

Analisis Nilai Tambah Bandeng Krispi Studi Kasus pada UD. Bunda Food di Kecamatan Tanggulangin

*Sarah Safira

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

ABSTRAK

Ikan bandeng merupakan salah satu komoditas potensial di antara jenis ikan yang dapat dibudidayakan, tidak hanya di konsumsi oleh masyarakat dalam negeri tetapi juga dapat di ekspor ke negara lain. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui efisiensi usaha serta nilai tambah bagi produk olahan ikan bandeng terutama bandeng krispi di UD. Bunda Food. Lokasi dari penelitian ini dilakukan secara sengaja (purposive), pada UD. Bunda Food yang berlokasi di Desa Penatarsewu No. 25, Kecamatan Tanggulangin, Kabupaten Sidoarjo, dengan pertimbangan usaha pengolahan bandeng krispi tersebut telah beroperasi dalam waktu yang lama sejak tahun 2013 hingga saat ini. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan mendeskripsikan hasil penelitian menggunakan analisis nilai tambah dan analisis biaya selama waktu satu bulan (8 kali produksi). Hasil nilai R/C Rasio yang didapat dari penelitian ini sebesar 3,297, dapat dikatakan bahwa pengolahan bandeng krispi di UD. Bunda Food sudah efisien serta layak dikembangkan karena R/C Rasio > 1. Nilai tambah pengolahan bandeng krispi selama satu bulan di UD. Bunda Food sebesar Rp219.349,997/bulan dengan rasio nilai tambah sebesar 69,712% dapat dikategorikan besar karena rasio nilai tambah > 40%. Sehingga usaha pengolahan bandeng krispi ini dapat dikembangkan agar mendapatkan keuntungan yang lebih besar lagi.

Kata Kunci: Bandeng, Bandeng Krispi, Nilai Tambah, R/C Rasio.

Analysis of Value-Added of Crispy Milkfish Case Study at UD Bunda Food In Tanggulangin District

ABSTRACT

Milkfish is one of the potential commodities among fish species that can be cultivated, not only consumed by the domestic community but also can be exported to other countries. The purpose of this study was to determine business efficiency and added value for processed milkfish products, especially crispy milkfish at UD. Bunda Food. The location of this research was conducted purposively, at UD. Bunda Food which is located in Penatarsewu Village No. 25, Tanggulangin District, Sidoarjo Regency, with the consideration that the crispy milkfish processing business has been operating for a long time since 2013 until now. This study uses quantitative methods to describe the results of research using value added analysis and cost analysis for one month (8 times of production). The results of the R/C Ratio value obtained from this study were 3,297, it can be said that the processing of crispy milkfish at UD. Bunda Food has been efficient and deserves to be developed because the R/C Ratio is > 1. The added value of processing crispy milkfish for one month at UD. Bunda Food amounting to Rp219,349.997/month with a value added ratio of 69.712% can be categorized as large because the added value ratio is > 40%. So that this crispy milkfish processing business can be developed in order to get even greater profits.

Keywords: Milkfish, Crispy Milkfish, Value Added, R/C Ratio.

PENDAHULUAN

Kementerian Kelautan dan Perikanan (2016), sumber bagi pertumbuhan ekonomi nasional salah satunya adalah potensi kelautan dan perikanan Indonesia. Hal ini dikarenakan peningkatan permintaan didukung dengan adanya kapasitas suplai yang besar. Selain itu, perikanan dan produk perikanan memiliki sifat terbarukan yang mendukung pembangunan berkelanjutan. Sidoarjo terkenal dengan daerah tambaknya yang luas membentang di sepanjang pantai timur dari utara hingga ke selatan, dari kecamatan Waru hingga Jabon. Menurut data statistik Kabupaten Sidoarjo dalam Angka tahun 2019, luas tambak sebesar 15.513,41 Ha dan terdapat 1.701 keluarga petani tambak yang mengandalkan hasil budidaya ikan tambak untuk mencukupi kebutuhan hidup. Produksi ikan bandeng pada tahun 2018 merupakan yang tertinggi dibandingkan dengan jenis ikan lainnya, dengan total produksi sebesar 34 ribu ton.

Penelitian Djunaidah (2017), angka konsumsi ikan di Indonesia bervariasi tiap wilayahnya, meurujuk angka sementara tahun 2015 konsumsi ikan berkisar antara 20,2 kg/kap/th sampai dengan 55,35 kg/kap/th. Jawa Timur termasuk dalam lima propinsi dengan angka konsumsi ikan dibawah 20 kg/kap/th yaitu sebesar 28,96 kg/kap/th. Data Susenas mengenai tingkat konsumsi ikan bandeng masyarakat Sidoarjo mencapai 19,28 kg/kapita. Menurut Djumanto (2017), bandeng adalah komoditas potensial yang dapat dibudidayakan di antara beragam jenis ikan. Selain untuk kebutuhan konsumsi masyarakat nasional, bandeng juga dapat di ekspor ke negara lain. Ikan bandeng hasil budidaya petambak bisa dijual langsung dalam kondisi segar, dijual dengan cara tambak di sewakan untuk pemancingan umum atau dijual ke produsen pembuat olahan ikan misalnya UMKM.

Menurut Mustaniroh (2020), dari sebanyak 13 UMKM yang mengelola ikan bandeng di Sidoarjo, hingga saat ini baru 5 UMKM yang dapat bertahan dan masih mengolah ikan bandeng menjadi produk olahan. Selain bandeng asap yang menjadi produksi utama, produk olahan lain yang diproduksi yaitu bandeng tanpa duri, otak-otak bandeng, bandeng presto, dan lainnya. Lokasi UMKM produksi olahan bandeng tersebar pada beberapa wilayah diantaranya Kecamatan Sidoarjo, Kecamatan Sedati, serta Kecamatan Tanggulangin. UMKM olahan bandeng dengan jumlah terbanyak terdapat di Kecamatan Sedati karena lokasi yang berdekatan dengan sumber bahan baku.

Penelitian yang dilakukan Primyastanto & Firdaus (2015), Kabupaten Sidoarjo dikatakan sebagai daerah perikanan yang luas. Hasil produksi ikan di Kabupaten Sidoarjo sebanyak 28.913.000kg. Sebanyak 26,5kg atau setara dengan 69,20 persen dari target nasional merupakan konsumsi ikan per kapita di Kabupaten Sidoarjo. Menurut Bangun (2020), ikan merupakan salah satu bahan baku yang memiliki sifat cepat mengalami pembusukan sehingga cara penanganannya harus efektif. Maka dari itu pengolahan ikan bandeng menjadi produk turunan berupa otak-otak, bandeng asap, bandeng tanpa duri dan lainnya tentu memberikan nilai tambah bagi produsen serta dapat memperpanjang masa simpan produk (Mustaniroh & et, 2020).

Hayami *et al*, (1987), dikutip dalam Mahardana (2015), nilai tambah dihasilkan dari pengurangan nilai barang yang diproses pada suatu fase produksi dengan nilai yang dikorbankan dalam proses tersebut. Terdapat beberapa cara untuk mengukur nilai tambah, yakni: (1) pengolahan nilai tambah dan (2) pemasaran nilai tambah. Dengan mengetahui tentang nilai tambah kita

juga dapat mengetahui berapa potensi keuntungan dari usaha pengolahan bandeng, dan berapa orang tenaga kerja yang bisa diserap, sehingga masyarakat lain dapat terinspirasi untuk melakukan hal serupa.

Salah satu UMKM/Perusahaan yang mengolah bandeng di Sidoarjo adalah UD. Bunda Food. UD. Bunda Food telah berdiri sejak tahun 2013 dan sudah dapat mengeksport produk olahan ikan bandeng ke pasar luar negeri, selain itu Ibu Lita selaku pemilik usaha juga tergabung dalam Asosiasi Makanan Minuman Sidoarjo. Maka dari itu perlu dilakukan penelitian mengenai nilai tambah serta efisiensi usaha produk dari olahan ikan bandeng terutama bandeng krispi.

TINJAUAN PUSTAKA

Di Indonesia terdapat berbagai macam bentuk badan usaha baik yang bersifat perorangan, persekutuan, maupun badan hukum seperti Perusahaan Dagang (PD), *Comanditter Vennootschaps* (CV), Firma, Persekutuan Perdata (*Maatschap*), Perseroan Terbatas (PT), dan Koperasi. Perseoran Komanditer, Persekutuan Perdata dan Firma adalah badan usaha bukan badan hukum, sedangkan Perseroan Terbatas dan Koperasi merupakan badan usaha berbadan hukum menurut Abdulkadir (1999) dalam Utami (2020). Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 1983 tentang Wajib Daftar Perusahaan termasuk perusahaan yang wajib didaftarkan ke Kantor Pendaftaran Perusahaan, kecuali a) jika perusahaan tersebut diurus, dijalankan, atau dikelola pribadi pemiliknya, dengan hanya memperkerjakan anggota keluarga; b) benar-benar hanya sekedar untuk memenuhi kebutuhan nafkah sehari-hari; c) bukan merupakan badan hukum atau persekutuan.

Menurut Sutanto (2014), *input* dan *output* merupakan konsep yang digunakan dalam efisiensi, yang berkaitan dengan pencapaian output yang maksimal melalui sejumlah input, semakin tinggi rasio *output*, maka efisiensi yang akan didapat akan semakin tinggi. Efisiensi adalah sebuah tindakan yang memanfaatkan modal (tenaga kerja, material, dan alat) seminimal mungkin untuk memaksimalkan hasil (Stoner, 1995). Menurut Mardianto *et al.*, (2015), efisiensi dapat dinyatakan dalam *Revenue Cost Ratio* (R/C Rasio) atau seberapa besar biaya yang dikeluarkan serta seberapa besar penerimaan. Nilai R/C Rasio yang lebih dari satu dapat diartikan bahwa produksi usaha bandeng dapat disebut efisien. Menurut Cahyo (2014) yang dikutip dalam Amdar (2019), *R/C Ratio* adalah perbandingan yang terdapat pada pemasukan dan pengeluaran biaya. Suatu usaha dianggap layak apabila nilai *R/C Ratio* lebih dari satu dan dianggap tidak layak apabila kurang dari satu. Apabila nilai *R/C Ratio* sama dengan satu, berlanjut atau tidaknya suatu usaha bergantung pada orang yang mendirikan usaha tersebut.

Analisis *R/C Ratio* dapat dihitung menggunakan:

$$R/C = TR/TC$$

Keterangan : TR atau *Total Revenue* adalah Total Penerimaan dan TC atau *Total Cost* adalah Total Biaya.

Menurut Alawiyah (2019), ada 4 macam cara untuk mengetahui efisiensi pada usaha, yaitu efisiensi ekonomi dan finansial, teknis, politis, serta efisiensi *administrative*. Keempat efisiensi ini digunakan sebelum memulai suatu usaha. Kemampuan untuk mendapatkan *output* maksimal dengan cara memanfaatkan

biaya sekecil mungkin disebut dengan efisiensi. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian kerajinan tenun di Desa Pringgasela yaitu metode efisiensi usaha dengan rumus :

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan : Π merupakan *Profit* (Keuntungan), sedangkan TR atau *Total Revenue* adalah Total Penerimaan, dan TC atau *Total Cost* (Total Biaya).

Secara ekonomis, peningkatan nilai tambah suatu barang dapat dilakukan melalui perubahan bentuk (*form utility*), perubahan tempat (*place utility*), perubahan waktu (*time utility*), dan perubahan kepemilikan (*position utility*). Melalui perubahan bentuk suatu produk akan mempunyai nilai tambah ketika barang tersebut mengalami perubahan bentuk. Melalui perubahan tempat (*place utility*) suatu barang akan memperoleh nilai tambah apabila barang tersebut mengalami perpindahan tempat. Dengan perubahan waktu (*time utility*) suatu barang akan memperoleh nilai tambah ketika digunakan pada waktu yang berbeda. Kemudian perubahan pada kepemilikan (*position utility*) suatu barang akan memperoleh nilai tambah ketika kepemilikan barang tersebut berpindah tangan Hayami dalam Muharo *et al* (2019).

Pertambahan nilai komoditas tertentu yang dihasilkan dari proses pengolahan, pengangkutan, serta penyimpanan disebut dengan nilai tambah yang akan bermanfaat untuk menambah harga jual dan fungsinya (Hayami, 1987). Menurut Sudiyono (2002), dalam Kodrat (2018), proses pembentukan nilai tambah terjadi ketika pengurangan biaya *input* dan *output* dihasilkan pada nilai produk, namun tidak termasuk tenaga kerja. Imbalan, modal, dan manajemen merupakan bagian dari nilai tambah yang dapat dituliskan secara sistematis yaitu :

$$\text{Nilai Tambah} = f(K, B, T, U, H, h, L)$$

Keterangan : K merupakan Kapasitas Produksi, B adalah Jumlah bahan produksi (*input*) yang digunakan, T adalah Karyawan, U adalah Upah Karyawan, H adalah Harga *Output*, h adalah Harga Bahan Produksi, dan L untuk Sumbangan *input* lain.

Penelitian Saad & Effendi (2018), bandeng memiliki rasa yang spesifik dan telah dikenal masyarakat Indonesia bahkan diluar negeri. Mengutip dari penelitian Balai Pengembangan dan Penelitian Mutu Perikanan (1996), kandungan omega 3 ikan bandeng sebesar 14,2% melebihi kandungan omega 3 pada ikan salmon (2,6%), ikan tuna (0,2%), dan ikan makarel (3,9%). Nilai tambah dalam pengolahan otak-otak yang diteliti dari ikan bandeng sebesar Rp42.400. Angka ini didapatkan melalui selisih antara nilai produk dan harga *input* bahan produksi lainnya. Nilai tambah terhadap nilai produk memiliki rasio sebanyak 66,25 persen. Usaha otak-otak dari ikan bandeng ini bisa dikembangkan dengan menambah jumlah tenaga kerja, menambah bahan baku yang diolah, serta memberi label pada kemasan produk. Usaha ini mampu meraup *profit* dan nilai tambah yang tinggi serta untuk mengolah usaha ikan bandeng menjadi otak-otak maka perlu mengurus Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SP-IRT).

Menurut Afandy (2020), pada penelitian nilai tambah untuk bandeng presto yang menghasilkan rata-rata pendapatan sebesar Rp1.535.424/daur usaha produksi memerlukan Rp21.219/kg bahan baku. Nilai tambah bandeng presto memiliki rasio sebesar 42,44 persen artinya nilai tambah yang akan dihasilkan untuk setiap Rp1,00 *output* adalah sebesar Rp42,44. Dengan melihat hasil perhitungan nilai tambah tersebut usaha pengolahan ikan bandeng presto dapat menambah tenaga kerja sehingga dapat meningkatkan produksi. Namun kendala pada penelitian ini adalah pelaku usaha masih kesulitan untuk mendapatkan modal dan tempat usahanya yang tidak strategis.

Menurut Irwandi *et al* (2015), dalam penelitiannya mengenai analisis keuntungan dan kegiatan pembudidayaan ikan nila, didapatkan nilai R/C Rasio sebanyak 1,25 yang menandakan usaha tersebut pantas untuk dilanjutkan (dikarenakan nilai R/C *ratio* lebih dari 1). Maka penerimaan yang akan didapat sebesar Rp1,29 untuk setiap Rp1,00 pengeluaran yang dihabiskan dalam proses pembudidayaan. Kesimpulan dari nilai tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pembudidayaan ikan nila yang berada di Desa Mekar Mulya Kecamatan Penarik termasuk ke dalam usaha yang menguntungkan.

Penelitian lain yang dilakukan Amdar *et al* (2019), menunjukkan bahwa 7 produk olahan perikanan yang dijual CF. Fina Food nilai R/C Rasio diatas 1 yaitu bakwan 1,38; bakso 2,01; *nugget* 1,16; kaki naga 1,37; otak-otak ikan 2,23; gelatin 1,85; otak-otak bandeng 1,73, maka 7 produk olahan ini dapat dikatakan layak. Dimana artinya, perusahaan akan mendapatkan pendapatan sebesar Rp1,38 untuk bakwan, Rp2,01 untuk bakso, Rp1,16 untuk *nugget*, Rp1,37 untuk kaki naga, Rp2,23 untuk otak-otak ikan, Rp1,85 untuk gelatin, dan Rp1,73 untuk otak-otak bandeng untuk setiap biaya produksi Rp1,00. Dari ke-7 produk olahan tersebut nilai R/C Rasio paling besar adalah otak-otak ikan 2,23. Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada 7 produk olahan perikanan yang diproduksi di CV. Fina Food, maka dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak serta dapat menjadi usaha yang potensial.

METODE PENELITIAN

Penentuan lokasi secara *purposive* atau sengaja dilakukan pada penelitian ini. Lokasi penentuan dilakukan di UD. Bunda Food milik Ibu Lita yang bertempat di Desa Penatarsewu No 25, Kecamatan Tanggulangin, Kabupaten Sidoarjo, dengan pertimbangan bahwa usaha tersebut sudah berdiri sejak tahun 2013 dan masih memproduksi produk olahan ikan terutama ikan bandeng menjadi beberapa produk olahan seperti bandeng asap, bandeng krispi, bandeng asap tanpa duri, *stick nugget* ikan, baso ikan, serta olahan lainnya. Metode pada penelitian ini adalah kuantitatif dengan memanfaatkan Analisis Nilai Tambah dan Analisis biaya untuk mendeskripsikan data hasil penelitian.

Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini memanfaatkan data baik primer maupun sekunder. Data primer berupa hasil wawancara secara langsung pada pemilik UD. Bunda Food dengan beberapa pertanyaan yang sudah ditentukan sebelumnya. Penelitian ini membutuhkan data-data primer berupa biaya, penerimaan, serta pendapatan produksi bandeng krispi. Sedangkan data sekunder berupa jurnal penelitian, Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sidoarjo, serta hasil dari penelitian-penelitian terdahulu berkorelasi dengan topik yang akan dianalisis.

Metode Analisis Data

Jenis metode analisis data yang digunakan, yaitu :

a. Analisis Biaya

Menghitung jumlah biaya produksi yang digunakan oleh UD. Bunda Food maka menggunakan analisis biaya pada rumus matematis yaitu :

$$TC = TVC + TFC$$

Dimaksudkan : TC merupakan Biaya Keseluruhan, TFC adalah Biaya Tetap, dan TVC merupakan Biaya Variabel.

b. Analisis Penerimaan

Analisis penerimaan guna mengetahui jumlah seluruh pendapatan yang didapatkan oleh UD. Bunda Food, dengan rumus matematis sebagai berikut:

$$TR = P \cdot Q$$

Dimaksudkan : TR adalah Penerimaan Total Keseluruhan, P adalah Harga, dan Q adalah Jumlah.

c. Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan dilakukan guna memperoleh total keuntungan yang didapatkan UD. Bunda Food, dengan rumus matematis sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC$$

Dimaksudkan : Π merupakan Keuntungan, sedangkan TR adalah Total Penerimaan, dan TC adalah Total Biaya.

d. Analisis Efisiensi

Analisis efisiensi dimanfaatkan sebagai pengukur efisiensi usaha pada produksi usaha UD. Bunda Food, dengan rumus matematis yaitu :

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

$R/C \text{ Rasio} > 1$, maka usaha UD. Bunda Food dianggap layak

$R/C \text{ Rasio} = 1$, maka usaha UD. Bunda Food dianggap impas

$R/C \text{ Rasio} < 1$, maka usaha UD. Bunda Food dianggap tidak layak

e. Analisis Nilai Tambah

Metode Hayami dimanfaatkan sebagai alat untuk analisis nilai tambah sebagaimana pada Tabel 1.

Tabel 1
Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input, dan Harga	
1 <i>Output</i> total produksi (unit/periode)	A
2 <i>Input</i> Bahan Produksi (kg/periode)	B
3 <i>Input</i> Karyawan (HOK/periode)	C
4 Faktor Konversi	$D = A / B$
5 Koefisien Karyawan	$E = C / B$
6 Harga Produk (Rp)	F
7 Upah Rata-Rata Karyawan per HOK (Rp/HOK)	G
II. Pendapatan dan Keuntungan	
8 Harga <i>Input</i> Bahan Produksi (Rp/kg)	H
9 Sumbangan Input Lain (Rp)	I
10 Nilai Produk (Rp)	$J = D \times F$
11 a. Nilai Tambah (Rp)	$K = J - H - I$
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$L = (K / J) \times 100\%$
12 a. Pendapatan Karyawan (Rp/kg)	$M = E \times G$
b. Imbalan Karyawan (%)	$N = (M / K) \times 100\%$
13 a. Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$
b. Tingkat Keuntungan (%)	$P = (O / K) \times 100\%$
III. Balas Jasa Untuk Faktor Produksi	
14 Marjin (Rp/kg) $Q = J - H$	a. Pendapatan Karyawan (%)
$R = (M / Q) \times 100\%$	
b. Sumbangan Input Lain (%) $S = (I / Q) \times 100\%$	
c. Keuntungan Perusahaan (%) $T = (O / Q) \times 100\%$	

Sumber : Hayami (1987) dalam Saad (2018)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah dan Profil Usaha

UD. Bunda Food merupakan usaha olahan produk ikan bandeng yang terletak di Desa Penatarsewu No. 25, Kecamatan Tanggulangin, Kabupaten Sidoarjo. Berdirinya usaha olahan ikan bandeng ini bertujuan untuk menambah penghasilan dan memberdayakan masyarakat sekitar. Di sekitar tempat usaha sendiri memiliki beberapa tambak ikan, sehingga semakin memperbesar peluang usaha pengolahan ikan bandeng ini. UD. Bunda Food berdiri sejak tahun 2013 hingga sekarang ini sudah mengalami pasang surut dalam usahanya, apalagi di era pandemi saat ini akhirnya UD. Bunda Food terpaksa untuk mengurangi karyawan dan hasil produksi. Selain memproduksi bandeng krispi, UD. Bunda Food juga memproduksi berbagai macam produk olahan dari bandeng seperti bandeng asap, bandeng otak-otak, pepes bandeng, bahkan *nugget* bandeng. Bu Lita selaku pemilik usaha memilih untuk membeli bandeng tanpa duri sebagai bahan utama dalam usahanya, meskipun harga bandeng tanpa duri relatif lebih

mahal daripada bandeng biasa. UD. Bunda Food hingga kini telah melakukan pemasaran hingga ke luar daerah diantaranya Jakarta, Bali, dan Papua. UD. Bunda Food sudah memiliki izin usaha berupa SIUP, TDP, NPWP, PIRT, dan label halal. Ibu Lita selaku pemilik usaha juga tergabung dalam Asosiasi Makanan dan Minuman Sidoarjo. UD. Bunda Food dalam satu kali produksi bandeng krispi mampu menghasilkan 50 pcs dengan harga Rp36.000/pcs, setiap bulan hanya melakukan 8 kali proses produksi, setiap minggunya hanya 2 kali proses produksi yaitu pada hari selasa dan sabtu. Hal ini dikarenakan Bu Lita menerapkan sistem *pre order* dan tidak membuat stok sehingga bandeng krispi dapat terjual habis, olahan bandeng lain kebanyakan berupa *frozen food* sehingga dapat tahan lama. Tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi berasal dari luar keluarga dengan total 4 orang yang diambil dari warga sekitar.

Biaya Produksi

UD. Bunda Food melakukan proses produksi dalam satu bulan sebanyak 8 kali, dengan satu kali proses produksi dapat menghasilkan 50 pcs bandeng krispi. Berikut tabel biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi bandeng krispi dalam satu bulan produksi (Tabel 2).

Tabel 2
Perhitungan Biaya Tetap

No.	Komponen Biaya Tetap	Jumlah (Rp/Bulan)
1.	Biaya Penyusutan Alat Produksi	Rp80.917
2.	Pajak	Rp20.946
	Total Biaya Tetap	Rp101.863

Sumber : Diolah dari Data Primer, 2021

Tabel 3
Perhitungan Biaya Variabel

Komponen	Total Biaya
Bandeng Tanpa Duri	Rp 9.280.000
Minyak Goreng	Rp 2.800.000
Tepung Bumbu	Rp 480.000
Telur	Rp 672.000
Bawang Putih	Rp 80.000
Garam	Rp 16.000
Tabung LPG (12 kg)	Rp 760.000
Tenaga Kerja Produksi	Rp 360.000
Kardus Karton	Rp 864.000
Kertas Minyak	Rp 44.800
Total Biaya Variabel	Rp 15.356.800

Sumber : Diolah dari Data Primer, 2021

Proses produksi bandeng krispi di UD. Bunda Food berjalan selama satu bulan (8 kali produksi) dengan rincian setiap minggu hanya 2 kali produksi dapat menghasilkan bandeng krispi sebanyak 160 kg. Selama satu bulan biaya tetap yang dikeluarkan sebesar Rp101.863 berasal dari penyusutan peralatan dan yang digunakan untuk proses produksi seperti pisau, wajan, sutil, cobek, kompor, dan serok. Alat-alat tersebut digunakan untuk proses pembuatan bumbu krispi dan menggoreng bandeng sehingga menghasilkan bandeng krispi tanpa duri. Biaya variabel yang dikeluarkan meliputi bahan yang diperlukan pada proses produksi bandeng krispi seperti bandeng tanpa duri sebagai bahan utama, tepung bumbu, telur, dan garam. Bandeng tanpa duri didapat dari pasar ikan dengan harga sedikit lebih mahal daripada bandeng biasa karena ada biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk membuang duri dari ikan bandeng tersebut. Untuk harga ikan bandeng tanpa duri sebesar Rp58.000/kg dengan setiap 1 kg berisi 3-4 ekor bandeng.

Selain itu terdapat bahan lain diantaranya minyak goreng dengan total biaya Rp2.800.000, tepung bumbu dengan total biaya Rp480.000, telur dengan total biaya Rp672.000, bawang putih Rp80.000, garam dengan total biaya Rp 16.000, tabung LPG (12 kg) dengan total biaya Rp760.000, tenaga kerja produksi sebesar Rp360.000, kardus karton sebanyak Rp864.000, serta kertas minyak sebanyak Rp44.800. Sehingga total biaya variabel untuk semua kebutuhan adalah sebanyak Rp15.356.800.

Analisis Penerimaan, Pendapatan dan Efisiensi Usaha

Penerimaan adalah jumlah pendapatan yang didapatkan dari penjualan hasil produksi. Jumlah ini diperoleh dari pengalihan total produk bandeng krispi yang dihasilkan dengan harga jual produk bandeng krispi. Biaya usaha bandeng krispi termasuk di dalamnya adalah biaya tetap (penyusutan peralatan) dan biaya variabel (pengemasan, bahan produksi, serta tenaga kerja).

Tabel 4
Penerimaan, Total Biaya, Pendapatan, dan Efisiensi Usaha Bandeng Krispi di UD. Bunda Food

Uraian	Jumlah
Penerimaan	
a. Produksi (kg/bulan)	160
b. Harga Jual (Rp)	Rp 318.584,07
c. Nilai Produksi (Rp/bulan)	Rp 50.973.451,36
Biaya	
a. Biaya Tetap	Rp 101.863
b. Biaya Variabel	Rp 15.356.800
c. Total Biaya	Rp 15.458.663
Pendapatan	Rp 35.514.788
R/C Ratio	3,297

Sumber : Diolah dari Data Primer, 2021

Penerimaan yang diperoleh UD. Bunda Food selama satu bulan (8 kali produksi) sebesar Rp50.973.451. Penerimaan tersebut diperoleh dari jumlah produk bandeng krispi sebesar 160 kg dengan harga jual bandeng krispi sebesar Rp318.584,071/kg. Dalam satu kali proses produksi UD. Bunda Food dapat menghasilkan 50 pcs bandeng krispi tanpa duri dengan standar berat 4 ons/pcs nya, jika dipasarkan dalam kemasan 1 kg maka dapat menghasilkan 160 kg bandeng krispi tanpa duri untuk satu bulan produksi. Pendapatan merupakan penghasilan bersih yang diterima dari hasil penjualan produk. Pendapatan yang diperoleh UD. Bunda Food sebesar Rp35.514.788. dari selisih penerimaan Rp50.973.451 dengan total biaya Rp15.458.663.

Kelayakan untuk mengetahui apakah suatu usaha untuk bisa dikembangkan bisa dilakukan dengan menganalisis suatu usaha tergolong efisiensi atau tidak. Hal ini dapat diukur apabila memanfaatkan nilai R/C Rasio sebagai asumsi R/C *Ratio* yang memiliki komparasi terhadap penerimaan dan pengeluaran biaya. Produksi usaha dianggap layak jika nilai R/C *Ratio* lebih dari satu dan dianggap tidak layak apabila tidak lebih dari satu. Sementara nilai R/C *Ratio* yang setara dengan satu, berlanjut atau tidaknya suatu usaha bergantung pada orang yang mendirikan usaha tersebut (Amdar, Anas, & Yuniarto, 2019). Pada Tabel 4 menunjukkan total penerimaan sebesar Rp50.973.451 dan total biaya Rp15.458.663 sehingga nilai R/C Rasio UD. Bunda Food sebesar 3,297. Artinya nilai R/C Rasio $3,297 > 1$, maka dapat diartikan jika usaha bandeng krispi di UD. Bunda Food akan memperoleh penerimaan sebanyak 3,297 satuan jika membuat pengeluaran sebanyak 1 satuan dan dianggap layak untuk dikembangkan.

Analisis Nilai Tambah

Nilai dari barang dan jasa yang ditambahkan untuk digunakan sebagai satuan produksi dalam kegiatan usaha sebagai biaya antara disebut juga sebagai nilai tambah. Jasa atau keikutsertaan faktor produksi juga ditambahkan dalam nilai ini (Saad & Effendi, 2018). Untuk mendapatkan besaran nilai pada bahan produksi bandeng krispi diperlukan analisis nilai tambah usaha pada UD. Bunda Food. Analisis nilai tambah yang dilakukan dalam kurun waktu satu bulan produksi, tujuannya untuk mengetahui tingkat produktivitas dari bahan yang digunakan sebagai faktor produksi bandeng krispi. Berikut tabel hasil perhitungan analisis nilai tambah pengolahan bandeng menjadi bandeng krispi (Tabel 5).

Hasil analisis nilai tambah yang dilakukan seperti pada Tabel 5 pada UD. Bunda Food dapat diketahui jika sebesar 162 kg bahan produksi diproses dalam satu bulan (8 kali proses produksi) dapat menghasilkan bandeng krispi sebesar 160 kg. Dalam seminggu terdapat sekitar 2 hari kerja, sehingga 4 orang tenaga kerja membutuhkan 2,5 hari kerja dalam satu bulan. Lamanya hari kerja juga dapat dipengaruhi oleh faktor lain misalnya peningkatan permintaan bandeng krispi sehingga membuat pekerja membutuhkan waktu lebih lama dari biasanya. Tenaga kerja di UD. Bunda Food dibagi menjadi beberapa kegiatan seperti pembuatan bumbu, penggorengan, dan pengemasan. Faktor konversi yang didapat adalah 0,988, menunjukkan bahwa setiap 1 kg bandeng dapat menghasilkan 0,988kg bandeng krispi.

Tabel 5
Hasil Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan
Bandeng Menjadi Bandeng Krispi

No. Variabel	Notasi	Nilai
Output, Input, Harga		
1 Output (kg)	1	160
2 Input (kg)	2	162
3 Input Karyawan (HOK)	3	2,5
4 Faktor Konversi	$4 = 1/2$	0,988
5 Koefisien Karyawan (HOK)	$5 = 3/2$	0,015
6 Harga Output (Rp/kg)	6	318584,071
7 Upah Karyawan (Rp/Produksi)	7	90000
Pendapatan serta Keuntungan		
8 Harga Bahan Produksi (Rp/kg)	8	58000
9 Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	9	37301
10 Nilai Output (Rp/kg)	$10 = 4 \times 6$	314650,934
11 a. Nilai Tambah (Rp/kg)	$11a = 10 - 9 - 8$	219349,997
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$11b = (11a/10) \times 100\%$	69,712
12 a. Pendapatan Karyawan (Rp/kg)	$12a = 5 \times 7$	1388,89
b. Pangsa Karyawan (%)	$12b = (12a/11a) \times 100\%$	0,633
13 a. Keuntungan (Rp)	$13a = 11a - 12a$	217961,108
b. Tingkat Keuntungan (%)	$13b = (13a/11a) \times 100\%$	99,367
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14 Marjin (Rp/kg)	$14 = 10 - 8$	256650,934
a. Pendapatan Karyawan (100%)	$14a = (12a/14) \times 100\%$	0,541
b. Sumbangan Input Lain (100%)	$14b = (9/14) \times 100\%$	14,534
c. Keuntungan (%)	$14c = (13a/14) \times 100\%$	84,925

Sumber: Data Primer Diolah, 2021

Koefisien tenaga kerja yang dibutuhkan untuk produksi pengolahan bandeng krispi sebesar 0,015, terdapat perbandingan antara banyaknya jadwal kerja dengan bahan produksi yang digunakan disebut dengan koefisien tenaga kerja. Upah karyawan rata-rata sebesar Rp90.000/HOK. Harga rata-rata bandeng krispi sebesar Rp318.584,071/kg harga tersebut didapat dari perhitungan kapasitas kemasan dengan harga jual per kemasan. Harga rata-rata bahan baku ikan bandeng tanpa duri sebesar Rp58.000 sedangkan untuk sumbangan input lain dalam produksi bandeng krispi di UD. Bunda Food sebesar Rp35.730/kg.

Nilai *output* yang diperoleh dari hasil perkalian antara faktor konversi dan harga produk adalah sebesar Rp314.650,934/kg. Besarnya nilai produk akan dipengaruhi oleh besarnya faktor konversi. Nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp219.349,997/kg dalam proses produksi bandeng krispi di UD. Bunda Food. Perolehan nilai tambah tersebut didapat dari pengurangan nilai produk dengan harga untuk bahan produksi serta berbagai *input* lain. Faktor seperti biaya

beberapa *input* lain selain bahan produksi mempengaruhi besaran nilai tambah (Khoiriyah, Saad, & al, 2019). Rasio nilai tambah sebesar 69,712% yang artinya setiap Rp219.349,997/kg terdapat 69,712% nilai tambah dari *output* bandeng krispi. Rasio nilai tambah sebesar 69,712% > 40% , maka dapat diketahui bahwa pengolahan bandeng krispi memperoleh nilai tambah yang termasuk tinggi. Hal tersebut terjadi akibat besarnya nilai produk sedangkan harga bahan baku dan sumbangan *input* lain tidak begitu besar. Imbalan tenaga kerja sebesar Rp1.388,89/kg bahan baku. Nilai imbalan tenaga kerja didapatkan dari hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata. Keuntungan yang diperoleh UD. Bunda Food mencapai Rp217.961,108/kg bahan baku, sedangkan margin tingkat keuntungannya sebesar 99,367% dari nilai produksi. Margin yang dihasilkan termasuk besar bagi sebuah usaha pengolahan ikan bandeng.

Penelitian yang dilakukan oleh Khoiriyah *et al* (2019), hanya menghasilkan margin sebesar 0,019% dengan nilai tambah sebesar Rp10.900/kg bahan baku. Margin merupakan hasil presentase yang diperoleh dari hitung angka penjualan dan produksi untuk menilai aspek-aspek serta keuntungan usaha.

PENUTUP

Hasil penelitian yang telah dilakukan pada usaha bandeng krispi UD. Bunda Food di Desa Penatarsewu No. 25, Kecamatan Tanggulangin, Kabupaten Sidoarjo dapat disimpulkan bahwa berdirinya UD. Bunda Food ini awalnya memang untuk menambah penghasilan dan membantu memberdayakan masyarakat sekitar. Hasil perhitungan analisis efisiensi menunjukkan nilai R/C Rasio sebesar 3,297 dimana nilai itu menunjukkan bahwa usaha bandeng krispi UD. Bunda Food tersebut efisien serta layak untuk dikembangkan, karena nilai R/C Rasionya >1. Perhitungan nilai tambah yang diperoleh yaitu positif dengan rasio nilai tambah sebesar 69,7%. Rasio nilai tambah yang diperoleh dapat dikategorikan tinggi karena lebih dari 40%. Usaha pengolahan bandeng krispi UD. Bunda Food ini termasuk besar melihat dari data yang dihasilkan, sehingga jika usaha pengolahan bandeng krispi ini terus dikembangkan maka akan menghasilkan keuntungan yang lebih besar daripada sebelumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Afandy, I., Dipokusumo, b., & Sudjatmiko, D. (2020). Studi Nilai Tambah Pengolahan Bandeng di Kecamatan Palibelo Kabupaten Bima. *Jurnal AGRIMANSION* , 21(3), 194-201.
- Amdar, A., Anas, P., & Yuniarto, T. (2019). Analisis USaha Beberapa Produk Olahan Perikanan di CV Fania Food Kota Gede Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Penyuluhan dan Kelautan* , 13(2), 225-242.
- Bangun, Jefry & Junianto. (2020). *Analysis of Added Value of Catfish Raw Leather Cracker Product (Case Study at CV. Raja Patin, Sugiharjo Village, Deli Serdang Regency, North Sumatera Province)*. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 9(4), 9-13.

- Djumanto, P. B., Diani, V. S., & Setyobudi, E. (2017). Makanan dan Pertumbuhan Ikan Bandeng *Chanos chanos* Tebaran di Waduk Sermo Kulon Progo. *Jurnal Iktiologi Indonesia* , 17(1), 83-100.
- Djunaidah, Iin. (2017). Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 11(1), 12-24.
- Irwandi, Badrudin, R., & Suryanty, M. (2015). Analisis Pendapatan dan Efisiensi Usaha Pembesaran Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Di Desa Mekar Mulya Kecamatan Penarik Kabupaten Mukomuko. *AGRISEP* , 14(2), 237-253.
- Khoiriyah, N., Saad, M., & al, e. (2019). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Otak-Otak Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) di Kecamatan Lamongan (Kota) Kabupaten Lamongan. *Jurnal Grouper* , 10(12), 31-39.
- Kodrat, K., & al, e. (2018). Value Added Analysis of Agroindustry Supply Chain Passion Syrup in North Sumatera Province. *International Journal of Advanced Research*, 6(3), 712-720.
- Mahardana, I. P., Ambarwati, & Ustriyana, I. N. (2015). Analisis Nilai Tambah Usaha Olahan Ikan (Kasus pada Kelompok Pengolahan dan Pemasaran Dwi Tunggal di Banjar Penganggahan. *E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 4(2), 56-64.
- Mardianto, Romdhon, M., & Sukiyono, K. (2015). Struktur Biaya dan Efisiensi Usaha Perikanan Tangkap di Kota Bengkulu (Kasus pada Alat Tangkap Gillnet). *Jurnal Bisnis Tani*, 1(1), 1-10.
- Marhawati, & Ma'ruf, M. I. (2018). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Ikan Bandeng di Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep. *Jurnal Ekonomi dan Pendidikan* , 1(2), 50-57.
- Muharom, Y., & al, e. (2019). Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Ikan Tuna di Kawasan Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Nizam Zachman Jakarta. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 5(2), 9-16.
- Mustaniroh, S., & et, a. (2020). Strategi Pengembangan Kluster UKM Produksi Bandeng Asap dengan Menggunakan Metode K-Means Clustering dan Fuzzy AHP. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(1), 101-106.
- Perikanan, K. K. (2016). *Laporan Tahunan Kementrian Kelautan dan Perikanan*. Jakarta.
- Primyastanto, & Firdaus, M. (2015). Pengembangan Agribisnis Ikan Bandeng pada Kelompok Usaha Otak-Otak dan Pengasapan Bandeng di Sidoarjo. *Journal of Innovation and Applied Technology*, 1(1), 1-8.

- Putri, V., Yudhistira, R., & Sutopo, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1), 56-61.
- Saad, M., & Effendi, M. (2018). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forlks) Menjadi Otak-Otak Bandeng. *Jurnal Grouper*, 9(2), 12-18.
- Sutanto, H., & Imaningati, S. (2014). Tingkat Efisiensi Produksi dan Pendapatan pada Usaha Pengolahan Ikan Asin Skala Kecil. *Journal of Economics and Policy*, 7(1), 73-84.
- Utami, Putu. (2020). Pengaturan Pendaftaran Usaha Bukan Badan Hukum Melalui Sistem Administrasi Badan Usaha. *Jurnal Komunikasi Hukum*, 6(1), 1-19.
- Wahyuni, T., Sasongko, & Muljaningsih, S. (2019). Analisis Efisiensi dan Faktor-Faktor Produksi Komoditas Sektor Basis Kabupaten Pati (Studi Kasus Budidaya Ikan Bandeng Kabupaten Pati, Jawa Tengah). *Jurnal Sasek KP* 14(1), 59-72.