

**EVALUASI PERKEMBANGAN USAHA PEMBEKUAN IKAN
PADA "UD. FISH & FRESH" DI KECAMATAN MUNCAR
KABUPATEN BANYUWANGI**

SKRIPSI



Diajukan sebagai salah satu syarat guna memperoleh
Gelar Sarjana Strata Satu Pada Fakultas Ekonomi
Universitas Muhammadiyah Jember

Oleh :

POPPY MEIRANI

NIM : 01.141.171

**FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER
2005**

PENGESAHAN

SKRIPSI

**EVALUASI PERKEMBANGAN USAHA PEMBEKUAN IKAN PADA
"UD. FISH & FRESH" di KECAMATAN MUNCAR
KABUPATEN BANYUWANGI**

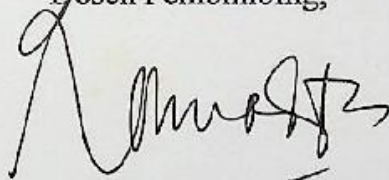
Oleh :

POPPY MEIRANI
NIM. 01.141.171

Diterima dan disahkan

Pada Tanggal :

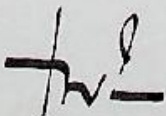
Dosen Pembimbing,



Drs. Akhmad Suharto, MP

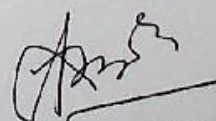
Mengetahui:

Dekan Fakultas Ekonomi,



Drs. Hisyam Zaini

Ketua Jurusan Manajemen,



Drs. Anwar, MSc.

MOTTO

“Dan sungguh akan Kami berikan cobaan kepadamu, dengan sedikit ketakutan, kelaparan, kekurangan harta, jiwa dan buah-buahan. Dan berikanlah berita gembira kepada orang-orang yang sabar.”

(QS. Al-Baqarah: 155)

“Tiap-tiap yang berjiwa akan merasakan mati. Kami akan menguji kamu dengan keburukan dan kebaikan sebagai cobaan (yang sebenar-benarnya). Dan hanya kepada Kamilah kamu dikembalikan.”

(QS. Al-Anbiya': 35)

Kupersembahkan Skripsi Ini Untuk :

- ☞ Almarhumah MAMA tercinta yang selalu mengiringi langkah dan perjuanganku dengan untaian kasih sayang & cinta yang Abadi
- ☞ Ayahanda yang selalu memberikan motivasi & material untukku
- ☞ Kakakku Mb. Mala dan Adikku Rony tank's atas doa & suportnya
- ☞ Sayangku Tercinta yang memberikan warna terindah dalam hidupku
- ☞ Arek Rotawu & Arek kampus angkatan '01
- ☞ Almamater yang kujunjung tinggi.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah S.W.T yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusunan Skripsi dengan judul "Analisis Prospek Usaha Pembekuan Ikan pada "UD. Fish & Fresh" di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi" dapat terselesaikan.

Penyusunan Skripsi ini diajukan guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Strata Satu Pada Ekonomi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Jember.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Hisyam Zaini, selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Jember.
2. Bapak Samsuri, SE, M.Si, selaku Wakil Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Jember.
3. Bapak Drs. Akhmad Suharto, MP, selaku Dosen Pembimbing Utama dalam Penulisan Skripsi ini pada Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Jember.
4. Bapak Drs. Anwar, MSc., selaku Ketua Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Jember.
5. Ibu Dra. Mimiyantri, MM., selaku Sekjur Manajemen Fakultas Ekonomi Manajemen Universitas Muhammadiyah Jember.
6. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Jember yang telah banyak memberikan ilmu pengetahuan yang bermanfaat.
7. Pimpinan, Staf dan Karyawan "UD. Fish & Fresh" Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi.
8. Bapak Ibuku tercinta yang tiada hentinya memberikan do'a dan dorongan moril maupun materiil sehingga terselesaikannya skripsi ini.
9. Teman-teman angkatan 2001 Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Jember.

Penulis menyadari bahwa dalam penyajian Skripsi ini masih banyak kekurangan-kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dari pembaca.

Akhirnya penulis berharap semoga Skripsi ini dapat memberikan manfaat serta tambahan ilmu pengetahuan bagi kita semua, Amin.

Jember, 2005

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
 BAB 1 : PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Permasalahan	1
1.2. Perumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian.....	3
1.3.1. Tujuan Penelitian.....	3
1.3.2. Kegunaan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Terminologi.....	4
 BAB 2 : TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI	
2.1. Hasil Penelitian Terdahulu	5
2.2. Landasan Teori	5
2.1.1. Laporan Keuangan.....	5

2.1.2. Neraca	6
2.1.3. Laporan Rugi/Laba	8
2.3. Analisa Rasio Keuangan.....	9
2.2.1. Macam-macam Keuangan	11
2.4. Kerangka Pemecahan Masalah.....	14

BAB 3 : METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Jenis Data.....	15
3.2. Metode Pengumpulan Data	15
3.3. Metode Analisa Data	16
3.3.1. Rasio Likuiditas	16
3.3.2. Rasio Solvabilitas	17
3.3.1. Rasio Rentabilitas	17

BAB 4 : HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Keadaan Perusahaan Agroindustri “UD. Fish & Fresh”	20
4.1.1. Sejarah Perusahaan.....	20
4.1.2. Lokasi dan Topografi Perusahaan	21
4.1.3. Tata Letak Perusahaan.....	22
4.1.4. Susunan dan Struktur Organisasi Perusahaan	23
4.1.5. Manajemen Personalia.....	27
4.1.6 Potensi Sektor Perikanan.....	35
4.2. Penyajian Data	39
4.3. Pembahasan	41
4.3.1. Rasio Likuiditas	41

4.3.2. Rasio Solvabilitas	43
4.3.3. Rasio Rentabilitas	44
4.3.4. Analisa Prospek Permintaan Produksi Ikan.....	49

BAB 5 : KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan	53
5.2. Saran	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

Tabel 4.1. Nilai Pertumbuhan Total Aset Periode 2003-2004	40
Tabel 4.2. Nilai Pertumbuhan Total Liabilitas Periode 2003-2004	41
Tabel 4.3. Rasio Pertumbuhan Total Aset & Liabilitas Per 31 Desember 2003	41
Tabel 4.4. Rasio Pertumbuhan Total Aset & Liabilitas Per 31 Desember 2004	41
Tabel 4.5. Hasil Perhitungan Total Aset Periode 2003-2004	41
Tabel 4.6. Hasil Perhitungan Total Liabilitas Periode 2003-2004	42
Tabel 4.7. Hasil Perhitungan Total Aset Periode 2003-2004	42
Tabel 4.8. Hasil Perhitungan Total Liabilitas Periode 2003-2004	43
Tabel 4.9. Hasil Perhitungan Total Aset to Total Assets Ratio Periode 2003-2004	43
Tabel 4.10. Hasil Perhitungan Total Liabilitas to Equity Ratio Periode 2003-2004	43
Tabel 4.11. Hasil Perhitungan Total Debt to Equity Ratio Periode 2003-2004	44
Tabel 4.12. Hasil Perhitungan Total Debt to Equity Ratio Periode 2003-2004	44
Tabel 4.13. Hasil Perhitungan Gross Profit Margin Periode 2003-2004	45
Tabel 4.14. Hasil Perhitungan Net Profit Margin Periode 2003-2004	45
Tabel 4.15. Hasil Perhitungan Operating Ratio Periode 2003-2004	46

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4 : Jumlah Tenaga Kerja “UD. Fish & Fresh” Tahun 2003-2004....	27
Tabel 4.1 : Produksi Ikan Olahan di Kabupaten Banyuwangi, Tahun 2004.	35
Tabel 4.2 : Pemasaran Ikan ke Luar Daerah di Kabupaten Banyuwangi, Tahun 2004	35
Tabel 4.3 : Produksi Ikan Tangkapan di Laut Kabupaten Banyuwangi, Tahun 2004	36
Tabel 4.4 : Neraca “UD. Fish & Fresh” Per 31 Desember 2003	39
Tabel 4.5 : Neraca “UD. Fish & Fresh” Per 31 Desember 2004.....	40
Tabel 4.6 : Laporan Rugi/Laba “UD. Fish & Fresh” Per 31 Desember 2003	40
Tabel 4.7 : Laporan Rugi/Laba “UD. Fish & Fresh” Per 31 Desember 2004	41
Tabel 4.8 : Hasil Perhitungan Current Ratio Periode 2003-2004	41
Tabel 4.9 : Hasil Perhitungan Quick Ratio Periode 2003-2004.....	42
Tabel 4.10: Hasil Perhitungan Cash Ratio Periode 2003-2004.....	42
Tabel 4.11: Hasil Perhitungan Total Debt To Total Assets Ratio Periode 2003-2004	43
Tabel 4.12: Hasil Perhitungan Total Debt To Equity Ratio Periode 2003-2004	43
Tabel 4.13: Hasil Perhitungan Long term debt to Equity ratio Periode 2003-2004	44
Tabel 4.14: Hasil Perhitungan Gross Profit Margin Periode 2003-2004	45
Tabel 4.15: Hasil Perhitungan Net Profit Margin Periode 2003-2004.....	45
Tabel 4.16: Hasil Perhitungan Operating Ratio Periode 2003-2004.....	46

Tabel 4.17: Hasil Perhitungan Rate of Return on Investement Periode 2003-2004	46
Tabel 4.18: Hasil Perhitungan Rate of Return on Net Worth Periode 2003-2004	47
Tabel 4.19: Hasil Perhitungan Rate of Return on Totl Asscets Periode 2003-2004	47
Tabel 4.20: Rekapitulasi Hasil Analisis Ratio Keuangan Periode 2003-2004	48
Tabel 4.21: Permintaan Nasional Hasil Produksi Pembekuan Ikan Kabupaten Banyuwangi Tahun 2005.....	49
Tabel 4.22: Penjualan Produk Ikan Beku Ekspor “UD. Fish & Fresh” Tahun 2000-2004.....	49
Tabel 4.23: Proyeksi Produksi Ikan Beku “UD. Fish & Fresh” Tahun 2005	51
Tabel 4.24: Perkembangan Produksi Ikan Olahan di Kabupaten Banyuwangi, Tahun 1999-2008.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Perhitungan Analisis Rasio Likuiditas 2003
- Lampiran 2 : Perhitungan Analisis Rasio Solvabilitas 2003
- Lampiran 3 : Perhitungan Analisis Rasio Rentabilitas 2003
- Lampiran 4 : Perhitungan Analisis Rasio Likuiditas 2004
- Lampiran 5 : Perhitungan Analisis Rasio Solvabilitas 2004
- Lampiran 6 : Perhitungan Analisis Rasio Rentabilitas 2004
- Lampiran 7 : Undang-Undang Pajak

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 4.1 : Struktur Organisasi “UD. Fish & Fresh”
- Gambar 4.2 : Pemasaran Ikan ke Luar Daerah di Kabupaten Banyuwangi,
Tahun 2004
- Gambar 4.3 : Trend Perkembangan Produksi Ikan Olahan (Es-esan) di
Kabupaten Banyuwangi

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Permasalahan

Garis-garis Besar Haluan Negara 1999–2004 menjelaskan bahwa arah kebijakan pembangunan nasional dalam bidang sumber daya alam dan lingkungan hidup adalah mengelola dan memelihara sumber daya alam sesuai daya dukungnya agar bermanfaat bagi peningkatan kesejahteraan dari generasi ke generasi. Selain itu dalam arah kebijakan pembangunan di bidang ekonomi yang terkait dengan pengelolaan sumber daya alam dan lingkungan hidup diarahkan untuk mengembangkan perekonomian yang berorientasi global sesuai dengan kemajuan teknologi dengan membangun keunggulan kompetitif berdasarkan keunggulan komparatif sebagai negara maritim dan agraris sesuai dengan kompetensi dan produk unggulan di setiap daerah, dalam bidang luas, kehutanan, kelautan, pertambangan, pariwisata, serta industri kecil dan kerajinan rakyat (MPR RI, 1999).

Pembangunan industri dan perikanan perlu ditingkatkan dan diarahkan agar sektor industri menjadi penggerak (*prime-mover*) utama ekonomi yang efisien, berdaya saing tinggi, mempunyai struktur yang semakin kukuh dengan pola produksi yang makin berkembang dari barang-barang yang mengandalkan pada tenaga kerja yang produktif dan sumber daya alam yang melimpah menjadi barang yang semakin bermutu, bernilai tambah yang tinggi dan padat ketrampilan.

Peranan sektor industri adalah memperluas lapangan kerja, menghasilkan barang-barang yang diperlukan masyarakat dan sektor pembangunan yang lain, menghasilkan devisa melalui ekspor hasil industri dan menghemat devisa melalui produksi barang-barang yang hingga kini masih diimpor. Di samping itu pengolahan lebih lanjut barang yang diekspor adalah sangat penting artinya, sebab selain dapat menambah nilainya, dapat pula menambah lapangan kerja baru.

Selanjutnya usaha untuk mengembangkan ekspor barang baru yang memiliki potensi pertumbuhan yang besar dan atau menyerap tenaga telah sangat diperhatikan. Diversifikasi ekspor sangat dipentingkan pula, agar dengan demikian kita tidak tergantung hanya pada beberapa komoditi saja. Barang ekspor yang mempunyai elastisitas permintaan yang tinggi sangat diperhatikan perkembangannya, karena mempunyai potensi pertumbuhan yang besar, seperti antara lain hasil perikanan laut, buah-buahan dan sayur mayur, daging, makanan ternak (gapek, sorghum), hasil kerajinan rakyat dan hasil industri (Kartasapoetra, 1992).

Bertitik tolak dari fenomena tersebut, sektor yang menjadi pendorong pada tahap awal pemulihan ekonomi antara lain adalah: (a) sektor yang berperan dalam pemenuhan konsumsi masyarakat, (b) sektor yang memiliki nilai tambah lokal yang tinggi dan berorientasi ekspor seperti pertanian termasuk peternakan dan perikanan, (c) serta sektor industri yang bersifat padat karya seperti makanan, minuman, tembakau, dan tekstil. Keseluruhan

bagian terbesar ekspor Indonesia. Beberapa masalah yang tidak terpisahkan dari produksi hasil-hasil perikanan, antara lain: kerawanan terhadap kerusakan (*perishability*) dan ukurannya per tumpukan (*bulkiness*). Jika ingin terus meningkatkan kemampuan bersaing komoditas internasional, maka dalam pengembangan perlu diupayakan pengolahan dan penyimpanan hasil yang lebih baik. Dengan demikian akan menumbuhkan diversifikasi usaha yang akan meningkatkan lapangan pekerjaan dan pendapatan masyarakat.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah prospek usaha pembekuan ikan baik secara likuiditas, solvabilitas dan rentabilitas maupun dari aspek permintaan industri pada "UD. Fish & Fresh" di Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi menguntungkan?
2. Apakah prospek permintaan industri pembekuan ikan tahun 2005 di Kabupaten Banyuwangi menguntungkan?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1.3.1. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui prospek usaha pembekuan ikan baik secara likuiditas, solvabilitas dan rentabilitas maupun dari aspek

permintaan industri pada “UD. Fish & Fresh” di Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi.

2. Untuk mengetahui prospek permintaan industri pembekuan ikan di Kabupaten Banyuwangi tahun 2005.

1.3.2. Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini adalah:

1. Dapat dijadikan sebagai bahan informasi dan pertimbangan bagi pemerintah atau lembaga yang terkait untuk pengembangan usaha perikanan laut, khususnya usaha pembekuan ikan.
2. Sebagai sumbangan kepada ilmu pengetahuan khususnya ilmu ekonomi keuangan.
3. Sebagai bahan informasi bagi peneliti yang akan datang, sehingga hasil penelitian ini dapat berkelanjutan dan bermanfaat bagi masyarakat khususnya pengusaha pembekuan ikan.

1.5. Terminologi

1. Laporan keuangan adalah untuk menilai tentang keadaan dan kondisi koperasi guna mendapatkan hasil yang akan dinilai untuk mencapai suatu tujuan (Encyclopedia Indonesia, 89).
2. Perkembangan usaha adalah perluasan kegiatan-kegiatan dengan mengarahkan tenaga, pikiran atau badan untuk mencapai suatu tujuan (Arifinal Chaniago, 92).

BAB 2

TINJUAN PUSTAKA

2.1 Hasil Penelitian Terdahulu

Menurut Sofian (2004) usaha pembekuan ikan amatlah menguntungkan apabila kita dapat mengelola dengan benar, hal ini sesuai dengan hasil penelitiannya dengan judul “Analisis Finansial PT. Sam Cold Storage Kecamatan Arjasa, Kabupaten Situbondo”, didapatkan hasil analisis sebagai berikut:

1. Selama kurun waktu 1999-2003 secara finansial PT. Sam Cold Storage mempunyai potensi yang menguntungkan, dengan hasil analisis:
 - a. NPV (18%) > 0 sebesar Rp. 338.364.519.859,-.
 - b. Net B/C (18%) > 1 sebesar 33,59.
 - c. IRR > i (-18%) sebesar 574,36%.
 - d. Masa pengembalian investasi PT. Sam Cold Storage adalah 3 bulan.

2.2 Landasan Teori

2.1.1 Laporan Keuangan

Laporan keuangan pada dasarnya hasil dari proses akuntansi yang dapat digunakan sebagai alat komunikasi data keuangan. Laporan Keuangan merupakan dua daftar yang disusun akuntansi pada akhir periode yang memberikan gambaran mengenai keadaan finansial suatu perusahaan, dimana daftar neraca mencerminkan nilai aktiva, hutang modal sendiri pada suatu periode dan daftar nilai rugi laba yang mencerminkan hasil-hasil yang dicapai selama periode tertentu yang biasanya meliputi periode satu tahun. (Bambang Riyanto,1992:23).

Pada akhir-akhir ini telah menjadi kebiasaan bagi perseorangan untuk menambah daftar ketiga yaitu daftar laba yang tidak dibagikan atau laba ditahan.

Laporan keuangan dibuat oleh pihak manajemen sebagai bentuk tanggung jawab yang dibebankan kepadanya oleh perusahaan. Juga untuk memenuhi tujuan-tujuan lain memberikan informasi kepada pihak diluar perusahaan (Drs. Zaki Baridwan, 1980:1)

2.1.2 Neraca

Neraca adalah yang sistematis tentang posisi finansial perusahaan pada suatu periode tertentu (biasanya satu periode akuntansi). Posisi tersebut biasanya menunjukkan keadaan harta, (asset) yang dimiliki perusahaan, dan menunjukkan sumber dari mana harta tersebut diperoleh seperti hutang (labilities) dan modal sendiri (owner equity). Dengan kata lain neraca adalah suatu laporan yang disusun secara sistematis, tentang aktiva, hutang serta modal suatu perusahaan pada suatu periode tertentu. Dengan demikian neraca terdiri dari bagian utama yaitu aktiva, hutang dan modal. (Suad Husnan, 1989:48)

1. Aktiva dalam pengertian pada kekayaan persahaan yang terwujud serta pengeluaran yang belum dialokasikan aktiva di klasifikasikan menjadi :
 - a. Aktiva lancar adalah semua harta kekayaan yang berputaran dalam proses perusahaan memakan jangka waktu yang pendek

(kurang dari satu tahun) komponen-komponen yang dapat dalam aktiva lancar (Suad Husan, 1989:48).

1. Kas dan bank
 2. Surat-surat berharga
 3. Piutang
 4. Persediaan
 5. Pembayaran dimuka meliputi: persekot gaji dan sewa.
- b. Aktiva tidak lancar adalah aktiva yang mempunyai kegunaan relatif permanen (mempunyai umur ekonomis lebih dari satu tahun atau tidak akan habis dalam satu kali perputaran operasi perusahaan) yang didalamnya meliputi :
1. Aktiva tetap berwujud terdiri dari: investasi, gedung/bangunan mesin dan kendaraan.
 2. Aktiva tetap tidak berwujud terdiri dari: hak paten, lisensi dan goodwill, hak merk dagang.
 3. Aktiva lain yang meliputi seluruh kekayaan perusahaan yang tidak termasuk dalam aktiva diatas.
2. Hutang adalah semua kewajiban perusahaan kepada lain yang belum terpenuhi, dan merupakan sumber dana perusahaan yang berasal dari kreditur.
- a. Hutang lancar, merupakan kewajiban perusahaan yang pelunasannya dalam jangka pendek (satu tahun sejak tanggal neraca) dengan menggunakan aktiva lancar yang dimiliki oleh

- perusahaan. Hutang meliputi hutang dagang, hutang wesel, hutang biasa dan hutang lainnya yang bejangka kurang dari 12 bulan.
- b. Hutang jangka panjang adalah kewajiban perusahaan yang jangka pelunasannya lebih dari satu tahun sejak tanggal neraca, yang terdiri dari : Hutang hipotik, hutang obligasi, dan hutang lainnya yang berjangka waktu lebih dari 12 bulan
3. Modal merupakan hal atau bagian yang dimiliki perusahaan yang ditunjuk dalam posisi modal saham, surplus dan laba yang ditahan atau merupakan kelebihan aktiva yang dimiliki oleh perusahaan terhadap seluruh hutang-hutangnya. (Bambang Riyanto, 1983:8)

2.1.3 Laporan Rugi/Laba

Dasar perhitungan analisis selanjutnya digunakan daftar rugi laba yaitu susunan laporan yang disusun secara sistematis, tentang penghasilan yang diperoleh dan tentang biaya yang menjadi beban perusahaan didalam usahanya dalam suatu periode tertentu. Laporan rugi/laba ini menunjukkan sumber-sumber dari mana penghasilan itu diperoleh serta biaya-biaya yang merupakan beban perusahaan. Dengan membandingkan antara penghasilan dengan biaya tersebut, dapatlah diketahui berapa besar rugi atau laba yang diperoleh perusahaan adalah sebagai berikut :

1. Penghasilan adalah harta yang mengakibatkan bertambahnya modal sendiri, tetapi bukan penambahan modal baru dari pemiliknya dan

bukan penambahan harta karena bertambahnya hutang, melainkan merupakan kontrapresiasi yang diterima oleh perusahaan atas jasanya yang diberikan oleh pihak lain.

2. Biaya (expensis) yang dibedakan menjadi dua yaitu:

- a. Biaya operasi adalah biaya yang menjadi beban tanggungan perusahaan, yang ada hubungannya langsung dengan usaha (operasi) pokok perusahaan yang meliputi biaya pokok perusahaan, biaya penjualan, biaya umum dan biaya administrasi.
- b. Biaya bukan operasi adalah biaya yang menjadi tanggungan perusahaan yang tidak ada hubungannya secara langsung dengan usaha (operasi) pokok perusahaan seperti : biaya sewa, biaya bunga.

2.3 Analisa Rasio Keuangan

Untuk dapat memperoleh gambaran tentang perkembangan keuangan suatu perusahaan diperlukan mengadakan interpretasi atau analisa terhadap data keuangan dari perusahaan yang bersangkutan, dari data keuangan itu akan tercermin dalam laporan keuangannya. Dengan mengadakan interpretasi dan analisa keuangan suatu perusahaan, seseorang penganalisa keuangan memerlukan adanya ukuran atau parameter analisa keuangan yaitu rasio, dimana rasio itu merupakan alat yang dapat digunakan untuk menjelaskan dari data keuangan itu.

Rasio yang digunakan dalam penganalisa laporan keuangan adalah rasio keuangan. Rasio keuangan adalah penilaian yang bersifat sistematis agar dapat mengevaluasi keadaan pada masa lalu, sekarang dan memproyeksikan yang akan datang (Syarifudin Alwi, 1985:95). Analisa rasio keuangan merupakan bentuk atau cara umum digunakan dalam analisa laporan keuangan dan merupakan alat yang dinyatakan artian relatif maupun menjelaskan hubungan tertentu antara faktor yang lain dari suatu laporan keuangan.

Penganalisa laporan keuangan dalam mengadakan analisa rasio keuangan pada dasarnya dapat melakukan dengan 2 macam cara perbandingan (Bambang Riyanto, 1992:253) yaitu :

1. Membandingkan rasio sekarang (present ratio) dengan rasio dari waktu yang lalu (rasio historis) atau rasio yang diperkirakan untuk waktu yang akan datang dari perusahaan yang sama.
2. Membandingkan rasio suatu perusahaan dengan rasio semacam dari perusahaan lain yang sejenis untuk waktu yang sama.

Dari perbandingan tersebut, perusahaan dapat mengetahui tingkat rasio keuangan baik dalam suatu perusahaan yang dihitung dari tahun ketahun maupun dengan perusahaan lain yang sejenis.

Analisa rasio seperti halnya alat-alat analisa lain adalah "future oriented", oleh karena itu penganalisa harus mampu untuk menyesuaikan faktor-faktor yang ada pada periode atau waktu sekarang dengan faktor dimasa yang akan datang yang mungkin mempengaruhi posisi keuangan atau

hasil operasi perusahaan yang bersangkutan. Dengan demikian manfaat suatu angka rasio sepenuhnya tergantung pada kemampuan penganalisa dalam menginterpretasikan data yang bersangkutan.

2.2.1 Macam-macam Keuangan

Pada dasarnya macam atau jumlah angka-angka rasio itu banyak sekali karena rasio dapat dibuat inenurut kebutuhan penganalisa, nanun demikian angka-angka rasio yang ada pada dasarnya dapat digolongkan menjadi dua golongan atau kelompok. Golongan atau kelompok yang pertama adalah berdasarkan sumber data keuangan yang merupakan elemen atau unsur dari angka rasio tersebut dan penggolongan yang kedua adalah didasarkan pada tujuan penganalisis.

Berdasarkan sumber datanya maka angka rasio dapat dibedakan (S. Munawir, 1995:68) menjadi:

1. Rasio-rasio neraca (balance sheet ratio) yang tergolong dalam kategori ini adalah semua rasio yang datanya diambil atau bersumber pada neraca, misalnya current ratio, quick ratio.
2. Rasio-rasio laporan laba rugi (income statement ratio) yaitu angka-angka rasio yang dalam penyusunannya semua data diambil dari laporan laba rugi misalnya gr operating rasio dan lainnya.
3. Rasio antar laporan (interstatement ratio) yaitu semua angka rasio yang penyusunan datanya dari neraca dan laporan laba rugi, misalnya tingkat perputaran persediaan (inventory turn over),

tingkat perputaran piutang (account receivable turn over), sales to inventory dan lainnya.

Penggolongan angka rasio menurut sumber datanya itu yang penting penggunaannya dan kesimpulan apa yang dapat diperoleh dari angka rasio tersebut.

Ada pula yang mengelompokkan rasio-rasio lainnya. Menurut Bambang Riyanto (1991:254), rasio keuangan terdiri dari:

1. Rasio likuiditas yaitu rasio yang mengukur likuiditas perusahaan atau mengukur kemampuan perusahaan untuk memenuhi kewajiban finansial jangka pendek yang berupa hutang Jangka pendek. pada rasio likuiditas terdiri dari :
 - a. Current ratio, yaitu kemampuan perusahaan untuk membayar hutang yang segera harus dibayar atau dipenuhi dengan aktiva lancar.
 - b. Cash ratio, yaitu kemampuan perusahaan untuk membayar hutang yang segera dibayar atau dipenuhi dengan kas yang tersedia dalam perusahaan.
 - c. Quick (acid test) ratio, yaitu kemampuan untuk membayar hutang yang segera harus dibayar dengan aktiva lancar yang lebih likuid.
2. Ratio solvabilitas yaitu rasio yang mengukur seberapa besar efektivitas perusahaan dalam Mengerjakan sumber dananya. Rasio ini terdiri dari:

- a. Total Debt to Total Assets yaitu bagian dari keseluruhan dana yang dibelanjai dengan hutang
 - b. Total Debt to Equity ratio, yaitu bagian dari setiap modal sendiri yang dijadikan jaminan untuk keseluruhan hutang.
 - c. Long Term Debt to Equity Ratio, yaitu bagian dari serupa rupiah modal sendiri yang dijadikan jaminan untuk hutang jangka panjang.
3. Rasio rentabilitas, yaitu rasio yang menunjukkan hasil akhir dari sejumlah kebijaksanaan dan keputusan-keputusan atau rasio yang mengukur kemampuan perusahaan untuk menghasilkan laba. Rasio ini terdiri dari:
- a. Gros Profit Margin: Keuntungan bersih per rupiah penjualan sebelum pajak
 - b. Net Profit margin: keuntungan bersih per rupiah penjualan sesudah pajak
 - c. Operating ratio: bunga yang dikeluarkan untuk kegiatan operasi
 - d. Rate of Return On Investment, yaitu kemampuan dari modal yang diinvestasikan dalam keseluruhan aktiva untuk menghasilkan keuntungan netto.
 - e. Rate of Return On Net Worth, yaitu kemampuan perusahaan dengan modal sendiri yang bekerja didalamnya untuk menghasilkan keuntungan atau perbandingan antara jumlah laba bersih yang tersedia dengan jumlah modal sendiri.

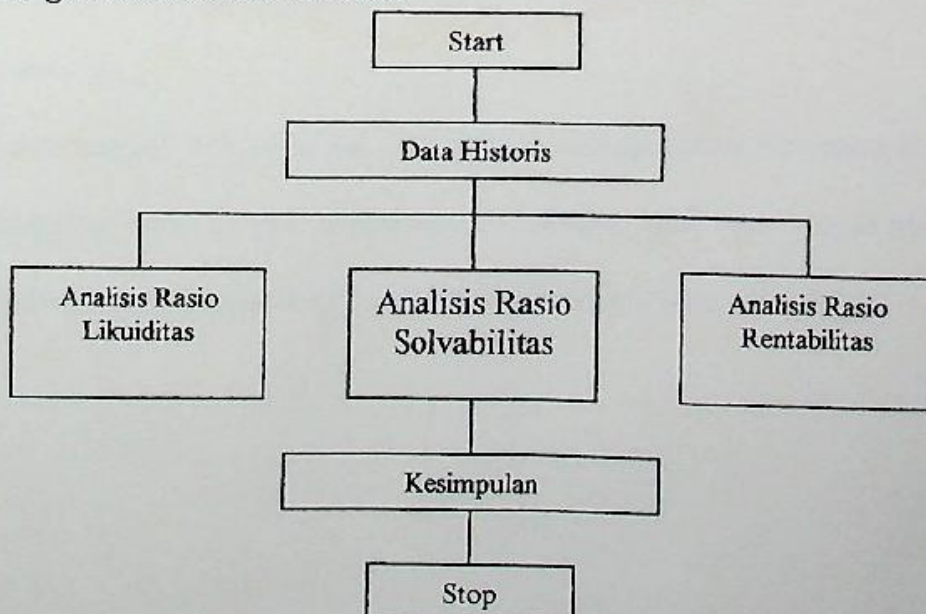
- f. **Rate of Return of Total Assets**, yaitu kemampuan dari modal yang diinvestasikan dalam keseluruhan aktiva untuk menghasilkan keuntungan bagi semua investor.

Dalam menganalisa rasio keuangan ini selain dari analisa diatas juga diperlukan analisa perbandingan. Analisa perbandingan laporan keuangan adalah metode analisis dengan cara membandingkan laporan keuangan untuk dua periode atau lebih. (S. Munawir, 1995 :36).

Dengan membandingkan neraca untuk dua periode atau lebih akan dapat diketahui perubahan yang terjadi. Perubahan ini penting untuk diketahui sebab akan menunjukkan sampai seberapa jauh perkembangan keadaan keuangan perusahaan, dimana perubahan didalam neraca dalam suatu periode mungkin disebabkan :

1. Laba atau rugi yang bersifat operasional maupun yang insidental.
2. Diperolehnya aktiva baru maupun adanya perubahan bentuk aktiva.
3. Timbulnya atau lunasnya hutang maupun adanya perubahan bentuk hutang.
4. Pengeluaran atau pembayaran atau penarikan kembali modal saham.

2.4 Kerangka Pemecahan Masalah



BAB 3

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Data

Pada penelitian skripsi ini jenis data yang dikumpulkan yaitu dengan cara

1. Data Primer

Merupakan data yang diperoleh langsung dari objek penelitian dimana hal ini dilakukan dengan cara menyajikan berbagai cara metode baik itu dengan metode pengumpulan data yang meliputi wawancara, observasi, alat lain.

2. Data Sekunder

Data yang dikumpulkan dengan cara mendapatkan secara tidak langsung dari objek penelitian yaitu dengan mendapatkan dari literatur-literatur yang berhubungan dengan masalah yang akan diteliti.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Dalam pengumpulan data yang berhubungan dengan judul ini penyusunan dengan menggunakan metode sebagai berikut:

a. Interview

Yaitu metode pengumpulan data dengan menggunakan wawancara secara langsung baik dengan pimpinan perusahaan, staff dan karyawan yang berhubungan dengan objek penelitian. (Sutrisno Hadi, 1984:193)

b. Observasi

Merupakan suatu cara untuk memperoleh data yang diperlukan, yaitu dengan jalan mengadakan pengamatan secara langsung kepada pihak yang bersangkutan terutama dengan bagian penyusunan laporan keuangan, sehingga data yang diperoleh lebih jelas. (Koentjaraningrat, 1985:108)

c. Studi Pustaka

Suatu teknik memperoleh data dengan membaca literatur yang dapat menunjang terlaksananya dan terselesainya penelitian ini (Djarwanto PS, 1990:64).

3.3 Metode Analisa Data

Untuk mengetahui tingkat pertumbuhan keuntungan perusahaan maka di gunakan rumus sebagai berikut (Soeyanto, 1996):

3.3.1 Rasio Likuiditas

Rasio yang mengukur likuiditas perusahaan atau mengukur kemampuan perusahaan untuk memenuhi kewajiban finansial jangka pendek yang berupa hutang Jangka pendek. pada rasio likuiditas terdiri dari :

1. Current ratio, yaitu kemampuan perusahaan untuk membayar hutang yang segera harus dibayar atau dipenuhi dengan aktiva lancar.

$$\text{Current Ratio} = \frac{\text{Aktiva lancar}}{\text{Hutang Lancar}} \times 100\%$$

2. Quick (acid test) ratio, yaitu kemampuan untuk membayar hutang yang segera harus dibayar dengan aktiva lancar yang lebih likuid.

$$\text{Quick Ratio} = \frac{\text{Aktiva lancar} - \text{Persediaan Barang}}{\text{Hutang Lancar}} \times 100\%$$

3. Cash ratio, yaitu kemampuan perusahaan untuk membayar hutang yang segera dibayar atau dipenuhi dengan kas yang tersedia dalam perusahaan.

$$\text{Cash Ratio} = \frac{\text{Kas} + \text{Surat Berharga}}{\text{Hutang Lancar}} \times 100\%$$

3.3.2 Rasio Solvabilitas

Rasio yang menunjukkan hasil akhir dari sejumlah kebijaksanaan dan keputusan-keputusan atau rasio yang mengukur kemampuan perusahaan untuk menghasilkan laba. Rasio ini terdiri dari:

1. Total Debt to Total Assets yaitu bagian dari keseluruhan dana yang dibelanjai dengan hutang.

$$\text{Total dept to total assets ratio} = \frac{\text{Total Hutang}}{\text{Modal Sendiri}} \times 100\%$$

2. Total Debt to Equity ratio, yaitu bagian dari setiap modal sendiri yang dijadikan jaminan untuk keseluruhan hutang.

$$\text{Total dept to Equity ratio} = \frac{\text{Total Hutang}}{\text{Modal Sendiri}} \times 100\%$$

3. Long Term Debt to Equitiy Ratio, yaitu bagian dari setiap rupiah modal sendiri yang dijadikan jaminan untuk hutang jangka panjang.

$$\text{Long term dept to Equity ratio} = \frac{\text{Hutang Jangka Panjang}}{\text{Modal Sendiri}} \times 100\%$$

3.3.3 Rasio Rentabilitas

Rasio yang menunjukkan hasil akhir dari sejumlah kebijaksanaan dan keputusan-keputusan atau rasio yang mengukur kemampuan perusahaan untuk menghasilkan laba. Rasio ini terdiri dari:

1. Gros Profit Margin: Keuntungan bersih per rupiah penjualan sebelum pajak.

$$\text{Gross Profit Margin} = \frac{\text{Penjualan bersih} - \text{Harga pokok penjualan}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100\%$$

2. Net Profit margin: keuntungan bersih per rupiah penjualan sesudah pajak

$$\text{Net Profit Margin} = \frac{\text{Keuntungan Bersih Sesudah Pajak}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100\%$$

3. Operating ratio: bunga yang dikeluarkan untuk kegiatan operasi

$$\text{Operating Ratio} = \frac{\text{Harga pokok penjualan} + \text{Total biaya operasi}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100\%$$

4. Rate of Return On Investment, yaitu kemampuan dari modal yang diinvestasikan dalam keseluruhan aktiva untuk menghasilkan keuntungan netto.

$$\text{Rate of Return on Investment} = \frac{\text{Keuntungan Bersih Sesudah Pajak}}{\text{Total Aktiva}} \times 100\%$$

5. Rate of Return On Net Worth, yaitu kemampuan perusahaan dengan modal sendiri yang bekerja didalamnya untuk menghasilkan keuntungan atau perbandingan antara jumlah laba bersih yang tersedia dengan jumlah modal sendiri.

$$\text{Rate of Return on Net Worth} = \frac{\text{Keuntungan Bersih Setelah Pajak}}{\text{Modal Sendiri}} \times 100\%$$

6. Rate of Return of Total Assets, yaitu kemampuan dari modal yang diinvestasikan dalam keseluruhan aktiva untuk menghasilkan keuntungan bagi semua investor.

$$\text{Rate of Return of Total Assets} = \frac{\text{Keuntungan sebelum bunga dan pajak (EBT)}}{\text{Total Aktiva}} \times 100\%$$

BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Keadaan Perusahaan Agroindustri Pembekuan Ikan “UD. Fish & Fresh”

4.1.1 Sejarah Perusahaan

Perusahaan “UD. Fish & Fresh” didirikan sekitar tahun 1996 dengan latar belakang pengalaman kerja pemilik perusahaan yaitu H. Achmad Sugiatno dengan modal sekitar 100 juta. Pada awalnya perusahaan ini bergerak di bidang pemindangan dengan skala lokal. Kemudian di tahun 1998 berubah haluan ke bidang pembekuan ikan segar dengan skala ekspor. Berdirinya “UD. Fish & Fresh” ini berdasarkan dengan SK TDP (Tanda Daftar Perusahaan) nomor 13065604583.

Perusahaan “UD. Fish & Fresh” adalah jenis perusahaan yang memproduksi ikan beku berdasarkan order (pesanan) dari perusahaan dalam negeri dan luar negeri. Produk utamanya yaitu ikan layur, sedangkan ikan beku lainnya antara lain: lemuru, tongkol, layang benggol, cumi-cumi, dan mika.

Cara pengiriman untuk ekspor dilakukan dengan menggunakan kontainer dan dikirim dengan menggunakan kapal (dari kontainer dipindah dan dimasukkan ke kapal). Sedangkan pengiriman lokal menggunakan thermoking. Pemasaran dalam negeri dan luar negeri meliputi:

a. Layur

Ekspor : Timur Tengah, Iran, Korea, Cina, Taiwan, Jepang

- Lokal : Surabaya, Cilacap
- b. Lemuru
- Ekspor : Timur Tengah, Korea
- Lokal : Surabaya, Cilacap, Benoa (Bali), Madura
- c. Tongkol
- Ekspor : -
- Lokal : Jakarta, Tulungagung, Surabaya, Medan, Aceh, Palembang
- d. Layang Benggol
- Ekspor : -
- Lokal : Jakarta, Tulungagung, Lamongan, Tegal
- e. Cumi-cumi
- Ekspor : Cina, Jepang
- Lokal : Jakarta, Surabaya
- f. Mika
- Ekspor : Australia
- Lokal : Benoa (Bali)

4.1.2 Lokasi dan Topografi Perusahaan

“UD. Fish & Fresh” terletak pada ketinggian 450 m di atas permukaan laut (dpl) dengan topografi dataran rendah dan pantai. Iklim di “UD. Fish & Fresh” mempunyai suhu udara rata-rata 31⁰ C dengan curah hujan ± 2280 mm/tahun. Jarak antara “UD. Fish & Fresh” dengan pusat kota Banyuwangi

sekitar 34 km dan 150 km dengan ibukota propinsi. Wilayah Desa Kedungrejo berbatasan dengan:

- Sebelah Utara : Desa Tembokrejo
- Sebelah Selatan : Desa Kedungringin
- Sebelah Barat : Desa Blambangan/Tapanrejo
- Sebelah Timur : Slat Bali

Letak “UD. Fish & Fresh” cukup strategis jika dilihat dari penyediaan bahan baku. Lokasi dekat dengan laut, tenaga kerja tersedia cukup banyak, proses pemasaran hasil mudah, dalam hal ini sarana jalan untuk transportasi amat memadai dan tersedianya tenaga listrik serta air yang cukup. “UD. Fish & Fresh” terletak di Jl. NV. No. 41 Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Propinsi Jawa Timur.

“UD. Fish & Fresh” dibangun di atas tanah seluas $\pm 1040 \text{ m}^2$. Bangunan ini terdiri atas dua kantor, dua ruang penampungan, ruang pengolahan (depan dan belakang), cold storage (ruang penyimpanan), ruang pembekuan (freezer), dan gudang. Selain bangunan utama tersebut terdapat juga sarana lainnya seperti ruang ganti bagi pekerja, kamar mandi, parkir, musholla, ruang dinas direktur dan mess karyawan.

4.1.3 Tata Letak Perusahaan

Penempatan bangunan pabrik maupun peralatan dilakukan sedemikian rupa dengan memperhatikan beberapa aspek penting, antara lain:

1. Pengaturan alat-alat yang optimum tanpa mengurangi efisiensi dan efektivitas kerja.
2. Menjaga keselamatan kerja.
3. Membina hubungan dengan karyawan sehingga dapat membantu dalam mengefisienkan penggunaan bangunan pabrik.
4. Menjaga komunitas perusahaan.

4.1.4. Susunan dan Struktur Organisasi Perusahaan

Pada prinsipnya segala kegiatan dalam perusahaan, baik kegiatan untuk menghasilkan suatu barang atau jasa diharapkan berjalan lancar. Syarat mutlak untuk menjalankan manajemen dengan baik yaitu mampu membuat suatu perencanaan yang matang. Hal ini dilakukan guna memperkecil kekeliruan dan kesalahan yang fatal, maka diperlukan pengorganisasian yang baik, dalam hal penempatan tenaga kerja berdasar keahlian tugasnya, pembagian jam kerja serta kedudukan atau posisi personal dalam suatu organisasi.

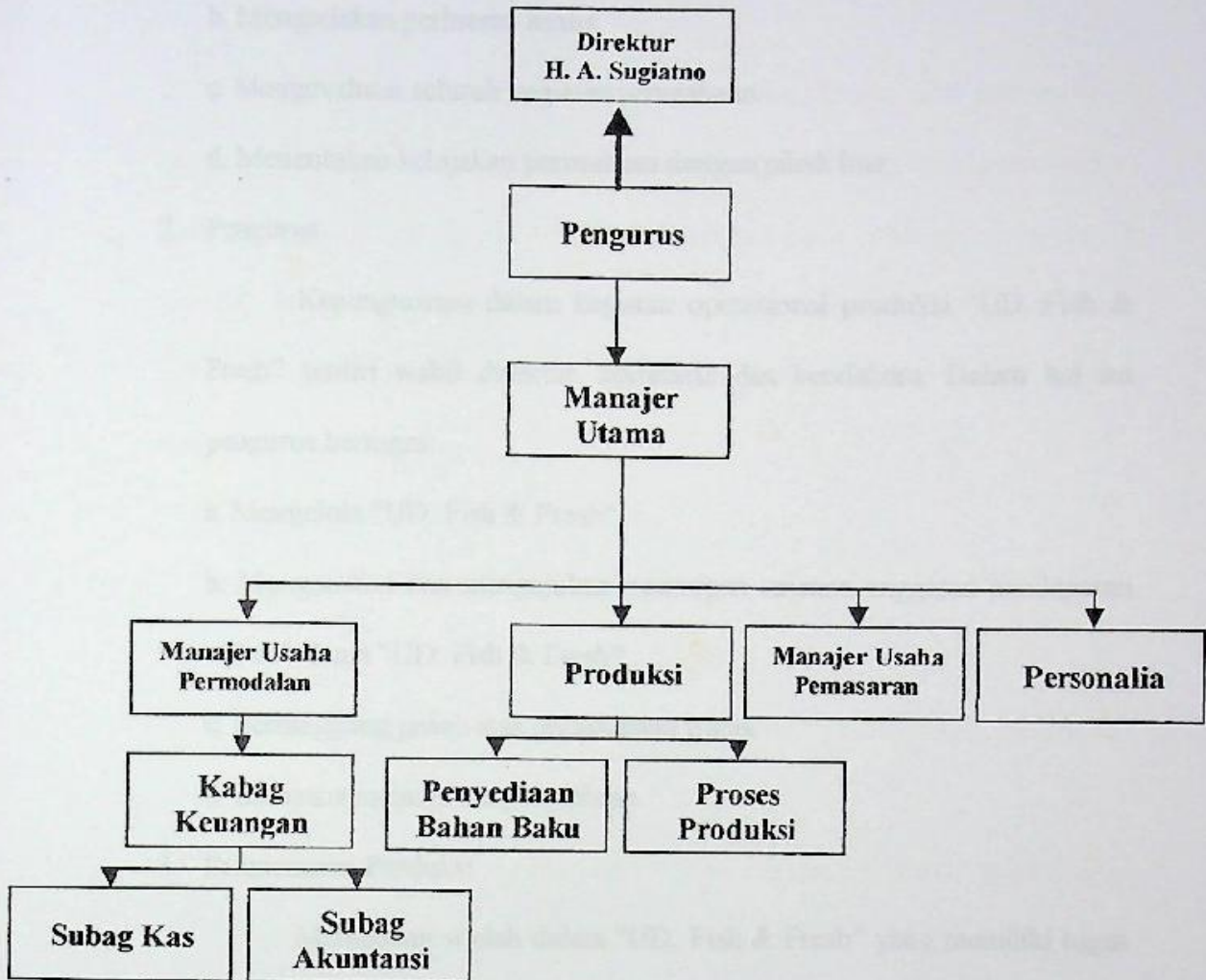
Struktur organisasi dibutuhkan untuk mewujudkan pola yang tepat dan saling berhubungan antara bidang-bidang kerja dan personil-personil yang menempatkan seseorang dalam sistem kerja yang sama agar dapat menjalankan kegiatan secara efektif untuk tercapainya tujuan perusahaan, dimana susunan pengurus "UD. Fish & Fresh" adalah sebagai berikut:

SUSUNAN PENGURUS “UD. Fish & Fresh”
PENGURUS

Direktur Utama	: H. Achmad Sugiarno
Assisten Direktur	: Drs. M.Z. Muchtar, MBA
Sekretaris	: Rini Laswardi
Bendahara	: Rachmad Hidayat, Amd

Agar perencanaan operasional produksi pada “UD. Fish & Fresh” dapat berjalan lancar, maka perlu adanya rencana pengorganisasian yang baik. Dan pengorganisasian disini adalah pencapaian tujuan dengan menetapkan orang-orang yang akan melaksanakan tugas pekerjaan.

Struktur organisasi “UD. Fish & Fresh” Kecamatan Muncar yaitu:



Sumber data: “UD. Fish & Fresh”

Gambar 4.1: Struktur Organisasi “UD. Fish & Fresh”

Keterangan

- : Garis Bimbingan
 → : Garis Pembinaan

1. Direktur

Merupakan pemegang kekuasaan tertinggi dalam tata kehidupan

“UD. Fish & Fresh” yang memiliki kewenangan dalam:

- a. Mengkoordinir seluruh kegiatan eksternal perusahaan.
 - b. Mengadakan perluasan usaha.
 - c. Mengevaluasi seluruh kegiatan perusahaan.
 - d. Menentukan kebijakan perusahaan dengan pihak luar.
2. Pengurus

Kepengurusan dalam kegiatan operasional produksi "UD. Fish & Fresh" terdiri wakil direktur, sekretaris dan bendahara. Dalam hal ini pengurus bertugas:

- a. Mengelola "UD. Fish & Fresh".
 - b. Menganalisa dan mengajukan rancangan rencana anggaran pendapatan dan belanja "UD. Fish & Fresh".
 - c. Bertanggung jawab atas pelaksanaan tugas.
 - d. Berusaha memajukan perusahaan.
3. Perencanaan Produksi

Merupakan wadah dalam "UD. Fish & Fresh" yang memiliki tugas dalam hal menyusun rencana operasional produksi.

4. Manajer Utama

Orang yang memegang jabatan tertinggi dari seluruh karyawan "UD. Fish & Fresh" dimana tugas dari manajer adalah:

- a. Membuat perencanaan kerja.
- b. Mengorganisasikan operasional kerja berdasar bidang pekerjaannya.
- c. Melaksanakan program kerja
- d. Mengontrol dari pekerjaan yang dilakukan.

- e. Seorang pembuat kebijakan yang handal serta bertanggung jawab atas pekerjaannya.

Didalam pelaksanaan tugas sebagai manajer utama dibantu oleh para manajer usaha yaitu manajer usaha permodalan adalah manajer yang memperhitungkan berapa anggaran belanja yang harus dikeluarkan pada produksi tahun ke-@, manajer usaha pemasaran, bertugas dalam hal pemrosesan atau pengolahan bahan baku menjadi bahan jadi hingga pada tahap pemasaran hasil produksi ikan beku.

5. Kepala Bagian Keuangan

Mengepalai sub-sub bidang keuangan, diantaranya:

a. Subag kas

- Bertanggung jawab atas ketetapan jumlah penerimaan atau pengeluaran.
- Memberikan laporan saldo kas kepada manajer utama atau pengurus.
- Melaksanakan segala transaksi kas.
- Bertanggung jawab atas keamanan arsip-arsip keuangan.

b. Subag Akuntansi

- Menyusun dan membuat laporan keuangan dari seluruh kegiatan atau transaksi di "UD. Fish & Fresh"

6. Personalia

- Mengusulkan pengadaan dan pengangkatan pegawai
- Membimbing serta memotivasi dan mengawasi karyawan

4.1.5 Manajemen Personalia

(1). Tenaga Kerja

Tenaga kerja pada “UD. Fish & Fresh” di Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi terdiri dari:

- a) Tenaga kerja administrasi adalah tenaga kerja tetap yang melakukan pekerjaannya di bagian administrasi.
- b) Tenaga kerja harian adalah tenaga kerja operasional produksi yang telah terdaftar sebagai pekerja di perusahaan.
- c) Tenaga kerja borongan adalah tenaga kerja yang bekerja jika perusahaan mengadakan tambahan proses produksi.

**Tabel 4 Jumlah Tenaga Kerja “UD. Fish & Fresh”
Tahun 2003-2004**

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah Tenaga Kerja	
		2003	2004
1.	Pengurus	5	5
2.	Manajer Utama	1	1
3.	Manajer Usaha Permodalan	1	1
4.	Kabag Keuangan	1	1
5.	Subag Kas	1	1
6.	Subag Akuntansi	1	1
7.	Produksi	2	2
8.	Penyediaan Bahan Baku	2	2
9.	Proses Produksi	25	30
10.	Manajer Usaha Pemasaran	1	1
11.	Personalia	1	1

Sumber: “UD. Fish & Fresh” Tahun 2005

(2). Jam Kerja

Jam kerja yang berlaku pada “UD. Fish & Fresh” di Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi adalah sistem shift dengan 6 hari kerja dari Senin hingga Sabtu:

Shift I : 08.00-14.30 dengan waktu istirahat 12.00-13.00

Shift II : 14.30-22.00 dengan waktu istirahat 18.00-19.00

Pihak "UD. Fish & Fresh" memanfaatkan hari Minggu untuk melakukan evaluasi kecil atas pekerjaan yang telah dilakukan dalam sepekan dan juga pengontrolan atas perawatan dan pemeliharaan peralatan yang ada.

(3). Tata Cara Pengupahan

Tenaga kerja bulanan digaji setiap bulan, sedangkan untuk karyawan borongan digaji berdasarkan banyaknya jumlah ikan yang masuk setiap hari dan dibagi dengan jumlah karyawan borongan, kemudian dibayarkan berdasarkan jumlah hari masuk kerja selama seminggu.

Jika dilakukan jam lembur, misalnya pengiriman ke luar negeri ataupun banyaknya ikan melampaui kapasitas produk, maka besarnya gaji lebih besar dari biasanya. Gaji yang diterima besarnya tergantung dari lamanya pekerja melakukan pekerjaannya, kepandaian dan keahlian pekerja serta jenis pekerjaan yang dilakukannya.

(4). Kesejahteraan Karyawan

Tunjangan yang diberikan "UD. Fish & Fresh" di Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi demi kesejahteraan karyawan antara lain:

a) Tunjangan kesehatan

Karyawan yang menderita sakit disediakan fasilitas berupa obat-obatan yang diberikan secara cuma-cuma.

b) Tunjangan keselamatan kerja

Semua karyawan diikutsertakan dalam asuransi tenaga kerja, dalam hal ini perusahaan bergabung dengan API (Asosiasi Pengolahan Ikan).

c) Tunjangan hari raya

Tunjangan hari raya diberikan kepada setiap karyawan tetap sebelum menjelang hari raya yang besarnya disesuaikan dengan UMR (upah minimum regional).

d) Pemberian cuti

Pemberian cuti ini meliputi cuti tahunan (7 hari), cuti haid (2 hari) dan cuti hamil (3 bulan).

e) Diberikan perlengkapan kerja seperti topi, sarung tangan, sepatu boot dan celemek.

f) Musholla dan ruang ganti karyawan.

g) Mess karyawan pria.

(5). Aspek Produksi

(a). Bahan Baku Utama

Bahan baku utama "UD. Fish & Fresh" di Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi diperoleh dari nelayan setempat yang memasoknya langsung ke perusahaan. Selain itu juga mendatangkan dari supplier di Bali, Madura, Situbondo, Probolinggo dan daerah sekitar

Banyuwangi sendiri. Daerah pemasok ikan lainnya seperti Ujung Pandang, Flores, Ambon, Manado, dan Jember diperlukan apabila kebutuhan ikan di Banyuwangi kurang, misalnya pada saat terang bulan. Oleh karena itu kebutuhan bahan baku ikan dapat diperoleh dari daerah lain.

Ikan yang diterima bagian pengadaan bahan baku harus memenuhi kriteria standar perusahaan melalui pengujian berikut:

1) Adanya pengklarifikasian bahan baku

Uji ini ditujukan pada kondisi fisik ikan, apakah mengalami kerusakan atau tidak. Selain itu juga mengelompokkan ikan menurut jenis dan ukurannya.

2) Pengujian organoleptik

Meliputi pengujian bau, tekstur dan kenampakan.

3) Pengujian fisik

Ikan yang masuk harus sesuai dengan standar pengujian fisik, sedangkan yang tidak memenuhi standar maka harus dikembalikan kepada supplier.

(b). Bahan Baku Pembantu

Bahan baku pembantu yang diperlukan untuk proses ikan beku pada "UD. Fish & Fresh" di Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi terdiri atas:

1) Bahan baku pembantu untuk proses pengolahan

Bahan baku pembantu yang digunakan dalam proses pengolahan ikan beku di “UD. Fish & Fresh” adalah air, es, dan garam. Es yang digunakan adalah dalam bentuk es balok dan es curai yang dibeli dalam beberapa plat atau balok. Fungsi dari es dan garam yaitu untuk mencegah terjadinya kerusakan atau pembusukan yang terjadi pada ikan lebih lanjut, sehingga diharapkan memperoleh ikan dengan mutu yang lebih segar atau fresh. Selain itu, es sanggup mendinginkan ikan dengan cepat dan mampu melindungi ikan dari kekeringan. Garam juga berfungsi untuk menurunkan suhu beku air agar kesegaran ikan dipertahankan lebih lama. Perbandingan penggunaan antara garam dan es yaitu 1:2 per satu bak penampungan.

2) Bahan pembantu untuk kemasan

Bahan baku pembantu yang digunakan untuk kemasan di “UD. Fish & Fresh” adalah kemasan primer dan sekunder. Kemasan primer adalah bahan kemasan yang digunakan untuk membungkus bahan pangan (produk ikan beku), di mana bahan yang digunakan yaitu plastik polipropylene (PP). Sedangkan bahan kemasan sekunder adalah bahan kemasan yang berfungsi untuk melindungi kemasan primer yaitu Master Carton (MC).

(c). Proses Produksi

Proses produksi dapat diartikan sebagai cara, metode, dan teknis untuk menciptakan atau menambah kegunaan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dan dana) yang ada. Adapun proses produksi "UD. Fish & Fresh" sebagai berikut:

1. Penerimaan Bahan Baku

Bahan baku yang datang langsung diuji dengan pengklarifikasian bahan baku, organoleptik dan fisik, dan pencatatan. Pencatatan meliputi jumlah ikan yang datang sesuai dengan jumlah pemesanan.

Penanganan ikan selama perjalanan akan mempengaruhi keadaan ikan, sehingga cara penanganan ikan perlu diperhatikan. Ikan yang datang harus dibongkar di ruang penerimaan bahan baku dengan hati-hati. Jika jumlah ikan yang datang sangat banyak dan tidak sempat diproses maka perlu ditempatkan pada bak penampungan sementara guna mencegah terjadinya pembusukan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Pada bak penampungan sementara ini perlu dimasukkan garam dan es balok serta es curai dengan perbandingan 1:2. Cara pemberiannya yaitu secara bergantian (es balok kemudian es curai lalu garam dan ikan).

2. Sizing dan Sortasi

Sizing dilakukan untuk mengelompokkan ikan dari berbagai jenis menurut ukuran ikan (besar, sedang, dan kecil), sehingga akan mempermudah dalam proses penyusunan atau penataan. Sedangkan sortasi dilakukan untuk memisahkan ikan yang mempunyai mutu baik maupun jelek.

3. Penimbangan

Penimbangan ini dilakukan pada busket berkapasitas 10 kg dengan menggunakan timbangan plat form scale dengan kapasitas 15 kg. Penimbangan harus dilakukan secara tepat, cermat, dan cepat dengan maksud agar ikan tidak terlalu lama terkontaminasi dengan udara dan secara cermat dan tepat menghindari kesalahan penimbangan.

4. Pencucian

Pencucian harus dilakukan secara bersih untuk menghilangkan kotoran pada tubuh ikan, sehingga ikan akan tampak lebih segar.

5. Penyusunan atau penataan

Penyusunan dilakukan di atas long pan dan short pan (dिसesuaikan dengan jenis ikan yang akan dibekukan). Penyusunan dilakukan serapi mungkin agar tidak terjadi penumpukan antara produk dan posisi ikan searah.

6. Checking Size dan Hasil Proses

Checking size yaitu pemberian nomor size (ukuran) pada tiap pan/loyang sesuai dengan banyaknya ikan yang telah diketahui sizenya. Sedangkan hasil proses yaitu proses pencatatan dalam buku rekapitulasi. Pemberian size ini harus cermat dan tepat agar tidak terjadi kesalahan pada saat packing.

7. Pembekuan

Pembekuan dilakukan dengan menurunkan suhu bahan pangan sampai titik beku ikan. Pembekuan yang dipakai yaitu Air Blast Freezer (ABF) dengan suhu pembekuan minimal -35°C dan lama pembekuan 24 jam. Proses pembekuan ini bertujuan untuk mengawetkan sifat-sifat alami bahan pangan dengan menghambat aktifitas bakteri dan untuk mengurangi atau menghentikan kegiatan mikroorganisme penyebab terjadinya pembusukan.

8. Glazing

Glazing dilakukan dengan cara mencelupkan produk beku ke dalam fiber glass yang telah berisi air dan telah diberi es balok guna mengatur suhu hingga mencapai suhu 12°C selama ± 15 detik.

9. Packing/pengemasan

Proses ini dilakukan setelah glazing selesai dan dikeluarkan dari long pan dan short pan. Pengemasan ini menggunakan plastik polipropylene (PP) dan master carton (MC), kemudian diikat dengan tali PVC dengan bantuan straping band/strapack.

10. Cool Room (Cold Storage)

Produk ikan beku yang telah dikemas kemudian dimasukkan ke dalam cold storage dengan suhu minimal -18°C . Pada cold storage ini, fluktuasi suhu harus dijaga selama penyimpanan. Penyimpanan ini dilakukan untuk menampung dan mengumpulkan produk sehingga siap untuk didistribusikan.

(6). Kegiatan Pemasaran

(a). Diversifikasi Pemasaran

Pemasaran hasil produksi “UD. Fish & Fresh” di Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi dilakukan untuk memenuhi pasar lokal dan ekspor.

(b). Pendistribusian dan Pemasaran

Skala distribusi dan pemasaran di “UD. Fish & Fresh” di Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi sudah mencapai skala ekspor ke beberapa negara. Sistem pengiriman produk ke luar negeri dilakukan bila terdapat pesanan dari pihak luar negeri. Pengiriman ini dilakukan dengan menggunakan kontainer yang dilengkapi dengan lemari pendingin (cold storage), sedangkan pengiriman lokal dilakukan dengan menggunakan thermoking. Produk yang diekspor dikirim ke beberapa negara antara lain: Timur Tengah, Iran, Korea, Cina, Taiwan, Jepang, dan Australia. Sedangkan untuk lokal meliputi: Surabaya, Cilacap, Benoa (Bali), Madura, Jakarta, Tulungagung, Medan, Aceh, Palembang, Lamongan, dan Tegal. Produk utama untuk ekspor yaitu ikan layur, cumi-cumi, dan mika.

4.1.6 Potensi Sektor Perikanan

Kabupaten Banyuwangi merupakan daerah perikanan laut yang potensial, dilihat dari letak geografis yang sebagian besar wilayahnya berbatasan dengan laut (selat Bali). Selain itu dapat juga ditinjau dari produksi dan nilai ikan olahan pada tahun 2004 sebesar 22.633 ton atau senilai Rp. 229.196.000 seperti yang terlihat pada Tabel 4.1.

Tabel 4.1.
Produksi Ikan Olahan di Kabupaten Banyuwangi, Tahun 2004

No	Jenis Olahan	Produksi		Nilai Produksi	
		Ton	%	Juta Rp	%
1	Pengalengan	8.793	39	161.724	70
2	Pindang	3.357	15	15.612	7
3	Asinan	831	4	4.861	2
4	Tepung Ikan	4.350	19	20.650	9
5	Es-esan	5.110	22	24.788	11
6	Lain-lain (*)	192	1	1.561	1
Jumlah		22.633	100	229.196	100

Keterangan: *) meliputi produk terasi, petis, ubur-ubur, dan lain-lain.

Sumber: Dinas Perikanan Kabupaten Banyuwangi (2004).

Tabel 4.2.
Pemasaran Ikan ke Luar Daerah di Kabupaten Banyuwangi, Tahun 2004

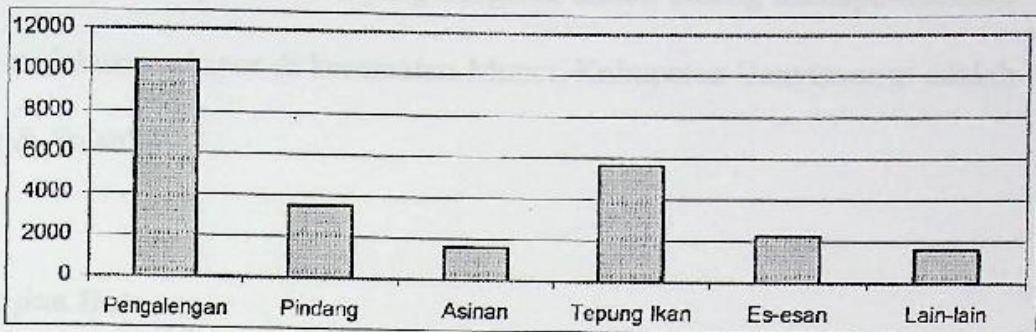
No	Jenis Olahan	Jumlah produksi	
		Ton	%
1	Pengalengan	10.449	41
2	Pindang	3.541	14
3	Asinan	1.615	6
4	Tepung Ikan	5.673	23
5	Es-esan	2.306	9
6	Lain-lain (*)	1.672	7
Jumlah		25.256	100

Keterangan: *) meliputi produk terasi, petis, ubur-ubur, dan lain-lain.

Sumber: Dinas Perikanan Kabupaten Banyuwangi (2004).

Dari Tabel 4.2., dapat dilihat bahwa pemasaran ikan olahan es-esan atau cold storage pada tahun 2004 sebesar 2.306 ton atau 9% dari seluruh jumlah pemasaran ikan olahan ke luar Kabupaten Banyuwangi

Gambaran secara jelas tentang pemasaran ikan ke luar daerah Kabupaten Banyuwangi terlihat pada Gambar 4.2., di mana kontribusi terbesar diberikan oleh jenis olahan pengalengan ikan. Selanjutnya tepung ikan, pindang, es-esan, lain-lain, dan asinan.



Gambar 4.2.
Pemasaran Ikan ke Luar Daerah di Kabupaten Banyuwangi, Tahun 2004

Produksi ikan tangkapan di Kabupaten Banyuwangi pada tahun 2004 mencapai 36.991 ton atau senilai Rp. 72.712.000 seperti (pada Tabel 4.3.)

Tabel 4.3.
Produksi Ikan Tangkapan di Laut Kabupaten Banyuwangi, Tahun 2004

No	Kecamatan	Produksi		Nilai Produksi	
		Ton	%	Juta Rp	(%)
1	Muncar	33.896	91,5	62.292	86
2	Pesanggaran	1.176	3	3.521	5
3	Purwoharjo	995,6	3	2.945	4
4	Wongsorejo	361,8	1	1.723	2
5	Kalipuro	157,9	0,4	637	1
6	Banyuwangi	67,66	0,2	208	0,3
7	Kabat	33,53	0,1	122	0,2
8	Rogojampi	248,9	0,7	978	1
9	Tegaldlimo	53,55	0,1	287	0,5
Jumlah		36.991	100	72.712	100

Sumber: Dinas Perikanan Kabupaten Banyuwangi (2004).

Demikian pula jika ditinjau dari aspek produksi pada Tabel 4.3., produksi ikan tangkapan di Kecamatan Muncar sebesar 33.896 ton atau 91,5% dari jumlah produksi ikan tangkapan dengan nilai Rp. 62.292.000

dibandingkan dengan tingkat produksi ikan tangkapan di kecamatan lain di Kabupaten Banyuwangi.. Hal itu terjadi karena usaha penangkapan ikan di Muncar (Selat Bali) merupakan sentra (pusat) kegiatan perikanan di Kabupaten Banyuwangi, salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang usahapembekuan ikan yang melakukan ekspor di kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi adalah "UD. Fish & Fresh".

4.2 Penyajian Data

Sebelum melakukan pembahasan dibutuhkan data-data histories mengenai laporan keuangan antar lain, Neraca dan Perhitungan Hasil Usaha/Laporan (L/R), dan untuk lebih jelasnya akan disajikan pada tabel berikut:

Tabel 4.4.
NERACA
"UD. Fish & Fresh" Per 31 Desember 2003

No	AKTIVA		PASIVA	
	Uraian	Jumlah (Rp.)	Uraian	Jumlah (Rp.)
1	Aktiva Lancar			
	- Kas	950.000.000	- Hutang wesel	1.200.000.000
	- Surat Berharga	850.000.000	- Hutang dagang	1.250.000.000
	- Barang dagangan	950.000.000	- Hutang pajak	50.000.000
	- Piutang dagang	500.000.000	- Jumlah Hutang Jangka Pendek	2.500.000.000
			- Hutang Jangka Panjang	2.500.000.000
	Jumlah	3.250.000.000	Jumlah Hutang	5.000.000.000
2	Aktiva Tetap			
	- Mesin dan Peralatan	3.250.000.000	Modal disetor	1.750.000.000
	- Aktiva tetap lain	6.250.000.000	- Laba ditahan	6.000.000.000
	Jumlah	9.500.000.000	Jumlah Modal	7.750.000.000
	J U M L A H A K T I V A	12.750.000.000	J U M L A H P A S I V A	12.750.000.000

Sumber: "UD. Fish & Fresh" tahun 2005

Tabel 4.5.
NERACA
"UD. Fish & Fresh" Per 31 Desember 2004

No	AKTIVA		PASIVA	
	Uraian	Jumlah (Rp. ...)	Uraian	Jumlah (Rp. ...)
1.	Aktiva Lancar			
	- Kas	1.000.000.000	- Hutang wesel	1.500.000.000
	- Surat Berharga	1.250.000.000	- Hutang dagang	1.000.000.000
	- Barang dagangan	1.500.000.000	- Hutang pajak	250.000.000
	- Piutang dagang	750.000.000		
			Jumlah Hutang Jangka Pendek	2.750.000.000
			- Hutang Jangka Panjang	3.000.000.000
	Jumlah	4.500.000.000	Jumlah Hutang	5.750.000.000
2.	Aktiva Tetap			
	- Mesin dan Peralatan	3.500.000.000	- Modal disetor	6.000.000.000
	- Aktiva tetap lain	6.000.000.000	- Laba ditahan	2.250.000.000
	Jumlah	9.500.000.000	Jumlah Modal	8.250.000.000
	J U M L A H A K T I V A	14.000.000.000	J U M L A H P A S I V A	14.000.000.000

Sumber: "UD. Fish & Fresh" tahun 2005

Tabel 4.6.
LAPORAN RUGI/LABA
"UD. Fish & Fresh" Per 31 Desember 2003

No	Uraian	Jumlah (Rp. ...)
1.	Penjualan	20.000.000.000
2.	Harga pokok penjualan	<u>12.500.000.000(-)</u>
3.	Laba Kotor	7.500.000.000
4.	Biaya Umum dan Administrasi	<u>4.500.000.000(-)</u>
5.	Laba sebelum bunga pajak (EBIT)	3.000.000.000
6.	Bunga pinjaman jangka panjang: 10% x Rp. 2.500.000.000	<u>250.000.000(-)</u>
7.	Laba sebelum pajak	2.750.000.000
8.	Pajak 10% x Rp. 50.000.000 = Rp. 5.000.000	
	Pajak 15% x Rp. 100.000.000 = Rp. 15.000.000	
	Pajak 30% x Rp. 2.600.000.000 = Rp. 780.000.000	
	Jumlah Pajak	<u>Rp. 800.000.000</u>
9.	Laba bersih (EAT)	1.950.000.000

Sumber: "UD. Fish & Fresh" tahun 2005

Tabel 4.7.
LAPORAN RUGI/LABA
"UD. Fish & Fresh" Per 31 Desember 2004

No	Uraian	Jumlah (Rp. ...)
1.	Penjualan	25.000.000.000
2.	Harga pokok penjualan	<u>16.500.000.000(-)</u>
3.	Laba Kotor	8.500.000.000
4.	Biaya Umum dan Administrasi	<u>5.200.000.000(-)</u>
5.	Laba sebelum bunga pajak (EBIT)	3.300.000.000
6.	Bunga pinjaman jangka panjang: 10% x Rp. 3.000.000.000	<u>300.000.000(-)</u>
7.	Laba sebelum pajak	3.000.000.000
8.	Pajak 10% x Rp. 50.000.000 = Rp. 5.000.000	
	Pajak 15% x Rp. 100.000.000 = Rp. 15.000.000	
	Pajak 30% x Rp. 2.850.000.000 = Rp. 855.000.000	
	Jumlah Pajak	<u>875.000.000(-)</u>
9.	Laba bersih (EAT)	2.125.000.000

Sumber: "UD. Fish & Fresh" tahun 2005

4.3 Pembahasan

Untuk mengetahui rasio keuangan pada "UD. Fish & Fresh" dilakukan perhitungan sebagai berikut:

4.3.1 Rasio Likuiditas yaitu untuk mengetahui kemampuan "UD. Fish & Fresh" dalam melunasi kewajiban jangka pendeknya yang terdiri dari:

$$\text{Current Ratio} = \frac{\text{Aktiva Lancar}}{\text{Hutang Lancar}} \times 100 \%$$

Tabel 4.8.
"UD. Fish & Fresh"
Hasil Perhitungan Current Ratio
Periode 2003-2004

Tahun	Aktiva Lancar	Hutang Lancar	Current Ratio (%)
2003	3.250.000.000	2.500.000.000	130
2004	4.500.000.000	2.750.000.000	163,64

Sumber: Lampiran 1

Current ratio tahun 2003 sebesar 130%, artinya jaminan aktiva lancar terhadap setiap satu rupiah hutang lancar adalah sebesar Rp. 1,30,

sedangkan pada tahun 2004 mengalami peningkatan bahwa setiap Rp.

1,00 hutang lancar dijamin dengan aktiva lancar sebesar Rp. 1,63.

$$\text{Quick Ratio (Acid test Ratio)} = \frac{\text{Aktiva Lancar} - \text{Persediaan Barang}}{\text{Hutang Lancar}} \times 100 \%$$

Tabel 4.9.
“UD. Fish & Fresh”
Hasil Perhitungan Quick Ratio
Periode 2003–2004

Tahun	Aktiva Lancar	Persediaan barang	Hutang Lancar	Quick Ratio (%)
2003	3.250.000.000	950.000.000	2.500.000.000	92
2004	4.500.000.000	1.500.000.000	2.750.000.000	109

Sumber: Lampiran 2

Quick ratio tahun 2003 sebesar 92%, artinya jaminan aktiva lancar selain persediaan barang terhadap setiap satu rupiah hutang lancar adalah sebesar Rp. 0,92 sedangkan pada tahun 2004 mengalami peningkatan bahwa setiap Rp. 1,00 hutang lancar dijamin dengan aktiva lancar selain persediaan barang sebesar Rp. 1,09, sehingga quick ratio pada tahun 2004 sudah dapat memenuhi kewajiban hutang lancar.

$$\text{Cash Ratio} = \frac{\text{Kas} + \text{Surat Berharga}}{\text{Hutang Lancar}} \times 100 \%$$

Tabel 4.10.
“UD. Fish & Fresh”
Hasil Perhitungan Cash Ratio
Periode 2003–2004

Tahun	Kas	Surat Berharga	Hutang Lancar	Cash Ratio (%)
2003	950.000.000	850.000.000	2.500.000.000	72
2004	1.000.000.000	1.250.000.000	2.750.000.000	81,8

Sumber: Lampiran 3

Cash ratio tahun 2003 sebesar 72%, artinya jaminan kas beserta surat berharga terhadap setiap satu rupiah hutang lancar adalah sebesar Rp. 0,72 sedangkan pada tahun 2004 mengalami peningkatan bahwa setiap

Rp. 1,00 hutang lancar dijamin dengan kas dan surat berharga sebesar Rp. 0,81, dalam hal ini kas dan surat berhargabaik pada tahun 2003 dan 2004 belum bisa dijadikan jaminan penuh dalam hal kewajiban terhadap hutang lancar.

4.3.2 Rasio Solvabilitas Rasio yang menunjukkan hasil akhir dari sejumlah kebijaksanaan dan keputusan-keputusan atau rasio yang mengukur kemampuan perusahaan untuk menghasilkan laba.

$$\text{Total dept to total assets ratio} = \frac{\text{Total Hutang}}{\text{Total Aktiva}} \times 100 \%$$

Tabel 4.11.
"UD. Fish & Fresh"
Hasil Perhitungan Total Dept To Total Assets Ratio
Periode 2003-2004

Tahun	Total Hutang	Total Aktiva	Total dept to total assets ratio (%)
2003	5.000.000.000	12.750.000.000	39,2
2004	5.750.000.000	14.000.000.000	41,07

Sumber: Lampiran 4

Total dept to total assets ratio tahun 2003 sebesar 39,2% artinya jaminan total aktiva terhadap setiap Rp. 1,00 total hutang adalah sebesar Rp. 0,39, sedangkan pada tahun 2004 Rp. 1,00 rupiah total hutang dijamin oleh total aktiva yang meningkat dibanding tahun 2003 sebesar Rp. 0,41.

$$\text{Total dept to Equity ratio} = \frac{\text{Total Hutang}}{\text{Modal Sendiri}} \times 100 \%$$

Tabel 4.12.
"UD. Fish & Fresh"
Hasil Perhitungan Total Dept To Equity Ratio
Periode 2003-2004

Tahun	Total Hutang	Modal Sendiri	Total dept to Equity ratio (%)
2003	5.000.000.000	7.750.000.000	64,5
2004	5.750.000.000	8.250.000.000	69,6

Sumber: Lampiran 5

Total dept to Equity ratio tahun 2003 sebesar 64,5% artinya jaminan modal sendiri terhadap setiap satu rupiah total hutang adalah sebesar Rp. 0,64, sedangkan pada tahun 2004 setiap satu rupiah total hutang dijamin oleh modal sendiri yang meningkat dibanding tahun 2003 sebesar Rp. 0,69.

$$\text{Long term dept to Equity ratio} = \frac{\text{Hutang Jangka Panjang}}{\text{Modal sendiri}} \times 100 \%$$

Tabel 4.13.
"UD. Fish & Fresh"
Hasil Perhitungan Long term dept to Equity ratio
Periode 2003–2004

Tahun	Hutang Jangka Panjang	Modal Sendiri	Long term dept to Equity ratio (%)
2003	2.500.000.000	7.750.000.000	32,26
2004	3.000.000.000	8.250.000.000	36,3

Sumber: Lampiran 6

Long term dept to Equity ratio tahun 2003 sebesar 32,26% artinya jaminan modal sendiri terhadap setiap satu rupiah hutang jangka panjang sebesar Rp. 0,32, sedangkan pada tahun 2004 setiap satu rupiah hutang jangka panjang dijamin oleh modal sendiri yang meningkat dibanding tahun 2003 sebesar Rp. 0,36.

4.3.3 Rasio Rentabilitas menunjukkan hasil akhir dari sejumlah kebijaksanaan dan keputusan-keputusan atau rasio yang mengukur kemampuan perusahaan untuk menghasilkan laba.

$$\text{Gross Profit Margin} = \frac{\text{Penjualan bersih} - \text{Harga pokok penjualan}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100 \%$$

Tabel 4.14.
“UD. Fish & Fresh”
Hasil Perhitungan Gross Profit Margin
Periode 2003–2004

Tahun	Penjualan Bersih	Harga Pokok Penjualan	Penjualan Bersih	Gross Profit Margin (%)
2003	20.000.000.000	12.500.000.000	20.000.000.000	37,5
2004	25.000.000.000	16.500.000.000	25.000.000.000	34

Sumber: Lampiran 7

Gross Profit Margin pada tahun 2003 sebesar 37,5% artinya keuntungan dari setiap satu rupiah penjualan bersih sebelum pajak adalah sebesar Rp. 0,37 sedangkan pada tahun 2004 keuntungan dari setiap satu rupiah penjualan bersih sebelum pajak adalah sebesar Rp. 0,34 dan mengalami penurunan.

$$\text{Net Profit Margin} = \frac{\text{Keuntungan bersih sesudah pajak}}{\text{Penjualan bersih}} \times 100 \%$$

Tabel 4.15.
“UD. Fish & Fresh”
Hasil Perhitungan Net Profit Margin
Periode 2003–2004

Tahun	Keuntungan Bersih sesudah pajak	Penjualan bersih	Net Profit Margin (%)
2003	1.950.000.000	20.000.000.000	9,75
2004	2.000.000.000	25.000.000.000	8

Sumber: Lampiran 8

Net Profit Margin pada tahun 2003 sebesar 9,75% artinya keuntungan dari setiap satu rupiah penjualan bersih sesudah pajak adalah sebesar Rp. 0,9 sedangkan pada tahun 2004 keuntungan dari setiap satu rupiah penjualan bersih sesudah pajak adalah sebesar Rp. 0,8 dan mengalami penurunan.

$$\text{Operating Ratio} = \frac{\text{Harga pokok penjualan} + \text{Total biaya operasi}}{\text{Penjualan bersih}} \times 100\%$$

Tabel 4.16.
“UD. Fish & Fresh”
Hasil Perhitungan Operating Ratio
Periode 2003–2004

Tahun	Penjualan Bersih	Harga Pokok Penjualan	Total biaya operasi	Operating Ratio (%)
2003	20.000.000.000	12.500.000.000	4.500.000.000	85
2004	25.000.000.000	16.500.000.000	5.200.000.000	86,8

Sumber: Lampiran 8

Operating Ratio pada tahun 2003 sebesar 85% artinya bahwa rasio keuntungan dari setiap satu rupiah penjualan bersih didapat dari harga pokok penjualan ditambah total biaya operasi sebesar Rp. 0,85, sedangkan pada tahun 2004 rasio keuntungan dari setiap satu rupiah penjualan bersih didapat dari harga pokok penjualan ditambah total biaya operasi sebesar Rp. 0,87, meningkat sekitar Rp. 0,02.

$$\text{Rate of Return on Investement (ROI)} = \frac{\text{Keuntungan bersih sesudah pajak}}{\text{Total Aktiva}} \times 100 \%$$

Tabel 4.17.
“UD. Fish & Fresh”
Hasil Perhitungan Rate of Return on Investement
Periode 2003–2004

Tahun	Keuntungan Bersih sesudah pajak	Total aktiva	Rate of Return on Investement (%)
2003	1.950.000.000	12.750.000.000	15,29
2004	2.000.000.000	14.000.000.000	14,28

Sumber: Lampiran 9

Rate of Return on Investement pada tahun 2003 sebesar 15,29% artinya bahwa keuntungan dari setiap satu rupiah dari keuntungan bersih sesudah pajak didapat dari seluruh modal yang di investasikan kedalam total aktiva sebesar Rp. 0,1, sedangkan pada tahun 2004 rasio keuntungan dari setiap satu rupiah dari keuntungan bersih sesudah pajak didapat dari

seluruh modal yang di investasikan kedalam total aktiva sebesar Rp. 0,1, meningkat $\pm 0,07\%$ dibanding tahun 2003.

$$\text{Rate of Return on Net Worth} = \frac{\text{Keuntungan bersih sesudah pajak}}{\text{Modal sendiri}} \times 100 \%$$

Tabel 4.18.
“UD. Fish & Fresh”
Hasil Perhitungan Rate of Return on Net Worth
Periode 2003–2004

Tahun	Keuntungan Bersih sesudah pajak	Modal Sendiri	Rate of Return on Net Worth (%)
2003	1.950.000.000	7.750.000.000	25,16
2004	2.000.000.000	8.250.000.000	24,24

Sumber: Lampiran 10

Rate of Return on Net Worth pada tahun 2003 sebesar 25,16% artinya bahwa keuntungan dari setiap satu rupiah dari keuntungan bersih sesudah pajak didapat dari modal sendiri sebesar Rp. 0,25, sedangkan pada tahun 2004 rasio keuntungan dari setiap satu rupiah dari keuntungan bersih bersih sesudah pajak didapat dari modal sendiri sebesar Rp. 0,24, meningkat \pm Rp. 0,05 dibanding tahun 2003.

$$\text{Rate of Return on Total Assets} = \frac{\text{Keuntungan sebelum bunga dan pajak(EBT)}}{\text{Total Aktiva}}$$

Tabel 4.19.
“UD. Fish & Fresh”
Hasil Perhitungan Rate of Return on Totl Assets
Periode 2003–2004

Tahun	Keuntungan Sebelum bunga dan pajak	Total aktiva	Rate of Return on Total Assets (%)
2003	3.000.000.000	12.750.000.000	23,52
2004	3.300.000.000	14.000.000.000	23,57

Sumber: Lampiran 11

Rate of Return on Total Assets pada tahun 2003 sebesar 23,52% artinya bahwa keuntungan dari setiap satu rupiah keuntungan bagi semua investor dijamin dari total aktiva sebesar Rp. 0,23, sedangkan pada tahun

2004 keuntungan dari setiap satu rupiah keuntungan bagi semua investor dijamin dari total aktiva sebesar Rp. 0,23, meningkat \pm Rp. 0,02 dibanding tahun 2003.

Berdasarkan hasil analisis rasio keuangan diatas dapat dibuat Rekapitulasi pada tabel 20. sebagai berikut:

Tabel 4.20.
"UD. Fish & Fresh"
Rekapitulasi Hasil Analisis Ratio Keuangan
Periode 2003-2004

No	Ratio	Tahun (%)		Perkembangan	
		2003	2004	Naik	Turun
1.	Likuiditas:				
	a. Current Ratio	130	163,64	Naik	
	b. Quick Ratio	92	90		Turun
	c. Cash Ratio	72	81,8	Naik	
2.	Solvabilitas:				
	a. Total Dept to Total Assets Ratio	39,2	41,07	Naik	
	b. Total Dept to Equity Ratio	64,5	69,6	Naik	
	c. Long Term to Equity Ratio	32,6	36,3	Naik	
3.	Rentabilitas:				
	a. Gross Profit Margin	37,5	34		Turun
	b. Net Profit Margin	9,75	8		Turun
	c. Operating Ratio	85	86,8	Naik	
	d. Rate of Return on Investement	15,29	14,28		Turun
	e. Rate of Return on Net Worth	25,16	24,24		Turun
	f. Rate of Return on Total Assests	23,52	23,57	Naik	

Sumber: "UD. Fish & Fresh" tahun 2005

Pada tabel 20 diatas terlihat hasil dari analisis ratio keuangan pada "UD. Fish & Fresh" terjadi penurunan ratio keuangan pada analisis likuiditas dan rentabilitas, sedangkan pada analisi ratio solvabilitas terjadi peningkatan. Namun perubahan yang terjadi baik peningkatan atau penurunan dari hasil analisis ratio keuangan diatas tidaklah besar perubahannya, berkisar antara \pm 0,05%– 3%.

4.3.4 Analisis Prospek Permintaan Produksi Ikan Beku

a. Data Proyeksi Permintaan Produksi Pembekuan Ikan

Permintaan pasar terhadap hasil produksi pembekuan ikan khususnya pada tahun 2005 dapat dilihat pada tabel 4.21 sebagai berikut:

Tabel 4.21
Permintaan Nasional Hasil Produksi Pembekuan Ikan
Kabupaten Banyuwangi Tahun 2005

No	Jenis Ikan	Jumlah (Ton)
1.	Layur	3450
2.	Cumi	1470
3.	Mika	954
JUMLAH		5.874

Sumber: Dinas Perikanan Kabupaten Banyuwangi Tahun 2005

Berdasarkan tabel diatas, jumlah permintaan produksi pembekuan ikan layur menempati atau memiliki tingkat permintaan yang paling tinggi, sebesar 3450 ton, bila dibandingkan dengan permintaan pembekuan cumi dan mika. “UD. Fish & Fresh” selaku perusahaan yang bergerak dalam bidang pembekuan ikan, dimana produk pembekuan ikan yang dilaksanakan pada “UD. Fish & Fresh” dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.22
Penjualan Produk Ikan Beku Ekspor
“UD. Fish & Fresh”, Tahun 2000-2004
(Ton)

No	Jenis Ikan	Tahun					Jumlah	Rata-rata
		2000	2001	2002	2003	2004		
1.	Layur	400	540	630	640	689	2899	579,8
2.	Cumi	0	0	142	153	157	452	90,4
3.	Mika	0	47	48	50	59	204	40,8

Sumber: “UD. Fish & Fresh” tahun 2005

Berdasarkan tabel diatas, “UD. Fish & Fresh” dalam melakukan kegiatan ekspor hasil produksi pembekuan ikannya, baik itu ikan layur, cumi dan mika dari

tahun ke tahun mengalami peningkatan, dimana pada produksi ikan beku ekspor ikan layur rata-rata penjualan hasil produksinya setiap tahun sebesar 579,8ton/tahun, cumi rata-rata penjualan hasil produksinya sebesar 90,4ton/tahun sedangkan mika rata-rata penjualan hasil produksinya sebesar 40,8 ton/tahun.

b. Data Proyeksi Perkembangan Produksi Pembekuan Ikan (ikan olahan/es-esan)

Prospek perkembangan produksi ikan olahan (es-esan) di Kabupaten Banyuwangi dapat diamati dari kecenderungan (trend) perkembangan total produksi. Hasil analisis trend perkembangan total produksi ikan olahan di Kabupaten Banyuwangi diperoleh persamaan sebagai berikut:

$$Y = 7560,4 - 815,8 X$$

Dari hasil analisis diperoleh nilai koefisien korelasi (r) sebesar -0,624 yang menunjukkan adanya hubungan negatif antara variabel tahun dengan perkembangan produksi ikan olahan (es-esan), artinya bahwa seiring bertambahnya waktu maka perkembangan produksi ikan olahan (es-esan) di Kabupaten Banyuwangi mengalami penurunan. Koefisien determinasi (r^2) sebesar 0,186 menunjukkan besarnya sumbangan pengaruh variabel tahun terhadap total produksi. Hasil tersebut diperkuat dengan hasil F_{hitung} yang secara statistik tidak signifikan sampai pada taraf kepercayaan 90%, artinya variabel tahun tidak berpengaruh secara nyata terhadap perkembangan produksi ikan olahan (es-esan) di Kabupaten Banyuwangi. Selanjutnya secara ringkas hasil analisis trend perkembangan produksi ikan olahan (es-esan) di Kabupaten Banyuwangi dapat dilihat pada Tabel 4.23. dan secara lengkap dapat dilihat pada Lampiran 17.

Tabel 4.23
Perkembangan Produksi Ikan Olahan di Kabupaten Banyuwangi, Tahun 1999-2003

Variabel	Koefisien Regresi	Standar error (S_{u_i})	t (DF:4)
Konstanta	7.560,4	1.954,451	0,031
Tahun	-815,8	589,289	0,260
$r^2 = 0,186$	$n = 5$	$F_{\text{tabel } (0,01;1;3)} = 34,1$	$t_{\text{tabel } (0,01;3)} = 4,541$
$r = 0,624$	$F_{\text{hitung}} = 1,917$		

Sumber: Analisis data sekunder (2004).

Berdasarkan hasil analisis perkembangan produksi ikan olahan (es-esan) di Kabupaten Banyuwangi diperoleh nilai r^2 ($= 0,186$) yang artinya variabel tahun memberikan sumbangan terhadap perkembangan produksi sebesar 18,6%. Secara statistik diperoleh nilai F_{hitung} ($= 1,917$) $< F_{\text{tabel } (1\%)}$ ($= 34,1$) yang berarti bahwa variabel tahun tidak berpengaruh nyata terhadap total produksi. Sedangkan dari hasil uji-t didapatkan t_{hitung} konstan ($= 3,868$) dan t_{hitung} tahun ($= -1,384$) yang cenderung lebih kecil dari $t_{\text{tabel } (1\%)}$ ($= 4,541$), di mana nilai koefisien regresi tahun sebesar $-815,8$, artinya akan terjadi penurunan produksi ikan olahan (es-esan) apabila dilakukan penambahan tahun di Kabupaten Banyuwangi dan secara statistik tidak berpengaruh nyata.

Tabel 4.24
Perkembangan Produksi Ikan Olahan
di Kabupaten Banyuwangi, Tahun 1999-2008

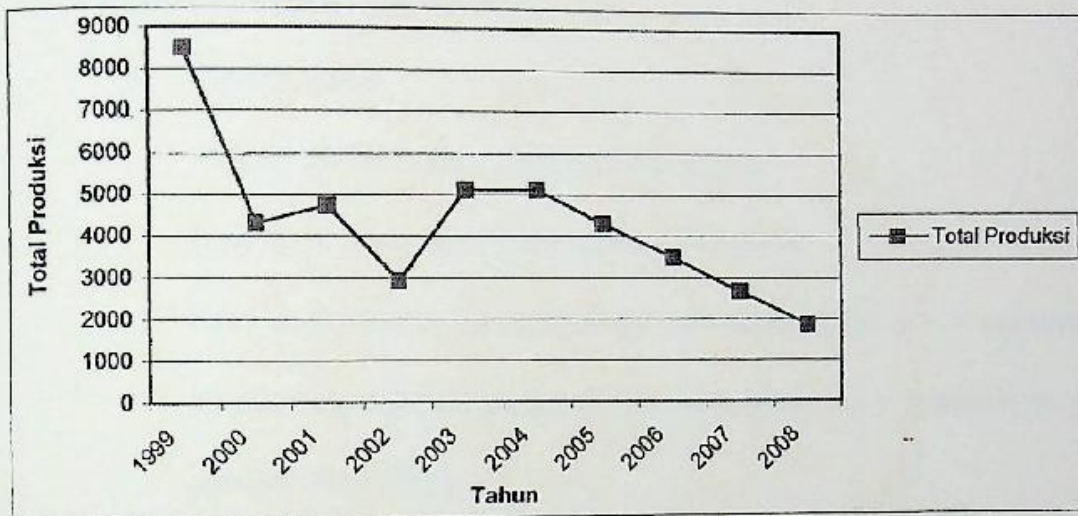
Tahun	Ke-	Total Produksi (Ton)
1999	1	8.500,0
2000	2	4.301,0
2001	3	4.731,0
2002	4	2.923,0
2003	5	5.110,0
2004*	6	5.113,0
2005*	7	4.297,2
2006*	8	3.481,4
2007*	9	2.665,6
2008*	10	1.849,8

Keterangan: * Estimasi perkembangan produksi ikan olahan di masa yang akan datang

Berdasarkan hasil analisis trend, perkembangan produksi ikan olahan di Kabupaten Banyuwangi sebagaimana tercantum pada Tabel 4.24, maka dapat

dinyatakan bahwa perkembangan produksi ikan olahan (es-esan) menunjukkan trend yang menurun dengan rata-rata sebesar 816 ton per tahun.

Gambaran secara jelas tentang trend perkembangan produksi ikan olahan (es-esan) yang menurun dari tahun ke tahun ditunjukkan oleh garis trend produksi ikan olahan (es-esan) seperti terlihat pada Gambar 6.1. Arah garis perkembangan produksi ikan olahan (es-esan) di Kabupaten Banyuwangi menunjukkan trend yang semakin menurun dari tahun ke tahun.



Gambar 4.3
Trend Perkembangan Produksi Ikan Olahan (Es-esan)
di Kabupaten Banyuwangi

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan perumusan masalah, tujuan penelitian, dan hasil penelitian, maka kondisi keuangan “UD. Fish & Fresh” dapat disimpulkan sebagai berikut:

5.1.1 Analisis Ratio Likuiditas

a. Current Ratio

Periode 31 Desember 2003 sebesar 130 %

Periode 31 Desember 2004 sebesar 163,64 %

Pada current ratio ini mengalami peningkatan, hal ini di karenakan adanya penambahan pada pos kas, persediaan barang dagangan dan piutang tahun 2004.

b. Quick Ratio

Periode 31 Desember 2003 sebesar 92 %

Periode 31 Desember 2004 sebesar 90 %

Pada quick ratio ini mengalami penurunan tetap atau tidak sama sekali berubah, hal ini di karenakan bahwa aktiva lancar lebih besar dari kewajiban lancar meskipun masih likuid tetapi perbedaannya sangat kecil maka “UD. Fish & Fresh” harus lebih hati-hati dalam mengelola keuangannya dan jangan sampaiterus mampu memenuhi kewajiban jangka pendeknya.

c. Cash Ratio

Periode 31 Desember 2003 sebesar 72 %

Periode 31 Desember 2004 sebesar 81,8 %

Pada cash ratio ini mengalami peningkatan, hal ini di karenakan adanya penambahan pada pos kas dan surat berharga tahun 2004.

5.1.2 Analisis Ratio Solvabilitas

a. Total Debt to Total Assets

Periode 31 Desember 2003 sebesar 39,2 %

Periode 31 Desember 2004 sebesar 41,07 %

Pada total debt to total assets ini mengalami peningkatan, hal ini di karenakan adanya penambahan total aktiva pada tahun 2004.

b. Total Debt to Equity Ratio

Periode 31 Desember 2003 sebesar 64,5 %

Periode 31 Desember 2004 sebesar 69,6 %

Pada total debt to equity ratio ini mengalami peningkatan, hal ini di karenakan pada tahun 2004 terjadi penambahan pada modal sendiri.

d. Long Term Debt to Equity Ratio

Periode 31 Desember 2003 sebesar 64,5 %

Periode 31 Desember 2004 sebesar 69,6 %

Pada Long Term Debt to Equity Ratio ini mengalami peningkatan, hal ini di karenakan pada tahun 2004 terjadi penambahan pada modal sendiri.

5.1.3 Analisis Ratio Rentabilitas

a. Gross Profit Margin

Periode 31 Desember 2003 sebesar 37,5 %

Periode 31 Desember 2004 sebesar 34 %

Pada Gross Profit Margin ini mengalami penurunan tetap atau tidak sama sekali berubah, hal ini di karenakan terjadinya perubahan-perubahan pada penjualan bersih.

b. Net Profit Margin

Periode 31 Desember 2003 sebesar 9,75%

Periode 31 Desember 2004 sebesar 8%

Pada Net Profit Margin ini mengalami penurunan tetap atau tidak sama sekali berubah, hal ini di karenakan terjadinya perubahan-perubahan pada penjualan bersih.

c. Operating Ratio

Periode 31 Desember 2003 sebesar 85 %

Periode 31 Desember 2004 sebesar 86,8 %

Pada Operating Ratio ini mengalami peningkatan, hal ini di karenakan pada tahun 2004 terjadi penambahan pada harga pokok penjualan.

d. Rate of Return on Investement

Periode 31 Desember 2003 sebesar 15,29%

Periode 31 Desember 2004 sebesar 14,28%

Pada rate of return on investement ini mengalami penurunan tetap atau tidak sama sekali berubah, hal ini di karenakan terjadinya penambahan terhadap total aktiva yang lebih besar disbanding dengan penambahan terhadap keuntungan bersih yang diterima.

e. Rate of Return on Net Worth

Periode 31 Desember 2003 sebesar 25,16%

Periode 31 Desember 2004 sebesar 24,24%

Pada rate of return on net worth ini mengalami peningkatan, hal ini di karenakan pada tahun 2004 terjadi penambahan modal.

f. Rate of Return on Total Assests

Periode 31 Desember 2003 sebesar 23,52%

Periode 31 Desember 2004 sebesar 23,57 %

Pada rate of return on total assests ini mengalami peningkatan, hal ini di karenakan pada tahun 2004 terjadi penambahan terhadap total aktiva.

5.1.2 Analisis Prospek Permintaan Produksi Ikan

Berdasarkan hasil analisis prospek permintaan produksi ikan beku untuk ekspor di Kabupaten Banyuwangi pada tahun 2005 menunjukkan trend yang menurun dengan rata-rata sebesar 816 ton per tahun.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, dapat diambil saran sebagai berikut:

1. Perusahaan dapat mengembangkan usahanya guna lebih memanfaatkan pasar yang masih luas dalam bentuk diversifikasi usaha, misalnya mendirikan pabrik baru pada lokasi lain di mana ketersediaan bahan baku lebih terjamin, guna pemanfaatan peluang pemenuhan pesanan hasil produksi.
2. Produksi ikan beku pada "UD. Fish & Fresh" dari tahun ke tahun semakin meningkat. Oleh karena itu, perusahaan perlu menjalin hubungan yang baik dengan para supplier supaya pengadaan bahan baku lebih terjamin baik kualitas dan kuantitas, sehingga eksistensi perusahaan tetap terjaga.

DAFTAR PUSTAKA

- Encyclopedia Indonesia. 1989, Arifinal Chaniago. 1992. *Menyusun Rencana Penelitian*. Cetakan Pertama. CV. Rajawali. Jakarta.
- Arisman, Ihot Muslihat, Ruslani, Achadiat A. Suhadi, dan Yardini Yumarta. 1982. *Perikanan Laut*. Angkasa Bandung. Bandung.
- Gray, Clive., Payaman Simanjuntak, Lien K. Sabur, P. F. L. Maspaitella, dan R. C. G. Varley. 1993. *Pengantar Evaluasi Proyek*. Edisi Kedua. Cetakan Kedua. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sutrisno Hadi. 1984. *Metode Penelitian*. Fakultas Ekonomi Universitas Brawijaya. Malang.
- MPR RI. 1999. *Garis-garis Besar Haluan Negara 1999*.
- Propenas 2000-2004. 2003. *UU No. 25 Tahun 2000 tentang Program Pembangunan Nasional Tahun 2000-2004*. Cetakan Kedua. Sinar Grafika. Jakarta.
- Rahardi, F., Regina Kristiawati, dan Nazaruddin. 2003. *Agribisnis Perikanan*. Cetakan Ketiga Belas. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Bambang Riyanto. 1992, Zaki Baridwan. 1980, Suad Husnan. 1989. *Prinsip Dasar Ekonomi Teori dan Aplikasi*. Cetakan Kedua. Rajawali Pers. Jakarta.
- Drs Zaki Baridwan. 1980. *Analisis Manfaat dan Biaya*. Fakultas Ekonomi, Ilmu Ekonomi Studi Pembangunan Universitas Jember. Jember.
- Soeyanto, T. 1996. *Analisa Finansial*. Yudhistira. Jakarta.

Lampiran 1

(1) Analisis Rasio Likuiditas 2003

$$\begin{aligned} 1. \text{ Current Ratio} &= \frac{\text{Aktiva Lancar}}{\text{Hutang Lancar}} \times 100\% \\ &= \frac{3.250.000.000}{2.500.000.000} \times 100\% \\ &= 130\% \end{aligned}$$

2. Quick Ratio (Acid test Ratio)

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Aktiva Lancar} - \text{Persediaan Barang}}{\text{Hutang Lancar}} \times 100\% \\ &= \frac{3.250.000.000 - 950.000.000}{2.500.000.000} \times 100\% \\ &= \frac{2.300.000.000}{2.500.000.000} \times 100\% \\ &= 92\% \end{aligned}$$

3. Cash Ratio

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Kas} + \text{Surat Berharga}}{\text{Hutang Lancar}} \times 100\% \\ &= \frac{950.000.000 + 850.000.000}{2.500.000.000} \times 100\% \\ &= \frac{1.800.000.000}{2.500.000.000} \times 100\% \\ &= 72\% \end{aligned}$$

(2) Analisis Rasio Solvabilitas 2003

1. Total dept to total assets ratio

$$= \frac{\text{Total Hutang}}{\text{Total Aktiva}} \times 100\%$$
$$= \frac{5.000.000.000}{12.750.000.000} \times 100\%$$
$$= 39,2\%$$

2. Total dept to Equity ratio

$$= \frac{\text{Total Hutang}}{\text{Modal Sendiri}} \times 100\%$$
$$= \frac{5.000.000.000}{7.750.000.000} \times 100\%$$
$$= 64,5\%$$

3. Long term dept to Equity ratio

$$= \frac{\text{Hutang Jangka Panjang}}{\text{Modal Sendiri}} \times 100\%$$
$$= \frac{2.500.000.000}{7.750.000.000} \times 100\%$$
$$= 32,26\%$$

(3) Analisis Rasio Rentabilitas 2003

1. Gross Profit Margin $= \frac{\text{Penjualan Bersih} - \text{Harga Pokok Penjualan}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100\%$
 $= \frac{20.000.000.000 - 12.500.000.000}{20.000.000.000} \times 100\%$
 $= \frac{7.500.000.000}{20.000.000.000} \times 100\%$
 $= 37,5\%$
2. Net Profit Margin $= \frac{\text{Keuntungan Bersih Sesudah Pajak}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100\%$
 $= \frac{1.950.000.000}{20.000.000.000} \times 100\%$
 $= 9,75\%$
3. Operating Ratio $= \frac{\text{Harga Pokok Penjualan} + \text{Total Biaya Operasi}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100\%$
 $= \frac{12.500.000.000 + 4.500.000.000}{20.000.000.000} \times 100\%$
 $= \frac{17.000.000.000}{20.000.000.000} \times 100\%$
 $= 85\%$
4. Rate of Return on Investement (ROI) $= \frac{\text{Keuntungan Bersih sesudah Pajak}}{\text{Total Aktiva}} \times 100\%$
 $= \frac{1.950.000.000}{7.750.000.000} \times 100\%$
 $= 15,29\%$
5. Rate of Return on Net Worth (Rentabilitas Ekonomi) $= \frac{\text{Keuntungan Bersih Sesudah Pajak}}{\text{Modal Sendiri}} \times 100\%$
 $= \frac{1.950.000.000}{7.750.000.000} \times 100\%$
 $= 25,16\%$
6. Rate of Return on Total Assets (Rehabilitas Eonomis) $= \frac{\text{Keuntungan sebelum bunga dan pajak}}{\text{Total Aktiva}} \times 100\%$
 $= \frac{3.000.000.000}{12.750.000.000} \times 100\%$
 $= 23,52\%$

(1) Analisis Rasio Likuiditas 2003

$$\begin{aligned} 1. \text{ Current Ratio} &= \frac{\text{Aktiva Lancar}}{\text{Hutang Lancar}} \times 100\% \\ &= \frac{4.500.000.000}{2.750.000.000} \times 100\% \\ &= 163,64\% \end{aligned}$$

2. Quick Ratio (Acid test Ratio)

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Aktiva Lancar} - \text{Persediaan Barang}}{\text{Hutang Lancar}} \times 100\% \\ &= \frac{1.000.000.000 + 1.500.000.000}{2.750.000.000} \times 100\% \\ &= \frac{2.500.000.000}{2.750.000.000} \times 100\% \\ &= 90\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} 3. \text{ Cash Ratio} &= \frac{\text{Kas} + \text{Surat Berharga}}{\text{Hutang Lancar}} \times 100\% \\ &= \frac{1.000.000.000 + 1.250.000.000}{2.750.000.000} \times 100\% \\ &= \frac{2.250.000.000}{2.750.000.000} \times 100\% \\ &= 81,8\% \end{aligned}$$

(2) Analisis Rasio Solvabilitas tahun 2004

1. Total dept to total assets ratio
$$= \frac{\text{Total Hutang}}{\text{Total Aktiva}} \times 100\%$$
$$= \frac{5.750.000.000}{14.000.000.000} \times 100\%$$
$$= 41,07\%$$

2. Total dept to Equity ratio
$$= \frac{\text{Total Hutang}}{\text{Modal Sendiri}} \times 100\%$$
$$= \frac{5.750.000.000}{8.250.000.000} \times 100\%$$
$$= 69,6\%$$

3. Long term dept to Equity ratio
$$= \frac{\text{Hutang Jangka Panjang}}{\text{Modal Sendiri}} \times 100\%$$
$$= \frac{3.000.000.000}{8.250.000.000} \times 100\%$$
$$= 36,3\%$$

(3) Analisis Rasio Rentabilitas tahun 2004

1. Gross Profit Margin

$$= \frac{\text{Penjualan Bersih} - \text{Harga Pokok Penjualan}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100\%$$

$$= \frac{25.000.000.000 - 16.500.000.000}{25.000.000.000} \times 100\%$$

$$= \frac{8.500.000.000}{25.000.000.000} \times 100\%$$

$$= 34\%$$
2. Net Profit Margin

$$= \frac{\text{Keuntungan Bersih Sesudah Pajak}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100\%$$

$$= \frac{2.000.000.000}{20.000.000.000} \times 100\%$$

$$= 8\%$$
3. Operating Ratio

$$= \frac{\text{Harga Pokok Penjualan} + \text{Total Biaya Operasi}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100\%$$

$$= \frac{16.500.000.000 + 5.200.000.000}{25.000.000.000} \times 100\%$$

$$= \frac{13.300.000.000}{25.000.000.000} \times 100\%$$

$$= 86,8\%$$
4. Rate of Return on Investement (ROI)

$$= \frac{\text{Keuntungan Bersih Sesudah Pajak}}{\text{Total Aktiva}} \times 100\%$$

$$= \frac{2.000.000.000}{14.000.000.000} \times 100\%$$

$$= 14,28\%$$
5. Rate of Return on Net Worth (Rentabilitas Modal Sendiri)

$$= \frac{\text{Keuntungan Bersih Sesudah Pajak}}{\text{Total Aktiva}} \times 100\%$$

$$= \frac{2.000.000.000}{8.250.000.000} \times 100\%$$

$$= 24,24\%$$
6. Rate of Return on Total Assets (Rehabilitas Eonomi)

$$= \frac{\text{Keuntungan sebelum bunga dan pajak}}{\text{Total Aktiva}} \times 100\%$$

$$= \frac{3.300.000.000}{14.000.000.000} \times 100\%$$

$$= 23,57\%$$

Undang-Undang Perpajakan

Ketentuan Pembayaran Pajak Penghasilan berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia tentang pengadilan pajak adalah sebagai berikut :

1. Pajak 10% pendapatan sampai dengan Rp. 50.000.000
2. Pajak 15% pendapatan sampai dengan Rp. 50.000.000 – 100.000.000
3. Pajak 30% pendapatan diatas Rp. 100.000.000