

II. TINJAUAN PUSTAKA & PENDEKATAN MASALAH

2.1 Tinjauan Pustaka

2.1.1 Agroindustri/Pengolahan Hasil Pertanian

Agroindustri (pengolahan hasil pertanian) dapat didefinisikan sebagai suatu kegiatan pengolahan yang memanfaatkan produk primer hasil pertanian sebagai bahan bakunya untuk di olah sedemikian rupa sehingga menjadi produk baru baik yang berupa setengah jadi yang dapat dikonsumsi (Saragih, 2000 *dalam* I Gusti Putu D.A 2014). Agroindustri sebagai suatu subsistem yang penting dalam sistem agribisnis, memiliki potensi untuk mendorong pertumbuhan yang tinggi karna pangsa pasar yang besar dalam produk nasional dan dapat mempercepat transformasi struktur perekonomian dari pertanian ke pengolahan hasil pertanian.

Produk agroindustri dapat merupakan produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun sebagai produk bahan baku industri lainnya. Agroindustri merupakan bagian yang kompleks industri pertanian sejak produksi bahan pertanian primer, industri pengolahan atau transformasi sampai penggunaannya oleh konsumen. Agroindustri merupakan kegiatan yang saling berhubungan (inrelasi) produksi, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, pendanaan, pemasaran, dan distribusi produk pertanian.

Agroindustri (pengolahan hasil pertanian) merupakan bagian dari lima subsistem agribisnis yang disepakati yaitu subsistem penyediaan sarana produksi dan peralatan, usahatani, pengolahan hasil, pemasaran, sarana dan pembinaan. Menurut Herdiansyah (2000) dalam I Gusti Putu D.A (2014), Strategi pembangunan pertanian yang berwawasan agroindustri pada dasarnya

menunjukkan arah bahwa pengembangan agroindustri merupakan suatu usaha penting untuk mencapai beberapa tujuan yaitu menarik dan mendorong munculnya industri baru di sektor pertanian, menciptakan struktur perekonomian yang tangguh, efisien dan fleksibel, menciptakan nilai tambah, meningkatkan penerimaan devisa, menciptakan lapangan kerja dan memperbaiki pendapatan.

Menurut Saragih (1998) dalam I Gusti Putu D.A (2014), agroindustri merupakan suatu sektor yang memimpin (*leading sector*) dimasa yang akan datang karena sektor agroindustri memiliki :

- 1) Kemajuan pangsa pasar yang besar dalam perekonomian dapat mempengaruhi pencapaian perekonomian secara keseluruhan.
- 2) Pertumbuhan dan nilai tambah yang relatif tinggi.
- 3) Keterkaitan ke depan dan kebelakang yang cukup besar sehingga mampu untuk menarik pertumbuhan pada sektor lainnya.
- 4) Keragaman kegiatan sektor tersebut tidak memiliki unsur-unsur yang dapat menjadi kendala jika sedang berkembang.

Undang-Undang Dasar Republik Indonesia Nomor 5 Pasal 10 dan 11 Tahun 1984 tentang Perindustrian menyatakan keterkaitan agroindustri diarahkan kepada :

- 1) Keterkaitan antara industri pengolahan dengan sumber daya alam dan pemasarannya.
- 2) Keterkaitan antara industri pengolahan hulu, industri hilir dan industri kecil.
- 3) Keterkaitan antara industri pengolahan dan industri pendukungnya antara lain industri mesin, industri pengolahan.

- 4) Keterkaitan antara sektor industri dengan sektor ekonomi dan sektor-sektor lainnya antara lain sektor perhubungan, sektor jasa dan sektor perbankan.

Agroindustri pertanian mencakup Industri Pengolahan Hasil Pertanian (IPHP) sebagai berikut :

- 1) IPHP Tanaman Pangan mencakup bahan pangan kaya akan karbohidrat, palawija, dan tanaman hortikultura.
- 2) IPHP Tanaman perkebunan seperti tebu, kopi, the, karet, kelapa sawit, tembakau, cengkeh, kakao, vanili, kayu manis, dan lain sebagainya.
- 3) IPHP Tanaman Hasil Hutan mencakup produk kayu olahan dan non kayu seperti damar, rotan, tengkawang dan hasil hutan lainnya.
- 4) IPHP Perikanan meliputi pengolahan dan penyimpanan ikan hasil laut segar, pengalengan, pengolahan, dan hasil samping ikan dan laut lainnya.
- 5) IPHP Peternakan mencakup pengolahan daging segar, susu, kulit dan hasil samping lainnya.

Kelima Industri Pengolahan Hasil Pertanian diatas, maka penulis mengambil salah satu agroidustri yaitu perikanan yang memiliki bahan baku ikan manyung (*Arius thalassinus*) dan salah satu jenis ikan yang dapat diolah menjadi berbagai bahan makanan yang siap dikonsumsi seperti ikan asin jambal roti.

2.1.2 Analisis Titik Impas (*Break Even Point*)

Break Even Point (BEP) yang dikenal di dengan Titik Impas merupakan salah satu bentuk dari sekian banyak informasi manajemen yang dipakai untuk menganalisa hubungan antara *Revenue/Sales, Cost, Volume & Profit*. Analisa ini

merupakan bagian yang penting bagi suatu perusahaan untuk mengetahui pada tingkat produksi berapa jumlah penjualan, produksi, harga jual, biaya, rugi atau laba. Hal ini bagian yang paling penting untuk menjalankan suatu perusahaan, memudahkan bagi suatu perusahaan untuk mengambil kebijakan baik untuk saat ini ataupun dimasa yang akan datang.

Biaya (*cost*) adalah pengeluaran-pengeluaran untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang atau mempunyai manfaat melebihi satu periode akuntansi (Firdaus dan Wasilah, 2012). Biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga yaitu biaya tetap, biaya variabel dan biaya semi variabel. Biaya tetap adalah biaya-biaya yang secara total tidak dapat dirubah dengan adanya perubahan tingkat kegiatan atau volume dalam batas periode tertentu. Biaya variabel adalah biaya-biaya yang mengalami perubahan secara langsung dengan adanya perubahan tingkat volume produksi ataupun volume penjualan. Biaya semi variabel adalah biaya-biaya yang mempunyai atau mengandung unsur tetap dan unsur variabel (Firdaus dan Wasila, 2012). Dari ketiga kelompok tersebut biaya ini harus di pisahkan menjadi biaya tetap dan biaya variabel.

Break even point adalah titik keseimbangan antara pengguna total biaya (TC) terhadap nilai total penerimaan (TR). Pada keadaan ini jumlah keuntungan adalah nol dan kerugian adalah nol. Dapat diartikan bahwa suatu perusahaan tidak memperoleh laba dan juga tidak mengalami kerugian atau dapat dikatakan total biaya yang dikeluarkan sama dengan total penjualan, sehingga tidak memiliki keuntungan atau laba dan tidak mengalami kerugian.

Menurut Henry Simamora (1999) “titik impas (*break even point*) adalah volume penjualan dimana jumlah pendapatan dan jumlah bebannya sama, tidak terdapat laba ataupun rugi bersih”. Hal tersebut dapat terjadi apabila perusahaan dalam operasinya menggunakan biaya tetap dan volume penjualan hanya cukup untuk menutup biaya tetap dan biaya variabel. Sedangkan Abdul Halim (1996) *break even* dapat didefinisikan sebagai titik pada saat pendapatan penjualan cukup untuk menutup semua biaya penjualan dan produksi tetapi tidak ada laba yang diperoleh. Harahap (2008) mengatakan *break even point* adalah suatu keadaan dimana perusahaan tidak mengalami laba dan tidak mengalami rugi artinya seluruh biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi ini dapat ditutupi oleh penghasilan penjualan.

Analisis *break even point* merupakan suatu teknik untuk menentukan sebuah titik, baik dalam satuan rupiah maupun unit, untuk menentukan perencanaan tingkat keuntungan. Terdapat hubungan antara penerimaan total, biaya total dan laba total perusahaan pada berbagai tingkat output lainnya. Menurut Bambang Riyanto (2001) Analisis *break even point* adalah suatu teknik analisis untuk mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan dan volume kegiatan. Sedangkan Bustomi dan Nurlela (2006) Analisa Titik Impas adalah suatu cara atau teknik yang digunakan oleh suatu manajer perusahaan untuk mengetahui pada volume (jumlah) penjualan dan volume produksi berapakah suatu perusahaan yang bersangkutan tidak menderita kerugian ataupun tidak memperoleh keuntungan.

Teknik analisis titik impas sangat berguna di dalam pengaturan bisnis dalam cakupan yang luas, termasuk organisasi yang kecil dan besar. Ada dua alasan mengapa para pelaku bisnis menerima alasan ini :

- 1) Analisis ini berdasarkan pada asumsi yang lugas.
- 2) Perusahaan-perusahaan telah menemukan bahwa informasi yang di dapat dari metode titik ini sangat menguntungkan di dalam pengambilan suatu keputusan.

Margin of Safety (MoS) atau batas keselamatan adalah angka yang menunjang jarak antara penjualan yang direncanakan atau dibudgetkan (*budgetted sales*) dengan penjualan pada *break even*. *Margin of safety* menggambarkan batas jarak, dimana jika berkurangnya penjualan melampaui batas jarak yang ditentukan suatu perusahaan akan menderita kerugian (Bambang Riyanto, 2001)

Margin Keamanan adalah selisih antara rencana penjualan (dalam unit atau satuan uang) dengan impas (dalam unit atau satuan uang) penjualan (Abdul Halim dan Bambang S, 2005). *Margin of safety* memberikan informasi tentang seberapa jauh realisasi penjualan dapat turun dari rencana penjualan agar perusahaan tidak mengalami kerugian. Penurunan realisasi penjualan dari rencana penjualan maksimum harus sebesar *margin of safety*.

Pendekatan *break even point* merupakan hal yang sangat penting bagi suatu perusahaan baik yang memiliki skala industri rumah tangga atau skala industri kecil dan perusahaan besar sekalipun. pengolahan hasil perikanan yang

dapat dijadikan olahan salah satunya ikan manyung (*Arius thalassinus*) yang dapat di olah menjadi Ikan Asin Jambal Roti.

2.1.3 Skala Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

Skala Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merujuk pada Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2002 tentang usaha mikro kecil dan menengah. Bab I Pasal 1 menjelaskan bahwa dalam undang-undang ini yang dimaksud dengan :

- 1) Usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang.
- 2) Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung atau tidak langsung dari Usaha Menengah dan Usaha Besar.
- 3) Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, menjadi bagian baik langsung dan tidak langsung usaha Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagai mana diatur dalam undang-undang.
- 4) Pengembangan adalah upaya yang dilakukan oleh pemerintah, pemerintah daerah, dunia usaha, dan masyarakat untuk memberdayakan usaha mikro kecil dan menengah melalui pemberian fasilitas, bimbingan, pendampingan

dan bantuan perkuatan untuk menumbuhkan, meningkatkan kemampuan serta daya saing usaha mikro kecil dan menengah.

- 5) Pembiayaan adalah penyediaan dana oleh pemerintah, pemerintah daerah, dunia usaha, dan masyarakat melalui bank, koperasi, dan lembaga keuangan bukan bank untuk mengembangkan dan memperkuat permodalan usaha mikro kecil dan menengah.
- 6) Penjaminan adalah pemberian jaminan pinjaman usaha mikro kecil dan menengah oleh lembaga penjamin kredit sebagai dukungan untuk memperbesar kesempatan memperoleh pinjaman dalam rangka memperkuat permodalan.
- 7) Kemitraan adalah kerjasama dalam keterkaitan usaha, baik secara langsung atau tidak langsung. Dengan memiliki dasar prinsip saling memerlukan, mempercayai, memperkuat dan menguntungkan pelaku usaha mikro kecil dan menengah dengan usaha besar.

Merujuk pada Bab IV Pasal 6 tentang kriteria usaha mikro kecil dan menengah sebagai berikut :

1. Kriteria Usaha Mikro memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).
2. Kriteria Usaha Kecil memiliki kekayaan bersih dari Rp. 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai Rp. 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil

penjualan tahunan Rp. 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai Rp. 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

3. Kriteria Usaha Menengah memiliki kekayaan lebih dari Rp. 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai Rp. 10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan Rp. 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai Rp. 50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah).

2.1.4 Ikan Manyung (*Arius thalassinus*)

Ikan manyung (*Arius thalassinus*) secara tradisional digunakan sebagai bahan mentah pada pengolahan jambal roti. Di perairan Indonesia terdapat 11 spesies ikan manyung, yaitu *arius crossocheilus*, *microcephalus*, *A.thalassinus*, *A. caelatus*, dan *A. venosus*. Jambal roti yang bermutu baik hanya dapat di produksi dari *A. thalassinus*. Ikan manyung dapat di temukan di perairan Indonesia, khususnya Selat Sunda, perairan Utara Jawa, perairan Sumatera, perairan Kalimantan, Sulawesi, perairan Bali, Selat Malaka, Maluku dan Irian Jaya . Alat tangkap yang di gunakan untuk menagkap ikan manyung terdiri dari jaring, pancing, rawe, pukot, gill net, bagan dan serok (Burhanuddin *et al*, 1987).

Ciri-ciri morfologi ikan manyung adalah bentuk kepala depresa dan badan kompresa, tubuhnya tidak bersisik, sirip punggung berjari-jari keras dan tajam, mulut tidak dapat di sembulkan, mempunyai empat pasang sungut, sirip ekor bercagak dan memiliki sirip tambahan (*edifose fin*) yang terletak dibelakang sirip dorsal (Saainin, 1984). Ikan manyung di gunakan sebagai bahan baku di daerah pangandaran yang dikenal dengan sebutan ikan kadukang. Kepala, punggung, dan

ekornya berwarna hitam kecoklatan (Cucu Suharna, 2006). Menurut Saanin (1984) klasifikasi ikan manyung adalah sebagai berikut :

Kingdom	: Animalia
Phylum	: Chordata
Sub Phylum	: Vertebrata
Ordo	: Osthariophysi
Sub Ordo	: Siluroidea
Famili	: Ariidae
Genus	: <i>Arius</i>
Spesies	: <i>Arius thalassinus ruppel</i>

Tabel 2. Komposisi kimia ikan manyung (*Arius thalassinus*) per 100 g

Komposisi Kimia	Jumlah
Protein	12.7-21.2 g
Lemak	0.2-2.9 g
Kadar air	75.1-81.1 g
Abu	0.9-1.6 g
Karbohidrat	0.4-0.6 g
Kalsium	14.0-98.0 g
Fosfor	148.0-440.0 mg
Magnesium	34.0 mg
Vitamin A	96.0 IU
Vitamin C	0.0-11.7 mg
Thiamin	40.0-80.0 mg
Riboflavin	80.0-197.0 mg
Niacin	0.5-4.5 mg
Vitamin B12	2.2-2.5 mg

Sumber : Wheaton dan Lawson (1985) dalam Nursinah Amir (2014)

Tabel 2. Menunjukkan Komposisi kimia pada ikan sangat bervariasi tergantung dari jenis ikan, jenis kelamin, kematangan seksual, umur, musim penangkapan dan habitat. Ikan manyung termasuk ikan berlemak rendah dan berprotein tinggi.

2.1.5 Garam

Tujuan penggaraman atau pemberian garam pada bahan pangan antara lain sebagai pemberi cita rasa. Selain itu berfungsi sebagai penghambat pertumbuhan bakteri pembusuk dan patogen karena garam mempunyai sifat-sifat antimikroba (Rahayu, P.W, 1992) sebagai berikut :

- a. Garam akan meningkatkan tekanan osmotik substrat
- b. Garam menyebabkan terjadinya penarikan air dari dalam bahan pangan, sehingga aktivitas air (A_w) bahan pangan akan menurun dan bakteri tidak akan tumbuh
- c. Garam mengakibatkan terjadinya penarikan air dari dalam sel bakteri, sehingga sel akan kehilangan air dan mengalami pengerutan.
- d. Ionisasi garam akan mengakibatkan ion klor yang bersifat racun terhadap bakteri.
- e. Garam dalam mengganggu kerja enzim proteolitik karena dapat mengakibatkan terjadinya denaturasi protein.

Kemurnian garam sangat mempengaruhi ikan asin yang dihasilkan. Garam murni adalah garam yang hanya mengandung natrium klorida (NaCl). Beberapa elemen yang biasa mengotori kemurnian garam diantaranya CaCl_2 , MgCl_2 , MgSO_4 , Na_2SO_4 , Cu, Fe. Meskipun elemen-elemen ini terdapat dalam jumlah kecil. Hal ini dapat menyebabkan lambatnya penetrasi garam ke dalam daging ikan. Ikan asin yang tidak menggunakan garam murni akan lebih cepat rusak dari pada ikan asin yang dibuat oleh garam murni.

Menurut Borgstrom (1965) Penggaraman pada ikan dapat dilakukan melalui tiga cara, yaitu :

- 1) Penggaraman kering, yakni penggaraman yang dilakukan dengan menggunakan garam berbentuk Kristal.
- 2) Penggaraman basah, yakni penggaraman yang dilakukan dengan menggunakan larutan garam sebagai media untuk merendam ikan.
- 3) Penggaraman kombinasi, yakni penggaraman yang dilakukan dengan memadukan penggaraman kering dan penggaraman basah.

Umumnya penggaraman yang dilakukan oleh para pengolah tradisional dengan melakukan penggaraman kering yaitu dengan menggunakan garam berbentuk kristal.

2.1.6 Ikan Asin Jambal Roti

Ikan asin jambal roti adalah bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambah banyak garam. Jambal roti merupakan nama yang diberikan terhadap ikan yang telah diolah dengan bahan mentah ikan manyung (*Arius thalassinus*). Pusat produksi jambal roti sangat populer dipulau jawa, seperti Pangandaran, Pekalongan, Cirebon, dan Cilacap. Jambal roti sendiri merupakan produk hasil fermentasi garam yang dibuat dari ikan manyung.

Ciri khas dari ikan jambal roti antara lain aroma yang harum yang disebabkan adanya degradasi protein dan lemak yang menghasilkan senyawa metil kenon, butilaldehid, asam amino dan senyawa lainnya. Selain itu kandungan asam amino yang tinggi mempengaruhi cita rasa jambal roti. Ciri lainnya yaitu

tekstur empuk dan kompak sebagai hasil kerja enzim proteolitik yang dihasilkan oleh mikroorganisme (Rahayu *et al*, 1992 dalam Hari Eko Irianto 2013).

Ikan jambal roti biasanya terbuat dari ikan manyung (*Arius thalassinus*). Untuk mendapatkan ikan asin jambal roti yang memiliki kualitas super dan harus dari ikan manyung yang masih segar dan belum dimasukan ke dalam *frezeer*. Popularitas Ikan asin jambal roti terutama dicirikan dari *flavor* dan bau spesifik serta tekstur khas seperti pasir. Proses pengolahan ikan asin jambal roti meliputi proses penggaraman, fermentasi, dan pengeringan yang mempengaruhi kualitas aroma dan tekstur dari jambal roti. Proses fermentasi ini merupakan faktor paling menentukan, karena pada tahap ini terjadi cita rasa dan aroma yang khas yang ditimbulkan oleh pertumbuhan mikroorganisme. Rahayu, *et. al* (1992) mengemukakan bahwa pembuatan ikan asin jambal roti melibatkan proses fermentasi. Proses fermentasi yang dilakukan pada ikan mengakibatkan terjadinya reaksi proteolitik yang merupakan proses penguraian secara biologis terhadap senyawa-senyawa yang lebih sederhana dan terkontrol. Selama proses fermentasi, protein ikan akan terhidrolisis menjadi asam amino dan peptida, kemudian asam amino akan lebih terurai lebih lanjut menjadi komponen-komponen lain yang terurai dalam pembentukan cita rasa produk.

Umumnya ikan asin jambal roti diproduksi melalui tahapan pencucian, sortasi, pembuangan kepala dan isi perut, perendaman dalam air, penggaraman, pembelahan dalam bentuk kupu-kupu, pengeringan, penyayatan pada bagian yang tebal, dan pengeringan akhir serta proses penyimpanan pada produksi ikan asin jambal roti yaitu dengan penyimpanan didalam *frezeer* atau dikemas secara

langsung. Kandungan yang ada didalam ikan asin jambal roti yang akan disajikan dalam Tabel 3.

Tabel 3. Komposisi Proksimat, Kadar Garam, dan Profil Asam Amino Ikan Asin Jambal Roti.

Jenis Analisis	Kandungan
Kadar air (%b.b.)*)	49,38
Kadar protein (%b.b.)*)	30,26
Kadar lemak (%b.b.)*)	0,60
Kadar abu (%b.b.)*)	19,64
Kadar garam (%b.b.)*)	4,20
Asam amino (%b.b.**)	
• Asam aspartate	1,94
• Treonin	1,20
• Serin	0,79
• Asam glutamate	5,08
• Glisin	1,60
• Alanin	2,15
• Valin	1,76
• Metionin	1,16
• Isoleusin	1,56
• Leusin	1,72
• Fenilalanin	1,05
• Histidin	0,81
• Lisin	1,74
• Arginin	0,83

Sumber : Hari Eko Irianto (2013).

Tabel 3. diatas menunjukkan bahwa kadar garam jambal roti relatif tinggi, sehingga menjadi pembatas dalam mengkonsumsi ikan asin jambal roti dan biasanya dikonsumsi dalam jumlah sedikit karena rasanya yang asin. Dari profil asam amino jambal roti dapat diperoleh informasi bahwa asam glutamat memberi peran yang penting dalam pembentukan *flavor* dari produk jambal roti, disamping asam aspartate, alanin, valin dan glisin.

2.2 Pendekatan Masalah

Tujuan suatu perusahaan merupakan untuk memperoleh laba atau keuntungan. Hal ini sering dijadikan tolak ukur kesuksesan suatu perusahaan. Untuk mendapatkan keuntungan yang diinginkan suatu perusahaan harus memiliki perencanaan dengan baik. Perencanaan bagian dari kegiatan yang harus diperhitungkan dan dipertimbangkan secara matang. Dalam penyusunan perencanaan merupakan awal bagi suatu perusahaan dan dapat mengambil keputusan atau kebijakan yang berhubungan dengan kehidupan operasional suatu perusahaan.

Untuk mencapai laba atau keuntungan semaksimal mungkin dapat dilakukan dengan tiga langkah sebagai berikut :

- 1) Menekankan biaya produksi serendah rendahnya dengan mempertahankan tingkat harga, kualitas dan kuantitas.
- 2) Menentukan harga dengan sedemikian rupa sesuai dengan laba yang dikehendaki.
- 3) Meningkatkan volume kegiatan semaksimal mungkin.

Dari ketiga langkah-langkah tersebut tidak dapat dilakukan secara terpisah karena ketiga faktor tersebut memiliki hubungan yang erat dan saling berkaitan. Pengaruh salah satu faktor akan membawa akibat terhadap seluruh kegiatan produksi. Oleh karena itu struktur laba dari sebuah perusahaan sering dilukiskan dalam *break even point* (BEP), sehingga mudah untuk memahami hubungan antara biaya, volume kegiatan dan laba.

Komponen-komponen yang memiliki peran pada *break even point* adalah biaya tetap dan biaya variabel. Analisis *break even point* dipengaruhi oleh berbagai asumsi yang digunakan sebagai dasar untuk menentukan *break even point*. Asumsi-asumsi dasar menurut Soehardi Sigit (2002), sebagai berikut :

- a) Biaya-biaya yang terjadi dalam perusahaan yang bersangkutan dapat diidentifikasi sebagai biaya tetap dan biaya variabel.
- b) Biaya tetap tersebut akan tetap konstan, tidak mengalami perubahan meskipun volume produksi ataupun volume kegiatan berubah.
- c) Biaya variabel itu akan tetap sama bila dihitung biaya per unitnya, berapapun kuantitas unit yang diproduksi. Jika biaya variabel berubah harus proporsional dengan jumlah seluruhnya, sehingga biaya per unit akan tetap sama.
- d) Harga jual per unit akan tetap sama, berapapun banyaknya unit yang akan dijual.
- e) Bahwa perusahaan yang bersangkutan menjual atau memproduksi hanya satu jenis barang. Jika ternyata memproduksi/menjual lebih dari satu jenis produk, maka produk-produk itu harus dianggap sebagai satu jenis produk dengan kombinasi (*mix*) yang selalu tetap.
- f) Ada sinkronisasi di dalam perusahaan yang bersangkutan antara produksi dan penjualan. Barang yang diproduksi itu terjual dalam periode yang bersangkutan.

Perhitungan *Margin of Safety* (MoS) memberikan manajemen suatu penentuan seberapa dekat tingkat bahaya perubahan yang beroperasi dan dengan demikian akan memberikan indikasi resiko. Semakin rendah MoS, semakin manajemen harus berhati-hati mengamati penjualan dan mengontrol biaya sehingga tidak akan menghasilkan kerugian. *Margin of safety* yang rendah, perusahaan kurang menyukai dalam hal mengambil keuntungan dari kesempatan yang ada.

Margin of safety memberikan gambaran kepada manajemen beberapa penurunan yang dapat di tolelir sehingga perusahaan tidak mengalami kerugian juga belum mendapat keuntungan atau laba. Penjualan minimal dilakukan apabila telah menetapkan keuntungan yang diinginkan. Besarnya keuntungan yang diinginkan oleh perusahaan dibutuhkan berapa besarnya penjualan minimal yang harus dicapai untuk memungkinkan diperolehnya keuntungan yang diinginkan.

Perusahaan yang memiliki skala kecil atau skala besar tetap membutuhkan suatu manajemen perencanaan. Begitu juga dengan pengolahan ikan asin jambal roti Bahari yang membutuhkan suatu perencanaan yang baik agar memperoleh keuntungan, mengambil suatu keputusan dan tidak mengalami kerugian. Hal dapat memperbaiki kendala-kendala yang dihadapi dan dapat mengembangkan usahanya dengan perencanaan yang baik.

Perikanan di Indonesia memiliki cakupan yang sangat besar, sehingga banyak penelitian yang telah dilakukan, seperti :

- a) penelitian tentang kajian sistem manajemen mutu pada pengolahan ikan asin jambal roti di pangandaran yang dilakukan oleh Cucu Suharna (2006).

- b) penelitian tentang analisis bioekonomi penangkapan ikan layur (*Trichilus, sp.*) di perairan Parigi Kabupaten Ciamis yang dilakukan oleh Diani Putri Utami, Iwang Gumilar, dan Srianti (2012).
- c) penelitian tentang analisis dan penyusunan strategi pengembangan nilai tambah produk ikan asin yang dilakukan oleh Rizki Ramadani, Haman Hasyim dan Yusak Maryuni Anta (2013), dan masih banyak penelitian perikanan lainnya.