

PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN BANDENG PADA HOME INDUSTRI LA PRIMARASA DI DESA BALUN KECAMATAN TURI KABUPATEN LAMONGAN

Kholisatul Farizah, *Fuad Hasan
Program Studi Agribisnis
Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

ABSTRAK

Ikan bandeng merupakan komoditas andalan yang tepat untuk dijadikan pengembangan budidaya air payau maupun air tawar, selain untuk dibudidayakan ikan bandeng dapat dijadikan peluang usaha lainnya seperti pengolahan bandeng menjadi otak-otak bandeng dan abon bandeng. Tujuan dari penelitian ini adalah 1) untuk mengetahui pendapatan yang di peroleh dari pengolahan ikan bandeng, 2) menganalisis nilai tambah pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng dan abon bandeng. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari - Maret 2020 di home industri La Primarasa berlokasi di desa balun kecamatan turi kabupaten lamongan. Hasil analisis menunjukkan total biaya yang digunakan untuk pengolahan bandeng menjadi otak-otak bandeng dan abon bandeng sebesar Rp28.337.556. Pendapatan yang di terima home industri La Primarasa dari hasil penjualan otak-otak bandeng dan abon bandeng sebesar Rp14.017.000 dalam satu bulan. Hasil perhitungan R/C ratio dari pengolahan bandeng sebesar 1,50% yang berarti usaha pengolahan bandeng La Primarasa layak untuk dijalankan. Pengolahan bandeng menjadi otak-otak bandeng di Desa Balun Kecamatan Turi Kabupaten Lamongan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp24.487/kg per bahan baku. Sedangkan nilai tambah yang dihasilkan untuk abon bandeng sebesar Rp36.962/kg per bahan baku.

Kata kunci: Bandeng, Pendapatan, Nilai Tambah, Home Industri La Primarasa.

INCOME AND VALUE ADDED PROCESSING MILKFISH AT HOME INDUSTRY LA PRIMARASA IN THE VILLAGE BALUN SUB-DISTRICT TURI DISTRICTS LAMONGAN

ABSTRACT

Milkfish is a mainstay commodity that is appropriate for the development of brackish and freshwater aquaculture, in addition to being cultivated milkfish can be used as other business opportunities such as processing milkfish into milkfish brains and milkfish shredded. The objectives of this study were 1) to determine the income obtained from processing milkfish, 2) to analyze the added value of processing milkfish into milkfish brains and milkfish shredded. The research was conducted in February - March 2020 at the La Primarasa home industry, located in the village of Balun, Turi sub-district, Lamongan district. The result of the analysis shows that the total cost used for processing the milkfish into milkfish brains and shredded milkfish is IDR 28,337,556. The income that the La Primarasa home industry receives from the sale of milkfish and shredded milk is IDR 14,017,000 in one month. The calculation result of the R / C ratio of milkfish processing is 1.50%, which means that the La Primarasa milkfish processing business is feasible to run. Processing milkfish into milkfish brains in Balun Village, Turi District, Lamongan Regency produces an added value of IDR 24,487 / kg per raw material.

Meanwhile, the added value produced for milkfish shredded is IDR 36,962 / kg per raw material.

Keywords: milkfish, income, addede value, La Primarasa home industry.

PENDAHULUAN

Kabupaten Lamongan termasuk dalam salah satu produsen ikan terbesar di Jawa Timur dengan hasil produksi ikan sebesar 117.915,90 ton pada tahun 2019. Besarnya produksi bandeng terutama di Kabupaten Lamongan membuat masyarakat Lamongan ingin mengolah Ikan Bandeng menjadi beberapa produk makanan yang dapat dijadikan oleh-oleh khas lamongan. Pengolahan ikan bandeng dilakukan untuk mengurangi adanya kerugian jika harga bandeng mengalami penurunan secara drastis.

Hasil budidaya ikan bandeng mengalami peningkatan. Pada tahun 2016 hasil budidaya ikan bandeng di Kabupaten Lamongan sebesar 18.287,10 ton, pada tahun 2017 hasil budidaya ikan bandeng sebesar 18.530 ton dan pada tahun 2018 hasil budidaya ikan bandeng sebesar 18.784 ton. Melimpahnya hasil budidaya ikan bandeng di Kabupaten Lamongan membuat harga ikan bandeng sewaktu-waktu dapat mengalami penurunan yang sangat pesat, sehingga perlu adanya pengolahan pada hasil budidaya ikan bandeng tersebut.

Para pengusaha pengolahan ikan bandeng di kabupaten lamongan mayoritas menghadapi permasalahan yang sama yaitu harga bahan baku yang tidak menentu sehingga membuat beberapa pengusaha harus menghentikan usaha pengolahan bandeng yang di jalankannya. Saat ini jumlah industri pengolahan bandeng di Kabupaten Lamongan sebanyak 6 unit (Badan koperasi dan usaha mikro kabupaten lamongan, 2019).

Keberlangsungan usaha yang dijalankan home industri "La Primarasa" tidak lain didapatkan dari keuntungan penjualan produk olahan ikan bandeng yang terus mengalami peningkatan selaras dengan perkembangan usaha. Home industri "La Primarasa" berdiri pada tahun 2013 hingga sekarang. Meskipun belum lama di jalankan home industri ini sudah banyak menerima bantuan beberapa alat modern untuk mengolah bandeng menjadi otak-otak dan abon bandeng, selain itu home industri ini juga sudah memiliki SIUP dan PIRT. Penelitian dilakukan untuk mengetahui besarnya pendapatan dan nilai tambah pada pengolahan bandeng di home industri la primarasa.

Tabel 1
Hasil budidaya ikan bandeng di kabupaten Lamongan

Tahun	Jumlah Total (Ton)
2016	18.287,10
2017	18.530
2018	18.784

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2019

TINJAUAN PUSTAKA

Pendapatan

Menurut (Soekartawi,1995) Pendapatan adalah keuntungan yang diterima oleh perusahaan dari hasil penjualan produknya. Penerimaan yang didapat dari jumlah pendapatan dikurangi dengan semua tarif yang dikeluarkan pada suatu kegiatan produksi. Apabila jumlah semua pendapatan lebih besar dibandingkan jumlah outputnya, maka pendapatan yang diterima dari usaha tersebut mengalami peningkatan. Cara untuk menghitung pendapatan dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$Pd = TR-TC$$

$$TR = Q.P$$

$$TC = FC+VC$$

Keterangan:

Pd : Pendapatan

TR : Total penerimaan

TC : Total biaya

Q : Jumlah produksi

P : Harga produk

FC : Biaya tetap

VC : Biaya variabel

Menurut Supardi (2000) biaya adalah suatu jumlah uang yang digunakan selama terjadi kegiatan produksi pada perusahaan. Biaya yang digunakan oleh perusahaan dibedakan menjadi tiga kategori, seperti biaya tetap, variabel, dan biaya total.

Biaya tetap merupakan biaya yang nominalnya tidak berpengaruh dengan hasil produksi pada periode tertentu, walaupun terdapat adanya perbedaan kapasitas produksi ataupun jumlah pemasaran dengan waktu yang di tentukan. Biaya yang tergolong biaya tetap seperti penyusutan peralatan, pemeliharaan serta sewa gedung. Cara mengetahui biaya penyusutan seperti harga pembelian perabotan produksi dikurangi dengan biaya akhir perabotan produksi. (Kurniati 2015; Dewi et al., 2018 ; Aji et al., 2018)

Biaya variabel merupakan harga yang nilainya dapat berganti sewaktu-waktu sesuai dengan hasil produksi. Contoh biaya variabel adalah harga bahan baku, upah tenaga kerja dan biaya listrik ((Rusdiana, 2014). Semakin besar hasil produksi, maka semakin besar juga biaya variabelnya. (Rosyidi, 2012).

Biaya total adalah tarif keseluruhan biaya tetap dan biaya variabel pada satu periode khusus (Sukirno,2013). Biaya total dapat diketahui dengan rumus berikut :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan

TC : Biaya total

FC : Biaya tetap

VC : Biaya variable

Penerimaan

Menurut Nurmedika (2013), Penerimaan adalah uang atau keuntungan yang diterima oleh perusahaan dari hasil penjualan produknya. penerimaan didapatkan dari jumlah produksi yang dikalikan dengan harga per produk. Cara

yang dapat digunakan untuk mengetahui jumlah penerimaan dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = P_1.Q_1 + P_2.Q_2 + \dots + P_n.Q_n$$

Keterangan :

TR : total penerimaan (Rp)

P₁ : Harga produk ke-1(Rp/kg)

Q₁ : Jumlah produk ke-1(kg)

P₂ : Harga produk ke-2(Rp/kg)

Q₂ : Jumlah produksi ke-2(kg)

P_n : Harga produk ke-n(Rp/kg)

Q_n : Jumlah produksi ke-n(kg)

Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha dilakukan untuk meminimalisir resiko terjadinya kerugian, mempermudah dalam perencanaan, pengawasan dan pengendalian suatu usaha sehingga dapat disimpulkan usaha tersebut layak atau tidak untuk dijalankan (Sucipto, 2011). Cara yang dapat dilakukan untuk mengetahui usaha tersebut layak atau tidak dijalankan dengan menggunakan perhitungan R/C Ratio yang merupakan perbandingan antara penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan. Rumus yang digunakan untuk menghitung R/C Ratio sebagai berikut:

$$R/C \text{ Ratio} = TR/TC$$

Keterangan :

TR : Total Penerimaan

TC : Total Biaya

Menurut Soekartawi (2003) kriteria yang dijadikan penentuan dalam mengetahui kelayakan suatu usaha yaitu R/C Ratio >1, yang berarti usaha tersebut layak untuk dijalankan, R/C Ratio = 1, artinya usaha yang dijalankan berada pada titik impas (BEP), R/C Ratio <1, artinya usaha tersebut tidak layak untuk dijalankan.

Menurut penelitian Kusmiati (2015) menunjukkan hasil bahwa usahatani komoditas kopi jenis arabika yang berada di desa Karangpreng kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember hasil menunjukkan secara finansial layak untuk dilakukan usaha dan tidak peka terhadap suatu perubahan pada biaya pupuk dan harga jual. Penelitian Fatmawati (2018) diketahui bahwa nilai NPV sebesar 241.604.291,70 dengan Pay Back Periode dalam waktu yang telah digunakan 1,53 tahun, nilai IRR sebesar 58,80% serta Net B/C 2,35, hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi pengembangan kopi lengkuas yang bisa dilakukan adalah untuk menembus pasar, mengamati kontinuitas produksi, memperluas distribusi produk, dan meningkatkan kualitas produk. maka dapat diartikan bahwa usaha agroindustri kopi lengkuas menguntungkan dan layak untuk dikembangkan. Penelitian ini menggunakan metode informan sampel kunci (key informan) yaitu melibatkan pengusaha dari kopi lengkuas, pekerja penyuluhan pertanian dan kepala desa dengan pertimbangan orang tersebut memiliki informasi dasar tentang objek tersebut.

Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai terhadap suatu produk karena mengalami perubahan, seperti proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi. Menurut Hubeis dalam Hermawatie (1998) rasio nilai tambah dikatakan rendah jika nilainya rasio <15%, sedangkan nilai tambah sedang apabila 15% - 40% dan termasuk rasio nilai tambah tinggi apabila >40%.

Menurut Sugiono (2015), besarnya nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan non teknis yang dapat mempengaruhi besarnya nilai tambah suatu produk pertanian yang sudah diolah. Nilai tambah dapat ditentukan secara kuantitatif menggunakan metode hayami. Fungsi nilai tambah dapat diperoleh dari rumus sebagai berikut:

$$NT = f(K, B, T, H, U, h, l)$$

Keterangan:

- K : Kapasitas Produksi (kg)
- H : Harga output (Rp/kg)
- U : Upah tenaga kerja (Rp)
- h : Harga bahan baku (Rp/kg)
- L : Nilai output lain (Rp)

Saad dan Effendi (2018) dalam penelitiannya menganalisis seberapa besar perolehan yang di terima pada usaha pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik. Keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan bandeng tersebut sebesar Rp36.426.667 dalam satu bulan dengan dua puluh enam kali proses produksi dan nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp42.400/bahan baku. Fauziah et al. (2018) yang menganalisis pads pengembangan usaha pengolahan ikan bandeng di Kota Makassar. Jumlah produksi dan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan ikan bandeng tanpa tulang di bulan agustus sebanyak 2.400 ikan bandeng yang terjual dengan harga Rp25.000/bungkus. Total penerimaan yang diperoleh sebesar Rp60.000.000/bulan dan total biaya yang dikeluarkan yaitu Rp49.569.500. keuntungan dari usaha pengolahan ikan bandeng tanpa tulang pada kelompok wanita nelayan Fatimah Az Zahra mencapai Rp10.431.000/bulan. Penelitian Hastinawatian (2012) yang menganalisis keragaan agroindustri kerupuk udang di kecamatan Kwanyar kabupaten Bangkalan. Usaha kerupuk tersebut termasuk usaha kecil yang mengolah udang menjadi kerupuk dengan sumber modal pinjaman dan modal sendiri. Usaha ini tidak memiliki surat izin usaha dan proses pengolahannya masih sederhana dengan menggunakan tenaga kerja manusia tanpa alat modern. Secara finansial agroindustri olahan kerupuk udang ini dinilai layak untuk dilakukan karena dari beberapa indikator pendapatan, R/C Ratio, BEP dan ROI memiliki nilai yang baik.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada Home Industri La Primarasa yang berada di desa Balun kecamatan Turi kabupaten Lamongan. Lokasi tersebut dipilih karena home industri La Primarasa merupakan home industri pengolahan bandeng yang belum lama dijalankan namun sudah mendapatkan beberapa bantuan alat

serta pelatihan dari pemerintah. Penelitian dilakukan antara bulan Februari - maret 2020.

Sumber Data

Penelitian ini menggunakan sumber data primer dan sekunder. Sumber data primer diperoleh secara langsung kepada responden melalui wawancara secara mendalam, sedangkan sumber data sekunder dilakukan secara tidak langsung dari pihak terkait seperti BPS, dinas koperasi dan usaha mikro serta literatur lain terkait penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini ada tiga yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi. Wawancara dilakukan secara langsung menggunakan kuisisioner yang berisi pertanyaan-pertanyaan kepada pemilik home industri La Primarasa. Observasi adalah pengamatan yang dilakukan secara langsung pada aktivitas produksi di home industri La Primarasa, sedangkan dokumentasi dilakukan dengan cara mengumpulkan data dari berbagai laporan, publikasi dan catatan yang berkaitan dengan penelitian ini.

Teknik Analisis Data

Jenis analisis data yang digunakan merupakan analisis kuantitatif yang berupa analisis biaya, penerimaan, keuntungan dan analisis nilai tambah.

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah pada pengolahan bandeng menjadi otak-otak bandeng dan abon bandeng dilakukan menggunakan metode hayami. Metode tersebut digunakan untuk menganalisis nilai tambah pengolahan bandeng menjadi otak-otak dan abon bandeng. Pengukuran metode hayami yaitu dengan mengukur nilai tambah dengan perhitungan satu kali proses pengolahan. Tabel perhitungan analisis nilai tambah dengan metode hayami sebagai berikut (Tabel 2).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Produksi

Pengolahan bandeng

Home industri La Primarasa merupakan home industri di bidang pengolahan bandeng. Produk yang dihasilkan dari pengolahan bandeng pada home industri La Primarasa meliputi otak-otak bandeng dan abon bandeng. Otak-otak bandeng merupakan olahan bandeng yang paling di minati oleh konsumen. Produksi otak-otak bandeng dilakukan setiap satu minggu empat kali atau dalam satu bulan produksinya sebanyak 16 kali. Kegiatan produksi untuk pengolahan bandeng menjadi otak-otak bandeng membutuhkan jam kerja dalam satu hari sebanyak 8 jam. Sedangkan abon bandeng dibuat untuk menambah inovasi dari berbagai jenis produk olahan dari bandeng. Kegiatan produksi abon bandeng dalam satu bulan sebanyak 8 kali atau dalam satu minggu 2 kali kegiatan produksi abon bandeng di home industri La Primarasa. Pengolahan bandeng menjadi abon bandeng membutuhkan waktu 8 jam dalam satu hari. Berikut ini perhitungan biaya produksi pengolahan bandeng di home industri La Primarasa (Tabel 3).

Tabel 2
Metode Hayami

Variabel	Keterangan
I. Output, Input, dan Harga	
Otak otak dan abon bandeng (kg/hari)	A
Bandeng (kg/hari)	B
Tenaga kerja (HOK/hari)	C
Faktor konversi	$D = A/B$
Koefisien tenaga kerja (HOK/hari)	$E = C/B$
Harga otak otak dan abon bandeng (Rp/kg)	F
Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	G
II. Pendapatan dan Nilai Tambah	
Harga bandeng(Rp/kg)	H
Sumbangan input lain (Rp/kg)	I
Nilai otak otak dan abon bandeng (Rp/kg)	$J = D \times F$
Nilai tambah (Rp/kg)	$K = J - I - H$
Rasio nilai tambah (%)	$L = (K/J) \times 100\%$
Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$
Bagian tenaga kerja(%)	$N = (M/K) \times 100\%$
Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$
Bagian keuntungan (%)	$P = (O/K) \times 100\%$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
Margin keuntungan (Rp/kg)	$Q = J - H$
Keuntungan (%)	$R = O/Q \times 100\%$
Tenaga kerja (%)	$S = M/Q \times 100\%$
Input lain (%)	$T = I/Q \times 100\%$

Sumber: Hayami, dkk (1987) dalam Aji, dkk (2018)

Pengolahan bandeng yang dilakukan di home industri La Primarasa terdiri dari beberapa biaya variabel. Biaya variabel ini meliputi bahan utama dan bahan lainnya yang digunakan untuk mengolah bandeng menjadi otak-otak bandeng dan abon bandeng. Total biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp27.966.000/bulan. Total biaya tersebut sudah termasuk biaya upah tenaga kerja dan bensin kendaraan. Komponen biaya variabel yang memiliki presentase terbesar dibandingkan komponen lainnya yaitu terdapat pada komponen bahan baku bandeng dengan persentase sebesar 33,87%, karena dalam satu bulan home industri La Primarasa membutuhkan bandeng sebanyak 480 kg. Terkait dengan harga bahan baku bandeng pemilik usaha membeli bandeng secara langsung kepada petani bandeng dan melakukan kerja sama dengan mengambil harga bandeng tertinggi yaitu Rp20.000/kg sehingga jika harga bandeng naik pemilik usaha tidak mengalami kerugian. Komponen biaya variabel yang memiliki presentase terkecil dibandingkan komponen lainnya yaitu terdapat pada komponen bensin dengan presentase sebesar 0,38% dalam satu bulan home industri La Primarasa membutuhkan bensin sebanyak 13,5 liter dengan harga Rp108.000, biaya tersebut cukup kecil karena jarak antara tempat produksi dengan tempat penjualan cukup dekat. Total biaya yang dikeluarkan untuk membeli bandeng sebesar Rp9.600.000/bulan.

Tabel 3
Biaya Variabel, Biaya Tetap, Total Biaya, Penerimaan, Keuntungan dan R/C
Pengolahan Bandeng dalam satu bulan

Keterangan	Nilai (Rupiah)	Persentase biaya
Biaya		
- Biaya Tetap	27.966.000,-	98,68%
- Biaya Variabel	371.566,-	1,32%
Total biaya	28.337.556,-	100,00%
Penerimaan		
- Otak-otak	30.400.000,- (304 kg x Rp 100.000)	
- Abon	12.000.000,- (80 kg x Rp 150.000)	
Total Penerimaan	42.400.000,-	
Kelayakan		
- Keuntungan	14.017.000	
- R/C	1,5	

Pengolahan bandeng pada home industri La Primarasa memiliki beberapa biaya tetap, dimana biaya tetap ini tidak bisa berubah yang terdiri dari biaya pajak bumi dan bangunan serta biaya penyusutan alat produksi. Pajak bumi dan bangunan terletak dalam satu tempat untuk melakukan kegiatan pengolahan bandeng menjadi otak-otak bandeng dan abon bandeng, biaya yang harus dikeluarkan sebesar Rp16.667/bulan, sedangkan biaya penyusutan alat produksi pengolahan bandeng sebesar Rp371.556/bulan. Biaya tersebut di peroleh dari biaya penyusutan alat produksi yang digunakan untuk mengolah bandeng menjadi otak-otak dan abon bandeng. Alat produksi yang digunakan dalam pengolahan bandeng meliputi dandang presto, freezer, kompor gas, wajan, blender, serokan, spatula, timbangan elektrik, spiner, loyang, bak besar dan pengoreng abon otomatis. Komponen biaya tetap yang memiliki presentase terbesar dibandingkan komponen lainnya yaitu terdapat pada komponen freezer dengan presentase sebesar 0,59%, sedangkan komponen yang memiliki presentase terkecil terdapat pada kompor jos, spatula dan bak besar dengan presentase sebesar 0.009%. Biaya tetap keseluruhan yang harus dikeluarkan home industri La Primarasa sebesar Rp371.556/bulan. Total biaya yang dikeluarkan home industri La Primarasa dalam satu bulan sebesar Rp28.337.556.

Penerimaan yang diperoleh home industri La primarasa dari produk yang siap dipasarkan adalah jumlah produksi otak-otak bandeng selama satu bulan yaitu 304 kg kemudian dikemas sebanyak 1.216 bungkus, tiap kemasan memiliki berat 250 gram dengan harga jual Rp25.000. Total penerimaan yang didapatkan dari hasil penjualan produk otak-otak bandeng adalah Rp30.400.000. Sedangkan Jumlah produksi abon bandeng setiap bulannya sebanyak 80 kg kemudian dikemas sebanyak 400 bungkus, tiap kemasan memiliki berat 200 gram dengan harga jual Rp30.000. Total penerimaan yang diperoleh dari penjualan produk abon bandeng sebesar Rp12.000.000. Maka total penerimaan dari usaha olahan bandeng menjadi otak-otak bandeng dan abon bandeng sebanyak Rp42.400.000/bulan. Produksi otak-otak lebih tinggi dibandingkan dengan

produksi abon bandeng karena peminat otak-otak bandeng lebih banyak daripada abon bandeng.

Total pendapatan pengolahan bandeng pada home industri La Primarasa selama satu bulan sebesar Rp14.017.000. Pendapatan tersebut diterima dari total penerimaan yang telah dikurangi dengan total biaya yang telah dikeluarkan. pendapatan otak-otak bandeng sebesar Rp8.548.028 dan pendapatan dari abon bandeng sebesar Rp5.468.028. Sedangkan nilai R/C ratio yang di peroleh dari pengolahan bandeng sebesar 1,5. Nilai R/C ratio $1,5 > 1$ artinya kegiatan pengolahan bandeng menjadi otak-otak bandeng dan abon bandeng yang dilakukan Home industri La Primarsa memberikan keuntungan sehingga layak untuk dijalankan. Usaha dapat dikatakan menguntungkan jika total penerimaan yang diterima lebih besar dibandingkan biaya produksi , seperti penelitian yang dilakukan oleh Khoiriyah et all (2019) tentang analisis pendapatan dan nilai tambah terhadap otak-otak ikan bandeng di kecamatan Lamongan kabupaten Lamongan. Hasil penelitian menunjukkan pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng menghasilkan keuntungan sebesar Rp31.347.877 per delapan belas kali produksi selama satu bulan. Nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp10.900/kg bahan baku. Jadi, dapat disimpulkan pengolahan bandeng menjadi otak-otak bandeng dan abon bandeng dapat dipertimbangkan agar meningkatkan produksinya karena kedua produk olahan bandeng tersebut memberikan keuntungan yang relatif tinggi.

Nilai Tambah Pengolahan Bandeng

Pengolahan bandeng dapat meningkatkan harga jual dari ikan bandeng, yang awalnya memiliki nilai jual rendah kemudian akan berubah menjadi nilai jual yang tinggi. Mengetahui besarnya nilai tambah terhadap suatu produk dapat dilakukan dengan menghitung keseluruhan biaya selama kegiatan produksi. Home industri La Primarasa memiliki dua produk olahan bandeng yaitu otak-otak bandeng dan abon bandeng.

Berikut tabel hasil nilai tambah dari pengolahan bandeng di Home industri La Primarasa (Tabel 4).

Bahan baku utama untuk membuat otak-otak bandeng yaitu bandeng sebanyak 20 kg untuk satu kali produksi dengan harga Rp20.000/kg. Output yang diperoleh berupa otak-otak bandeng sebanyak 19 kg yang di jual dengan harga Rp25.000 per kemasan dengan berat 250 gram atau dapat di jual dengan harga Rp100.000/kg. Faktor konversi yang dihasilkan dari produksi otak-otak bandeng ini sebesar 0,95. Sedangkan input tenaga kerja yang digunakan dalam kegiatan produksi sebesar 1,13 HOK. Koefisien tenaga kerja yang di gunakan sebesar 0,06 HOK. Upah tenaga kerja sebesar Rp50.000 ditambah 2 kali makan dalam sehari , upah tersebut diberikan untuk satu kali kegiatan produksi dengan jam kerja sebanyak 8 jam. Sumbangan input lain yang digunakan untuk produksi otak-otak bandeng berupa bahan baku tambahan sebesar Rp50513. Nilai output yang di hasilkan dalam kegiatan produksi otak-otak bandeng sebesar sebesar Rp95.000.

Nilai tambah yang di hasilkan dari produksi otak-otak bandeng sebesar Rp24.487 dengan nilai $0(>0)$, berarti terdapat nilai tambah yang baik dari pengolahan bandeng menjadi otak-otak bandeng. Nilai rasio tambah yang dihasilkan yaitu 25,78% $< 40\%$, yang artinya nilai tambah dari pengolahan

bandeng menjadi otak-otak bandeng memiliki tingkatan yang sedang atau tidak terlalu rendah dan tidak terlalu tinggi. Pendapatan tenaga kerja dalam 1 kg produksi adalah Rp2.950 dengan pangsa tenaga kerjanya yaitu 12,05%. Keuntungan yang diterima dari usaha olahan ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng sebesar Rp21.537 dengan tingkat keuntungannya yaitu 87,95%. Margin yang didapatkan sebesar Rp75.000. margin pendapatan tenaga kerja sebesar 3,93% untuk margin sumbangan input lain sebanyak 67,35% , margin keuntungan pemilik usaha sebesar 28,72%. Hasil distribusi margin dapat disimpulkan bahwa margin keuntungan yang diperoleh produsen lebih tinggi daripada margin pendapatan tenaga kerja.

Bahan baku utama untuk membuat abon bandeng yaitu bandeng sebanyak 20 kg untuk satu kali produksi, bahan baku tersebut dibeli dengan harga Rp20.000/kg. Hasil output yang diperoleh berupa abon bandeng sebanyak 10 kg yang dijual dengan harga Rp30.000 per kemasan dengan berat 200 gram atau dapat dijual dengan harga Rp150.000/kg. Tenaga kerja yang digunakan dalam kegiatan produksi dengan nilai sebesar 1 HOK. Nilai dari faktor konversi yang diperoleh dari produksi abon bandeng ini adalah 0,50. Nilai dari koefisien tenaga kerja yaitu 0,05 HOK. Gaji tenaga kerja untuk sekali produksi sebesar Rp50.000 selama 8 jam bekerja dalam satu hari dengan di berikan makan 2 kali sehari. Sumbangan input lain yang digunakan untuk produksi abon bandeng berupa bahan baku penolong atau tambahan sebesar Rp18038. Nilai output yang dihasilkan dalam kegiatan produksi otak-otak bandeng sebesar Rp75.000.

Nilai tambah yang dihasilkan dari produksi abon bandeng sebesar Rp36.962 dengan nilai $0(>0)$, berarti terdapat nilai tambah yang baik dari pengolahan bandeng menjadi abon bandeng. Sedangkan untuk rasio nilai tambah yang didapatkan berkisar $49,28% < 40%$, yang artinya nilai tambah dari pengolahan bandeng menjadi abon bandeng memiliki tingkatan yang tinggi, namun nilai susutnya juga besar. Penelitian yang dilakukan Intyas et al., (2020) analisis nilai tambah ikan layur kering di UMKM mawardi di desa Weru, kecamatan Paciran kabupaten Lamongan. Hasil penelitian menunjukkan setiap satu kali produksi membutuhkan bahan baku ikan layur sebanyak 30 kg yang diolah akan menghasilkan 16,5 kg ikan layur. Nilai tambah usaha pengolahan ikan layur kering 22.334/kg dengan nilai rasio dari nilai tambah yaitu 62,47%. Pendapatan yang diperoleh tenaga kerja untuk 1 kg produksi sebesar Rp2500 dengan nilai pangsa tenaga kerja sebesar 6,76%. Keuntungan yang dihasilkan dari kegiatan pengolahan bandeng menjadi abon bandeng sebesar Rp34.462 dengan tingkat keuntungannya yaitu 93,24 %. Margin yang dihasilkan sebesar Rp. 55.000. Sedangkan margin pendapatan tenaga kerja yaitu 4,55% untuk margin sumbangan input lain sebanyak 32,80% serta Margin keuntungan pemilik usaha sebesar 62,66%. Hasil distribusi margin dapat disimpulkan bahwa margin keuntungan yang diperoleh produsen dalam pengolahan bandeng menjadi abon bandeng lebih tinggi daripada margin keuntungan dari pengolahan bandeng menjadi otak-otak bandeng. Penelitian yang dilakukan Hamidi (2016) tentang analisis nilai tambah agroindustri abon ikan patin di desa Koto Masjid kecamatan XIII Koto Kampar kabupaten Kampar provinsi Riau. Penelitian ini hanya meneliti komoditas ikan patin yang diolah menjadi satu produk yaitu abon ikan patin.

Tabel 4
Nilai Tambah olahan Bandeng

No	Variabel	Nilai	
		Otak-Otak Bandeng	Abon Bandeng
Output, Input dan Harga			
1	Output (Kg)	19	10
2	Input (Kg)	20	20
3	Input Tenaga Kerja (HOK)	1,13	1
4	Faktor Konversi	0,95	0,50
5	Koefisien Tenaga Kerja	0,06	0,05
6	Harga Output (Rp/Kg)	100.000	150.000
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/Produksi)	50.000	50.000
Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	20.000	20.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	50513	18038
10	Nilai Output (Rp/Kg)	95.000	75000
11	a.Nilai Tambah (Rp/Kg)	24487	36962
	b.Rasio Nilai Tambah (%)	25,78	49,28
12	a.Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	2950	2500
	b.Pangsa Tenaga Kerja (%)	12,05	6,76
13	a.Keuntungan (Rp/Kg)	21537	34462
	b.Tingkat Keuntungan (%)	87,95	93,24
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi			
14	Marjin (Rp/Kg)	75000	55000
	a.Pendapatan Tenaga Kerja (100%)	3,93	4,55
	b.Sumbangan Input Lain (%)	67,35	32,80
	c.Keuntungan Pemilik Usaha (%)	28,72	62,66

Sumber: Data Primer Diolah, 2020

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan abon ikan patin sebesar Rp12.121,83/kg, imbalan tenaga kerja sebesar 12,37% dan keuntungan yang di dapat dapat dari usaha abon ikan patin sebesar Rp10.621,83 dengan tingkat keuntungan sebesar 27,71%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa margin keuntungan usaha abon ikan bandeng lebih besar dari margin imbalan tenaga kerja.

PENUTUP

Total biaya yang di keluarkan Home Industri La Primarasa dalam kegiatan pengolahan bandeng menjadi otak-otak bandeng dan abon bandeng dalam satu bulan sebesar Rp28.337.556/bulan. Penerimaan yang diperoleh sebesar Rp42.400.000/bulan, maka pendapatan yang diterima sebesar Rp14.017.000/bulan. Hasil perhitungan R/C sebesar 1,50%, yang artinya kegiatan pengolahan bandeng di home industri La Primarasa layak untuk dijalankan karena memiliki nilai R/C ratio >1. Nilai tambah yang diperoleh dari

usaha olahan olahan bandeng di home industri La Primarasa lebih dari 0, seperti nilai tambah yang didapatkan dari olahan bandeng menjadi otak-otak bandeng sebesar Rp24.487 dan pengolahan bandeng menjadi abon bandeng sebesar Rp36.962. Sedangkan untuk nilai rasio tambah yang dihasilkan dari otak-otak bandeng yaitu $25,78\% < 40\%$, yang artinya nilai tambah dari pengolahan bandeng menjadi otak-otak bandeng memiliki tingkatan yang sedang atau tidak terlalu rendah dan tidak terlalu tinggi. Rasio nilai tambah dari abon bandeng yaitu $49,28\% > 40\%$, yang artinya nilai tambah dari pengolahan bandeng menjadi abon bandeng memiliki tingkatan tinggi. Saran yang dapat diberikan yaitu, (1) Sebaiknya harga jual otak-otak bandeng perlu di tingkatkan agar seimbang dengan output yang dihasilkan, karena dari hasil perhitungan diketahui bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari otak-otak bandeng relatif kecil karena membutuhkan bahan baku yang cukup banyak. (2) Produksi abon bandeng perlu ditingkatkan karena pendapatan yang diperoleh dari abon bandeng lebih besar dibandingkan dengan otak-otak bandeng, nilai tambah yang diperoleh dari abon bandeng juga lebih besar daripada otak-otak bandeng.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, V. P., Yudhistira, R., & Sutopo, W. 2018. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1), 56. <https://doi.org/10.23917/jiti.v17i1.5611>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur Dalam Angka. 2019. <https://jatim.bps.go.id>.
- Badan koperasi dan usaha mikro kabupaten lamongan. 2019. <https://lamongankab.go.id/diskopum/>
- Dewi, A. R. Y. T., Siswanto I, Santoso, & Prasetyo, E. 2018. Analisis Efisiensi Teknis dan Ekonomi Penggunaan Faktor-Faktor Produksi Pada Usahatani Jagung Hibrida di Kelompok Tani Sidomulyo 01 Kecamatan Sukolilo Kabupaten Pati. *Agrisaintifika*, 2(1).
- Fauziah, W., Nurliani, N., & Busaeri, S. R. 2018. Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Bandeng (Studi Kasus Pada Kelompok Wanita Nelayan Fatimah Az Zahra Di Kelurahan Pattingalloang. *Wiratani*, 1(1), 170-184. <https://www.jurnal.agribisnis.umi.ac.id/index.php/wiratani/article/view/13>.
- Fatmawati, Ika. 2018 Kelayakan Finansial Agroindustri Kopi Lengkuas Di Desa Matanair Kecamatan Rubaru Kabupaten Sumenep. *Agroekonomika*, 7(2), 176-187.
- Hamidi, W. 2016. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin Di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau (Studi Kasus Pada CV Graha Pratama Fish). *Jurnal Agribisnis*, 18(1).
- Intyas, C. A., Firdaus, M., & Aziz, A. 2020. Analisis Nilai Tambah Ikan Layur (*Trichiurus savala*) Kering di UKM Mawardi Desa Weru, Kecamatan

-
- Paciran Kabupaten Lamongan. Proceeding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan, 7, 181-186.
- Kurniati, D. 2015. Perilaku Petani Terhadap Risiko Usahatani Kedelai Di Kecamatan Jawai Selatan Kabupaten Sambas. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 4(1), 32-36.
- Kusmiati, ati. 2015. Kelayakan Finansial Usahatani Kopi Arabika Dan Prospek Pengembangannya Di Ketinggian Sedang. *Agriekonomika*, 4(2), 221-234.
- Kodrat, K. 2018. Value Added Analysis Of Agroindustry Supply Chain Passion Syrup In North Sumatera Province. *International Journal Of Advanced Research*, 6(3), 713-720.
- Nurmedika., Marhawati, M., Alam, M. N. 2013. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Keripik Nangka Pada Industri Rumah Tangga Tiara Di Kota Palu. *Agrotekbis*, 1(3), 267-273.
- Pramasari, I,F. 2018. Value Added And Strategy Development Of Galangal Coffe Agroindustry. *International journal of education and research*, 6(5), 45-56.
- Rosyidi, S. 2012. Pengantar Teori Ekonomi Pendekatan Kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro. Rajawali Press.
- Rusdiana. 2014. Manajemen Operasi. Cv. Pustaka Setia.
- Soekartawi. 1995. Analisis Usahatani. Jakarta. UI- Press.
- Soekartawi. 2003. Teori ekonomi produksi dengan pokok bahasan analisis fungsi Cobb-Douglas. Cetakan Ke-3. PT. Raja Grafindo Persada.
- Sucipto, A. 2011. Studi Kelayakan Bisnis. UIN Maliki Press. Malang.
- Sugiono. 2015. Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, kualitatif dan R & D). Alfabeta.
- Sukirno, S. 2013. mikro ekonomi teori pengantar edisi 3. PT. Raja Grafindo Persada.
- Supardi,S. 2000. Pengantar Ilmu Ekonomi. UNS. Surakarta.
- Tamami, N.D.B. 2013. Peluang Usaha Kuliner Khas Madura Berbahan Dasar Singkong Pada Agroindustri Kripik Tete Di Pamekasan. *Agroekonomika*, 2(1), 40-48.