

Analisis Nilai Tambah Agroindustri Ikan Teri Kering Asin di Desa Sumber Anyar Kecamatan Banyuputih

Fara Gina Aprilia Putri¹⁾, Dea Rosalina Meylinda²⁾, Moh Imdadir Rahman³⁾

Fakultas Pertanian, Sains dan Teknologi, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

dearosalina841@gmail.com¹

ABSTRAK

Provinsi Jawa Timur memiliki daerah-daerah yang memiliki potensi kelautan dan perikanan yang baik, salah satunya adalah kabupaten Situbondo. Kabupaten Situbondo memiliki potensi perikanan dan kelautan yang terkonsentrasi di area pantai dengan usaha-usaha penangkapan ikan di laut, pembenihan, budidaya, dan usaha pengolahan. UD. DNL PUTRA merupakan salah satu usaha pengolahan ikan kering asin rebus dengan jenis ikan yang diproduksi memiliki kriteria khusus dari segi kualitas dan ukuran. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis nilai tambah agroindustri ikan teri kering asin di Desa Sumber Anyar Kecamatan Banyuputih. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan satu kilogram Ikan asin adalah sebesar Rp. 7.500 atau 12,82 persen dari hasil produksi. Nilai margin keseluruhan dari bahan baku Jagung menjadi Marning Jagung yang didistribusikan kepada keuntungan usaha, imbalan tenaga kerja, dan sumbangan input lainnya sebesar Rp. 47.500. Distribusi nilai margin ini menghasilkan persentase keuntungan sebesar 15,76 persen, persentase tenaga kerja sebesar 0,25 persen, dan persentase sumbangan input lainnya sebesar 85,21 persen. Dari hasil analisis, disimpulkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan oleh industri ikan asin UD. DNL PUTRA masih tergolong kecil, dengan nilai tambah yang berada di bawah 50 persen.

Kata Kunci

Agroindustri; Ikan Asin Kering; Nilai Tambah; Tabel Hayami

Eats Java Province has areas that have good marine and fisheries potential, one of which is Situbondo Regency. Situbondo Regency has fisheries and marine potential that are concentrated in coastal areas with fishing businesses in the sea, hatchery, cultivation, and processing businesses. UD. DNL PUTRA is one of the businesses that processes boiled salted dried fish with the type of fish produced having special criteria in terms of quality and size. The purpose of this study is to analyze the added value of salted dried anchovy agroindustry in Sumber Anyar village, Banyuputih district. The calculation result shows that the added value generated from the processing of one kilogram of salted fish is Rp. 7.500 or 12,82 percent of the production. The overall margin value of corn raw materials into marning distributed to business profits, labor rewards, and other input contributions amounted to Rp. 47.500. The distribution of this margin value resulted in a profit percentage of 15.76 percent, a labor percentage of 0.25 percent, and a percentage of other input contributions of 85.21 percent. From the results of the analysis, it is concluded that the added value produced by the UD salted fish industry. DNL PUTRA is still relatively small, while added value below 50 percent.

Keywords

Agroindustry; Dried Salted Fish; Value Added; Hayami Table

PENDAHULUAN

Sektor pertanian memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan ekonomi di Indonesia. Sektor pertanian bila ditangani lebih serius akan mampu memberikan sumbangan yang besar bagi perkembangan ekonomi nasional mendatang. Kontribusi sektor pertanian terhadap pembangunan dapat dilihat dari besarnya Produk Domestik Bruto. Pada tahun 2018 sektor pertanian menyumbang sebesar 13,57 persen dari total keseluruhan PDB (Badan Pusat Statistik, 2019). Sektor pertanian mampu memberikan kontribusi yang sangat besar dalam pembangunan, seiring dengan proses pembangunan dan semakin meningkatnya sektor-sektor lain (Ismi, 2010). Selama ini industri rumah pangan lokal seperti ikan kering asin kerap kalah bersaing karena diproduksi dalam skala kecil dan berada pada satu wilayah (Julianto, 2017). Pada tahun 2016, kuantitas 4 produksi ikan kering asin di Kabupaten Situbondo mencapai 2.695,93 Ton / tahun. Produk Ikan kering merupakan salah satu bentuk makanan olahan ikan yang juga banyak dan sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa yang renyah dan gampang didapat. Ikan mudah mengalami proses kemunduran mutu dan pembusukan, sehingga dibutuhkan pengawetan dengan cara penggaraman dan pengeringan (Laili, Sulistyaningsih, & Sari, 2018).

Ikan asin kering merupakan komoditas yang mudah mengalami proses kemunduran mutu dan pembusukan. Untuk menjaga mutu ikan tetap baik maka dilakukan pengawetan dengan cara penggaraman dan pengeringan. Proses pengeringan ikan terdiri dari dua cara yaitu pengeringan alami dan pengeringan buatan. Pengeringan alami mempunyai kelemahan yaitu ketergantungan pada kondisi cuaca dan butuh waktu pengeringan yang lama. Sedangkan pengeringan buatan tidak tergantung dengan kondisi cuaca dan waktu yang dibutuhkan pada saat proses pengeringan lebih sedikit. Waktu dan suhu yang dibutuhkan untuk mengeringkan ikan sangat bervariasi sesuai dengan jenis dan bentuk ikan yang dikeringkan. Rata-rata suhu yang dibutuhkan untuk mengeringkan ikan adalah 45°C – 80°C dan waktu yang dibutuhkan antara 6 jam hingga 12 jam (Jantri Sirait, 2019).

METODE PENELITIAN

Tempat Dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada industri ikan kering asin yang bertempat di Desa Sumber Anyar Kecamatan Banyuputih Kabupaten Situbondo. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 28 November sampai 2 Desember 2024.

Jenis Dan Sumber Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berupa data primer yang digunakan meliputi dokumentasi, data jumlah bahan baku yang digunakan dan peralatan yang digunakan dalam proses pengeringan.

Metode Pengumpulan Data

Metode yang dipakai dalam penelitian ini ialah metode wawancara. Metode wawancara adalah suatu metode penelitian yang dilakukan dengan cara bertanya langsung kepada responden untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini.

Analisis Data

Nilai tambah merupakan selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tetapi tidak termasuk tenaga kerja. Dalam pengolahan, faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yaitu: kapasitas produksi, penerapan teknologi, kualitas produk, kualitas bahan baku, dan input penyerta. Sedangkan faktor pasar yaitu harga jual produk, harga bahan baku, nilai input lainnya, dan upah tenaga kerja (Hayami et al, 1987).

Pada umumnya untuk menghitung besarnya nilai tambah dalam suatu pengolahan produk dilakukan dengan menggunakan metode Hayami. Penggunaan metode Hayami disebabkan karena metode ini memiliki kelebihan dalam analisis nilai tambah. Adapun kelebihan tersebut yaitu dengan metode Hayami dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output dan produktivitas. Kelebihan kedua yaitu dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor produksi. Kelebihan ketiga yaitu metode Hayami dapat diterapkan untuk subsistem di luar pengolahan seperti dalam kegiatan pemasaran (Suprpto, 2006 dalam jurnal 'Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Manisan Terung UD. Berkas Motekar di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut' oleh Muhammad Indra Darmawan, Nina Hairiyah' Siti Hajar). Analisis nilai tambah digunakan untuk mengetahui peningkatan nilai tambah dari pengolahan keripik singkong. Analisis ini menggunakan nilai tambah Hayami yang dapat dilihat pada Tabel 1 dibawah ini:

Tabel 1. Prosedur Perhitungan Metode Nilai Tambah Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan harga		
1	Output (kg/minggu)	A
2	Bahan Baku (kg/minggu)	B
3	Tenaga Kerja (jam/minggu)	C
4	Faktor Konversi	$D = A/B$
5	Koinvesien Tenaga Kerja (jam/minggu)	$E = C/B$
6	Harga Output (Rp/Jam)	F
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/Jam)	G

No	Variabel	Nilai
Pendapatan dan Nilai Tambah		
1	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	H
2	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	I
3	Nilai Output (Rp/kg)	$J = D \times F$
4	Nilai Tambah (Rp/kg)	$K = J - I - H$
5	Rasio Nilai Tambah (%)	$L = (K/J) \times 100\%$
6	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$
7	Bagian Tenaga Kerja	$N = (M/K) \times 100\%$
8	Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$
9	Bagian Keuntungan (Rp/kg)	$P = (P/K) \times 100\%$
Balas Kerja Untuk Faktor Kerja		
1	Margin Keuntungan (Rp/kg)	$Q = J - H$
2	Keuntungan (%)	$R = (O/Q)100\%$
3	Tenaga Kerja (%)	$S = (M/Q)100\%$
4	Input Lain (%)	$T = (I/Q)100\%$

Sumber: Hayami dalam jurnal 'Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Manisan Terung UD. Berkas Motekar di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut' oleh Muhammad Indra Darmawan, Nina Hairiyah, Siti Hajar

HASIL DAN PEMBAHASAN

Agroindustri ikan asin milik pak Poniman ini adalah industri makanan setengah jadi yang berdiri pada tahun 2018, yang beralamat di Desa Sumberanyar Kecamatan Banyuputih Kabupaten Situbondo. Bahan baku yang digunakan pada agroindustri ini adalah ikan teri. Perhitungan nilai tambah produksi Ikan asin kering dilakukan dengan cara perhitungan nilai tambah metode hayami, seperti yang disajikan pada Tabel 2 dibawah ini:

Tabel 2. Hasil Perhitungan Nilai Tambah Ikan Asin dengan Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan harga		
1	Output (kg/minggu)	13000
2	Bahan Baku (kg/minggu)	20000
3	Tenaga Kerja (jam/minggu)	7
4	Faktor Konversi	0,65

No	Variabel	Nilai
5	Koinvesien Tenaga Kerja (jam/minggu)	0,00035
6	Harga Output (Rp/Jam)	90000
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/Jam)	35000
Pendapatan dan Nilai Tambah		
1	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	11000
2	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	40000
3	Nilai Output (Rp/kg)	58500
4	Nilai Tambah (Rp/kg)	7500
5	Rasio Nilai Tambah (%)	12,82051282
6	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	12,25
7	Bagian Tenaga Kerja	0,163333333
8	Keuntungan (Rp/kg)	7487,75
9	Bagian Keuntungan (Rp/kg)	99,83666667
Balas Kerja Untuk Faktor Kerja		
1	Margin Keuntungan (Rp/kg)	47500
2	Keuntungan (%)	15,76368421
3	Tenaga Kerja (%)	0,255789474
4	Input Lain (%)	84,2105263

Sumber: Data Primer, 2024

Dari hasil perhitungan nilai tambah pada tabel diketahui bahwa hasil produksi atau output untuk satu kali proses produksi sebesar 13000 kg dari penggunaan bahan baku/input sebesar 20000 Kg. Faktor konversi adalah hasil bagi antara output dibagi dengan jumlah bahan baku/input yang digunakan, maka besarnya faktor konversi pada agroindustri Ikan asin UD. DNL PUTRA adalah 0,65 yang berarti dalam 1 Kg bahan baku menghasilkan 0,00035 keripik Ikan asin.

Koefisien tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dibagi dengan jumlah input yang diperlukan dalam satu kali proses produksi. Tenaga kerja yang dibutuhkan pada agroindustri ikasn asin UD. DNL PUTRA di Desa Sumberanyar Kecamatan Banyuputih Kabupaten Situbondo dengan bahan baku 20000 Kg adalah 13000 dengan rata - rata upah Rp 35.000,00 per jam.

Koefisien tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dibagi dengan jumlah input yang diperlukan dalam satu kali proses produksi. Tenaga kerja

yang dibutuhkan pada agroindustri ikan asin UD. DNL PUTRA di Desa Sumberanyar Kecamatan Bnayuputih Kabupaten Situbondo dengan bahan baku 20000 Kg adalah 7 Jam dengan rata-rata upah Rp 50.000,00 per Jam. keripik singkong.

Nilai tambah diperoleh dari pengurangan nilai output dengan sumbangan input lain dan harga bahan baku. Nilai tambah yang diperoleh pada agroindustri ikan asin UD. DNL PUTRA dalam satu kali proses produksi adalah Rp 7.500,00.

KESIMPULAN

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan dalam satu kilogram Ikan Asin adalah Rp. 7.500 per kilogram atau 12,82 persen dari hasil produksi. Nilai margin yang diperoleh dari setiap satu kilogram Ikan Asin sebesar Rp. 47.000 Didistribusikan untuk masing faktor yaitu nilai pada keuntungannya sebesar 15,76 persen, nilai pada tenaga kerja sebesar 0,25 persen dan nilai pada sumbangan input lain sebesar 85,21 persen. Disimpulkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan oleh Agroindustri Ikan Asin UD. DNL PUTRA ini masih berbilang kecil karena nilai pada perhitungan nilai tambah yang masih berada dibawah angka 50 persen.

REFERENSI

- Darmawan, M. I., Hairiyah, N., & Hajar, S. (2018). Analisis nilai tambah dan kelayakan usaha manisan terung UD. Berkas Motekar di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 110-119.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agricultural marketing and processing in upland Java: A perspective from a Sunda Village.
- Ismail, M. (2013). Implementasi Program Pelestarian Sumberdaya Kelautan Dan Perikanan Di Kabupaten Situbondo. *JRP (Jurnal Review Politik)*, 3(2), 168-189.
- Laili, A., Sulistyaningsih, S., & Sari, S. (2018). Analisis Pemasaran Ikan Kering Di Desa Jangkar Kecamatan Jangkar Kabupaten Situbondo. *AGRIBIOS*, 16(01), 1-13.
- Sirait, J. (2019). Pengering dan Mutu Ikan Kering. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 11(2), 303-313.