314

s.usman@unipa.ac.id^{1*}

*penulis korespondensi

<https://doi.org/10.29407/nusamba.v7i1.16486>

Informasi Artikel

Tanggal masuk	25 Agustus 2021
Tanggal revisi	15 Februari 2022
Tanggal diterima	15 April 2022

Abstract

The purpose of the study is to see how much the total cost and net profit margin issued by the Madurasa abon business. The results of the study obtained a total cost of Rp. 7,041,850 using 14.6% fixed cost and 85.4% variable cost. Percentage of production costs not standardized or production Based on orders. NPM is 57.68%. This means that the profits obtained have the potential in the future.

However, there is still a large allocation of variable costs. Where the variable cost should have a smaller value than the fixed cost. This means that in carrying out production and cost management, there is still no good standardization in terms of time and costs incurred.

Kata Kunci : Net Profit Margin, Cost, West Papua, UKM

Abstrak

Tujuan penelitian untuk melihat Seberapa besar total cost dan net profit margin yang dikeluarkan oleh usaha abon Madurasa.

Hasil penelitian diperoleh Total cost Rp. 7,041,850 secara penggunaan 14.6% fixed cost dan 85.4% variable cost. Prosentasi biaya produksi belum terstandar atau produksi Berdasarkan pesanan. NPM sebesar 57.68%. artinya keuntungan yang diperoleh usaha abon madurasa lebih berpotensi dimasa akan datang.

Namun, masih terdapat alokasi besar pada *variable cost*. Dimana, *variabel cost* harusnya bisa memiliki nilai lebih kecil daripada *fixed cost*. Artinya, dalam melakukan manajemen produksi dan biaya, masih belum terdapat standarisasi yang baik dari sisi waktu dan biaya yang dikeluarkan.

Kata Kunci : Net Profit Margin, Biaya, Papua Barat, UKM

1. Pendahuluan

Provinsi Papua Barat merupakan provinsi yang memiliki potensi perikanan dan kelautan yang beraneka ragam. Pada potensi perikanan, papua barat memiliki potensi ikan tuna (ekor kuning) yang bisa diperoleh setiap hari. Produk ikan tuna bisa diolah untuk memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dan daya tahan lebih lama. Namun, Pengembangan usaha kecil dan menengah (UMKM) berbasis bahan dasar ikan atau olahan ikan masih jarang Provinsi Papua Barat. Padahal secara potensi, pengembangan UKM berbasis olahan ikan memiliki potensi keunggulan kompetitif jangka panjang.

Menurut Tambunan didalam Bismala (2016) “karakteristik UKM yang memiliki keunggulan kompetitif meliputi memiliki kualitas SDM yang baik, pemanfaatan teknologi yang optimal, mampu melakukan efisiensi dan meningkatkan produktivitas, mampu meningkatkan kualitas

produk, memiliki akses promosi yang luas, memiliki sistem manajemen kualitas yang terstruktur, sumber daya modal yang memadai, memiliki jaringan bisnis yang luas, dan memiliki jiwa kewirausahaan”. UMKM memiliki kesempatan dan potensi untuk berkembang dan memiliki bersaing. Untuk itu, diperlukan sebuah model manajemen UMKM yang dapat dijadikan pedoman oleh UMKM dalam mengelola usahanya. Jenis usaha UMKM bisa beraneka ragam, disesuaikan dengan potensi sumberdaya yang dimiliki.

Jenis usaha UKM berbasis olahan ikan bisa menjadi potensi di kabupaten manokwari. Salah satu UKM yaitu Usaha abon Madurasa. Usaha olahan ikan tuna ini dibuat langsung oleh masyarakat Manokwari. Usaha abon ikan Madurasa telah produksi sejak tahun 1989. Abon ikan tuna Madurasa ini dibuat dari bahan baku ikan tuna pilihan yang diproses secara higienis untuk menghasilkan abon ikan tuna kualitas dengan gizi tinggi, tanpa bahan pengawet, bahan pewarna, dan bahan tambahan pengganti ikan tuna. Secara manajemen usaha yang dijalankan secara sederhana dan ditangani langsung oleh pemilik usaha.

Manajemen usaha dimulai dari tahapan perencanaan sampai evaluasi. Menurut Usman (2017) dalam Dedi Albertus Ada,dkk (2019) bahwa Perencanaan keuangan adalah salah satu untuk memikirkan masa depan dengan sistematis dan mengantisipasi kemungkinan masalah terjadi. Artinya dengan keuangan perencanaan yang baik., maka seseorang dapat terhindar dari masalah ketidakpastian dimasa yang akan datang. Saat ini, pemahaman mengenai keuangan lebih diperlukan demi menciptakan manusia yang berkualitas dan memiliki kecerdasan pengelolaan financial yang baik. Masyarakat dituntut bukan hanya menguasai materi, namun juga harus bisa menguasai praktek demi mengikuti perkembangan ekonomi di Indonesia. Begitupun tahapan yang harus dilakukan oleh Usaha berbahan dasar olahan ikan tuna yang ada yaitu usaha abon ikan Madurasa.

Perencanaan dilakukan sebelum proses produksi, dan evaluasi dilihat dari pencatatan keuangan. Pencatatan keuangan akan menentukan langkah dari produksi sampai penjualan, apakah mengalami keuntungan atau tidak. Untuk itu, perusahaan manufaktur harus memiliki laporan atau pencatatan biaya produksi setiap produksi, baik secara massal ataupun pesanan. Karena setiap produksi memiliki jumlah dan biaya yang berbeda setiap periode produksi. Biaya produksi juga menentukan harga pokok dan bisa menghitung margin keuntungan yang dihasilkan.

Margin keuntungan menurut beberapa teori didalam Sri Diniarti (2006) bahwa *Net Margin*, ada yang menyebut *Net Interest Margin* atau *Net Profit Margin*. Sedangkan keuntungan disamakan dengan *Net Income*. Sedangkan, Pendapatan operasional disamakan dengan istilah *operating income*. *Net Profit Margin* merupakan perbandingan antara *Net Income* dengan *Operating Income*.

Cara memperoleh *Net Income* (pendapatan bersih) adalah pendapatan kotor dikurangi dengan total pengeluaran. *Margin of Profit* merupakan Jumlah laba yang tersisa setelah dipotong total biaya dan pendapatan. Serta, merupakan perbandingan antara laba bersih dan penjualan bersih.

Nilai *net profit margin* mampu menilai kemampuan usaha dalam menghasilkan laba dan secara luas akan melihat potensi kesinambungan usaha yang dijalani. Namun, net profit margin juga dipengaruhi oleh biaya yang dikeluarkan. Hal ini diperlihatkan dalam penelitian sebelumnya oleh Botutihe (2016) yaitu penelitian yang dilakukan di usaha home industry bahwa Nilai net profit margin terdah diperoleh sebesar 3,37 percent pada bulan mei 2016, karena biaya produksi yang tinggi dikeluarkan oleh perusahaan karena biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan karena biaya produksi yang dikeluarkan. Secara keseluruhan dari hasil net profit margin, diketahui bahwa kemampuan menghasilkan laba dari home industri cita rasa pagimana masih sangat rendah, nilai persentase terbaik jika berkisar pada angka 30% untuk usaha industri, nilai persentase terbaik.

Penelitian diatas memperlihatkan bahwa net profit margin dipengaruhi juga oleh penjualan bersih setiap usaha. Penjualan bersih atau penerimaan bersih (*Total Revenue*) adalah penerimaan dari penjualan produk yang telah dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan. menurut Sofyan Assauri dalam Nurdin (2010), mendefinisikan *total revenue* sebagai berikut: *Total revenue* dalam hal ini adalah besarnya penerimaan total yang diterima oleh perusahaan/produsen dari penjualan produk yang di produksinya.” Tujuan Perusahaan dalam memproduksi barang dengan pendapatan dari penjualan output sebagai sumber penerimaan utama atau income. Penerimaan yang berarti revenue adalah jumlah yang dioleh from penjualan sejumlah output yang dihasilkan oleh produsen atau perusahaan.

Penerimaan diperoleh dari penghasilan dari penjualan barang-barang atau barang-barang dagangan. Penerimaan bersih diperoleh setelah dikurangi dengan biaya. Biaya didalam suatu industry manufaktur terbagi atas biaya tetap dan biaya variable jika dikelompokkan berdasar sifat konsistensi biaya yang dikeluarkan. Jika dikelompokkan beradaskan jenis biaya pabrik terbagi atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Biaya yang diidentifikasi dalam mengukur total biaya diambil dari biaya variable dan biaya tetap. Biaya tetap yaitu biaya yang rutin dikeluarkan tanpa dipengaruhi oleh banyak sedikitnya produksi yang dilakukan. sedangkan, biaya variable yaitu biaya yang dikeluarkan secara rutin. Namun, besarnya dipengaruhi oleh banyak sedikitnya produksi yang dilakukan. Jika penerimaan tetap dan biaya yang dikeluarkan tinggi maka akan mempengaruhi besarnya profit margin yang dihasilkan. Berdasarkan penjelasan diatas, mengerucutkan tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Seberapa besar total cost yang dikeluarkan oleh usaha abon Madurasa?
2. Seberapa besar net profit margin yang dihasilkan usaha abon Madurasa?

Tujuan diatas pernah dilakukan oleh beberapa peneliti sebelumnya dan landasan teori, yang menunjukkan bahwa tujuan diatas menjadi pengukur potensi masa depan dari usaha yang dijalankan oleh Usaha Abon Madurasa. Teori yang melandasi sebagai berikut:

Penjualan adalah hasil penerimaan atas produk yang berhasil dibeli oleh konsumen. Menurut Marwan (2009) bahwa Penjualan dapat juga diartikan sebagai usaha yang dilakukan untuk menyampaikan barang yang diperlukan konsumen. Dengan adanya penjualan individu-individu bisa saling bertemu muka untuk menciptakan, memperbaiki, menguasai atau mempertahankan hubungan pertukaran sehingga saling menguntungkan

Sedangkan, Biaya penjualan (*selling costs*) mencakup semua pembiayaan yang diperlukan untuk menangani pesanan konsumen. Biaya tersebut terkadang disebut pemerolehan pesanan (*order-getting*) dan pemenuhan pesanan (*order-filling*). Contoh yaitu biaya iklan, biaya pengiriman, biaya perjalanan dalam rangka penjualan, komisi penjualan, gaji untuk bagian penjualan, dan biaya gudang penyimpanan barang jadi (Suci Riskia Vonna 2016).

Biaya dalam arti luas merupakan pengorbanan sumber ekonomi, yang terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu yang diukur dalam satuan uang. Sedangkan promosi adalah aktivitas yang menyampaikan manfaat produk dan membujuk pelanggan membelinya (Melda Panjaitan 2019). Biaya dalam perusahaan manufaktur terbagi atas tiga yaitu biaya bahan baku yang digunakan untuk pengeluaran bahan utama dari produk yang diproduksi, biaya tenaga kerja langsung yaitu biaya yang berkaitan dengan jasa/tenaga manusia yang ikut secara langsung dalam proses produksi dan biaya overhead pabrik terkait biaya produksi selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung. Ketiga biaya terkait dengan biaya produksi menurut Sutrisno (Suci Riskia Vonna, 2016) Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku untuk menjadi selesai produk.

Biaya ini dikeluarkan oleh produksi yang berisi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Variable cost biaya dan fixed cost biaya dilihat dari jenis biaya. Biaya menurut Carter dan Usry (Sakti 2013) sebagai berikut:

- a. Biaya yang tidak berubah secara complete ketika bisnis aktivitas meningkat ataupun menurun.
- b. Biaya variabel adalah biaya yang totalnya meningkat secara proporsional ketika peningkatan dalam aktivitas atau menurun secara proporsional ketika penurunan dalam aktivitas.
- c. Biaya semivariabel merupakan biaya tetap atau biaya variabel yang memiliki karakteristik-karakteristik dari biaya tetap atau biaya variabel.

Profit atau laba merupakan salah satu ukuran kinerja bagi setiap usaha. Salah satu alat ukur yang bisa digunakan adalah melalui analisa rasio keuangan. Analisa rasio keuangan adalah alat

untuk menganalisis keuangan dan kinerja perusahaan. Kita menghitung adanya rasio untuk mendapatkan perbandingan yang mungkin akan berguna daripada adanya angka mentahnya (Wachiwicz, 2005). salah satu rasio yang dapat digunakan untuk menilai profit yaitu net profit margin.

Net Profit Margin (NPM) adalah perbandingan antara laba bersih dengan penjualan. Semakin besar Net Profit Margin (NPM), maka kinerja perusahaan akan semakin produktif (Suhardjono, 2006). Kinerja yang produktif akan mengisyaratkan kesinambungan usaha akan terjaga dan potensi masa depan untuk pengembangan usaha akan terbuka. Atas dasar permasalahan yang ditemui maka, penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perbandingan *Fixed cost* dan *Variable cost* dalam produksi Abon Madurasa?
2. Bagaimana *net profit margin* yang diperoleh Usaha Abon Madurasa?

2. Metode

Jenis masalahn penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian kuantitatif adalah penelitian untuk menghasilkan penemuan-penemuan yang dapat dicapai (diperoleh) dengan using statistik atau cara-cara lain dari kuantifikasi, menghasilkan penemuan-penemuan yang dapat dicapai (diperoleh) dengan men (pengukuran). Adapun jenis permasalahan dalam penelitian ini adalah dekstriptif. deskriptif adalah penelitian yang menganalisa variabel secara mandiri, dengan tujuan tidak untuk membandingkan.

Jenis data yaitu primer, jenis angket. Dimana data-data diperoleh dengan membuat angket isian data keuangan yang diperlukan untuk diisi oleh responden dan wawancara terkait data lain yang diperlukan. Sampel menggunakan purposive sample, yaitu usaha abon ikan Madurasa. Karena usaha ini satu-satunya usaha abon ikan yang ada dikabupaten manokwari dan telah lama berdiri, serta dipasarkan ke swalayan didalam Kabupaten Manokwari.

Metode analisa yang digunakan yaitu analisa keuangan. Berupa analisa total cost dan profit margin yaitu rasio untuk meihat besarnya pengeluaran (biaya) dan keuntungan yang diperoleh dimasa pandemic. Adapun rumusan total cost yaitu : $TC = \text{Fixed Cost} + \text{Variable Cost}$. Sedangkan, profit margin yaitu : $\text{net income} / \text{net sales}$.

3. Hasil dan Pembahasan

Usaha abon ikan berlokasi di komp. STTPP/SPMA jl. Asahan no.8 Manokwari – Papua Barat usaha abon ikan ini dikelola oleh Ibu Yati Sunadi dan suami, pertama membuka usaha abon ikan pada tahun 1989 dan terus berjalan sampai saat ini. Produksi yang pada awalnya

dilakukan secara manual, sekarang hampir semua kegiatan pengolahan telah dikerjakan dengan mesin-mesin produksi. Usaha abon ikan Madurasa memproduksi 2 jenis rasa yaitu pedas dan original dalam sebulan usaha ini melakukan produksi sebanyak 3 kali. Biaya yang diperlukan Usaha abon ikan setiap melakukan produksi, sebagai berikut :

Tabel 1.

Biaya Produksi UKM Abon Madurasa

No	Bahan	Ukuran	Satuan	Harga
1	Bahan Utama			
	Ikan Tuna	81.25	kg	25,000
2	Bahan Penolong			
	Bawang merah	3.00	kg	60,000
	Bawang putih	3.00	kg	60,000
	Gula putih	9.00	kg	18,000
	Garam.	6.00	bungkus	3,000
	Ketumbar.	6.00	tempat	10,000
	Jintan.	6.00	tempat	5,000
	Rica.	4.80	kg	60,000
	Lengkuas.	3.00	tempat	5,000
	Vicin	3.00	bungkus	10,000
	Minyak goreng	15.00	liter	18,000
	Daun serei	3.00	tempat	5,000
	Daun salam	3.00	tempat	5,000
3	Biaya TKL			
	Karyawan Produksi	12	2 orang/6x	150,000
	Karyawan Penjualan	1	orang	600,000
4	Biaya Lain-lain			
	Listrik	6	kali	50,000
	Transportasi	6	kali	30,000
	Perawatan mesin	1	hari	30,000
	Kemasan	1623	bungkus	1,200
	Minyak tanah.	18	liter	5,000

Tabel 1 diatas menjelaskan produksi per 1 bulan dengan bahan baku 81.25 kilogram daging ikan tuna. total produksi 6 kali pada bulan Desember 2020. Jumlah produksi dalam sebulan tidak menentu yang dilakukan. Dari data diatas pada 1 bulan terakhir yang diproduksi oleh usaha abon ikan madu rasa, dilakukan analisa total cost sebagai berikut :

Tabel 2.

Analisa Biaya Tetap (Fixed Cost)

No	Bahan	Ukuran	Satuan	Harga	Total Cost
----	-------	--------	--------	-------	------------

1	Karyawan Penjualan	1	orang	600,000	600,000
2	Listrik	6	kali	50,000	300,000
3	Transportasi	6	kali	30,000	180,000
4	Perawatan mesin	1	hari	30,000	30,000
5	Minyak tanah.	18	liter	5,000	90,000
				Total	1,200,000

Tabel 2 diatas diperoleh total biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha abon madurasa sebesar Rp. 1.200.000.-. biaya lainnya yaitu biaya bahan penolong dan overhead pabrik sebagai berikut:

Tabel 3.

Analisa Biaya Variabel (*Variable Cost*)

No	Bahan	Ukuran	Satuan	Harga	Total Cost
1	Kemasan	1623	bungkus	1,200	1,947,600
2	Ikan Tuna	81.25	kg	25,000	2,031,250
3	Bawang merah	3.00	kg	60,000	180,000
4	Bawang putih	3.00	kg	60,000	180,000
5	Gula putih	9.00	kg	18,000	162,000
6	Garam.	6.00	bungkus	3,000	18,000
7	Ketumbar.	6.00	tempat	10,000	60,000
8	Jintan.	6.00	tempat	5,000	30,000
9	Rica.	4.80	kg	60,000	288,000
10	Lengkuas.	3.00	tempat	5,000	15,000
11	Vicin	3.00	bungkus	10,000	30,000
12	Minyak goreng	15.00	liter	18,000	270,000
13	Daun serei	3.00	tempat	5,000	15,000
14	Daun salam	3.00	tempat	5,000	15,000
15	Karyawan Produksi	12	2 orang/6x	150,000	1,800,000
				Total	7,041,850

Berdasarkan tabel 3 diatas maka total Variabel cost yaitu sebesar Rp.7,041,850. Sehingga, jika dijumlahkan maka total Cost (TC) yang dikeluarkan dalam produksi yaitu sebesar Rp.8.241.850.-. secara alokasi penggunaan terlihat bahwa biaya variabel lebih tinggi dibandingkan biaya tetap. Hal ini karena variabel cost yang dikeluarkan mencakup bahan baku dan bahan penolong dari produk yang akan dihasilkan. Secara prosentase 14.6% biaya

digunakan untuk fixed cost dan 85,4% biaya dikeluarkan untuk variable cost. Selanjutnya untuk Profit margin sebagai berikut :

Tabel 4.

Analisa Profit Margin

Uraian	Perhitungan	Jumlah
Produk yang dihasilkan (bungkus)		1,623 Bungkus
Rata-rata Harga Pokok Produk	TC Rp.8.241.850 / 1.623 bungkus	Rp.5,078.16
Harga jual rata-rata		Rp.12,000
selisih keuntungan		Rp.6,922
Rata-rata Pemasukan hasil penjualan	Rp. 6.922 x 1.623 bungkus	Rp.19,476,000
Selisih keuntungan per produksi	Rp. 19,476,000 - Rp.8.241.850	Rp.11,234,150
Profit Margin (%)	Rp. 11,234,150 / Rp. 19,476,000	57.68 %

Berdasarkan data pada tabel 4 diatas maka profit margin yang dihasilkan dengan produksi sebanyak 81.25 Kg yaitu 57.68% per bulan desember 2020. Hasil diatas menjelaskan dalam melakukan produksi biaya terbesar yang dikeluarkan yaitu biaya variabel. Dikarenakan jumlah produksi di usaha madu rasa belum menetap atau belum rutin. Produksi dilakukan berdasarkan pesanan atau permintaan dari konsumen dan pelanggan.

Biaya variabel terbesar dikeluarkan yaitu untuk membiayai karyawan. Dimana, karyawan dibiayai berdasarkan hari kerja. Usaha madu rasa tidak memiliki karyawan tetap, sehingga biaya karyawan tergolong besar karena dipanggil dan dibayar pada saat akan produksi. Sedangkan biaya tetap lain, adalah biaya overhead pabrik yang digunakan selama proses produksi.

Secara profit margin yang diperoleh sebesar 57.68%, diperoleh dari pendapatan bersih atau total hasil penjualan dikurangi dengan biaya-biaya lalu dibagi dengan penjualan bersih. Jadi keuntungan yang diperoleh dari hasil penjualan yaitu 58.68% dari total penjualan. Jika dibandingkan dengan penelitian terdahulu yaitu Oi Sarah Maghfirah dan Yulia Fitri (2019) bahwa nilai rasio NPM yang dihasilkan oleh UMKM bervariasi. Nilai rasio berada di atas 3% dan secara Rata-rata nilai rasio UMKM Gunung Seulawah adalah 11% dengan rata-rata nilai

rasio net profit margin sebesar 17%, sedangkan UMKM Rencong Aceh memiliki nilai rasio net profit margin rata-rata sebesar 4% (Rahmawaty 2019). Artinya usaha abon tua Madurasa memiliki profit margin yang tinggi dibandingkan 2 usaha sebelumnya. Sekalipun jangkauan pemasaran masih cakupan didalam Kabupaten Manokwari, dan produksi didasarkan oleh permintaan dan persediaan. Tapi memiliki potensi margin profit yang besar. Jika produksi bisa dilakukan secara terstandar, maka trend profit margin akan meningkat dan cakupan pemasaran bisa diperluas keluar wilayah Kabupaten Manokwari.

Namun, dalam melakukan manajemen produksi dan biaya, masih belum memiliki standar baik dari sisi waktu dan biaya yang dikeluarkan. Dimulai dari merencanakan produksi yang rutin sesuai standar permintaan, melakukan persediaan dengan menghitung jangka waktu produksi agar ketersediaan bahan baku tetap ada namun tetap fresh untuk digunakan. Karena bahan baku utama adalah ikan tuna yang memiliki waktu tertentu dalam penyimpanan. Serta, ketersediaan karyawan tetap. Karena dengan adanya karyawan tetap, biaya variabel akan lebih kecil dan usaha bisa melakukan produksi secara rutin tanpa terbebani tidak adanya tenaga kerja tetap. Jika produksi bisa rutin dan biaya variabel bisa ditekan, maka potensi net profit margin akan meningkat. Selain itu, usaha bisa melakukan perluasan promosi tanpa khawatir terjadi kekurangan persediaan

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dimana Total cost Rp. 7,041,850 secara penggunaan 14.6% *fixed cost* dan 85,4% *variable cost*. Prosentasi biaya *variabel cost* yang mendominasi, menggambarkan produksi yang dilakukan belum terstandar atau produksi masih berdasarkan pesanan dan persediaan yang ada. Sisi baik bahwa pola tersebut akan mencegah persediaan yang berlebihan. Namun, dari sisi biaya terjadi pengeluaran yang besar pada biaya variabel karena adanya biaya tenaga kerja langsung yang dibayar per produksi yaitu 6 kali dalam sebulan. *Net Profit Margin* yang dihasilkan oleh usaha abon Madurasa sebesar 57.68%.

Berdasarkan hasil alokasi *cost* dan *net profit margin* yang dihasilkan, masih terdapat alokasi besar pada *variable cost*. Dimana, variabel *cost* harusnya bisa memiliki nilai lebih kecil daripada *fixed cost*. Artinya, dalam melakukan manajemen produksi dan biaya, masih belum memiliki standar baik dari sisi waktu dan biaya yang dikeluarkan. Walaupun secara keuntungan yang diperoleh berpotensi untuk besar dimasa akan datang. Sehingga, usaha bisa dikembangkan dan diperluas pangsa pasar. Hal ini harus didukung oleh proses produksi yang berkesinambungan dan rutin juga, agar profit margin bisa terus meningkat dan bisa dilakukan disfersifikasi produk olahan dari bahan baku ikan tuna. Usaha harus melakukan manajemen yang lebih terstandar.

Keterbatasan dalam penelitian ini yaitu tidak melihat lebih dalam kendala yang terjadi dalam usaha madurasa yaitu dari sisi sumberdaya manusia. Dimana, pemilik usaha tidak memiliki karyawan tetap. Penelitian selanjutnya bisa dilakukan dengan pendekatan secara kualitatif untuk melihat kendala yang terjadi dan menemukan solusi.

Daftar Rujukan

- [1] Botutihe, N. A. “ Analisis Rasio Profitabilitas Laporan Laba Rugi Pada Home.” *Jurnal EMOR Vol. 2, No. 2, 2016: 33 – 46.*
- [2] Dedi Albertus Ada, Sarah Usman, Makarius Bajari. “PENILAIAN PEMAHAMAN KEUANGAN PEMILIK USAHA KEDAI KOPI DI AREA PERKOTAAN MANOKWARI PAPUA BARAT.” *SENMEA*. Kediri: Universitas PGRI Kediri, 2019. 117-128.
- [3] Fitri, Oi Sarah Magfirah dan Yulia. “ANALISIS EFISIENSI BIAYA PRODUKSI DENGAN PENGGUNAAN BIAYA STANDAR DALAM MENINGKATKAN RASIO NET PROFIT MARGIN (STUDI EMPIRIS PADA UMKM DENDENG SAPI DI BANDA ACEH).” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, 2019: 334-343.
- [4] Marwan, Asri. *Marketing*. Yogyakarta: Penerbit UPP-AMP YKPN, 2009.
- [5] Melda Panjaitan, Siti Nurhabibah Hutagalung. “Perhitungan Biaya Promosi Dan Volume Penjualan Pada Suatu Perusahaan Dengan Metode Analisis Regresi Linear Dan Korelasi.” *Seminar Nasional Sains & Teknologi Informasi (SENSASI)* . Sumatera Utara: STMIK Budi Darma, Indonesia, 2019. 103-108.
- [6] Nurdin, H. Sabri. “ANALISIS PENERIMAAN BERSIH USAHA TANAMAN PADA PETANI NENAS DI DESA PALARAN SAMARINDA .” *EKSIS Riset*, 2010: 1415-1428.
- [7] Rahmawaty, Ruthia Bahri dan. “ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PRODUK (STUDI

- EMPIRIS PADA UMKM DENDENG SAPI DI BANDA ACEH).” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 2019: 344-358.
- [8] Sakti, Vincensia Jelita. “PENERAPAN ANALISIS COST VOLUME PROFIT DALAM PERENCANAAN LABA.” *Jurnal Hasil Riset*, 2013: 1-23.
- [9] Sri Diniarti, S. “ANALISA VARIABEL-VARIABEL YANG Mempengaruhi Profitabilitas Net Margin.” *EKUITAS ISSN 1411-0393*, 2006: 115-135.
- [10] Suci Riskia Vonna, Rulfah M. Daud. “ANALISIS PERILAKU STICKY COST PADA BIAYA PRODUKSI DAN NON-PRODUKSI (Studi Empiris Pada Perusahaan Manufaktur Yang Terdaftar diBursa Efek Indonesia Periode 2011-2014).” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, 2016: 120-132.
- [11] Sugiyono. *Metode Penelitian Manajemen*. Bandung: Alfabeta , 2015.
- [12] Usman, Sarah. *Perencanaan dalam Keuangan Perusahaan*. Yogyakarta: Deepublish (CV. Budi Utama), 2017.