

**ANALISIS NILAI TAMBAH BATAGOR IKAN TENGGIRI  
(Studi Kasus di UMKM Selaras Semesta, Kota Bandung)**

***VALUE - ADDED ANALYSIS OF MACKEREL FISH BATAGOR  
(Case Study in UMKM Selaras Semesta, Bandung)***

**Marhadinda Auvira Binu\*, Ine Maulina, Asep Agus Handaka Suryana**

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran  
Jl. Raya Bandung Sumedang KM.21, Jatinangor, 45363  
\*Email: marhadinda@gmail.com

(Diterima 09-05-2023; Disetujui 20-06-2023)

**ABSTRAK**

Produk perikanan memiliki sifat mudah rusak atau membusuk yang biasa disebut dengan *perishable food*. Agar dapat menghasilkan dan mengkonsumsi ikan dalam kondisi baik diperlukannya suatu upaya agar kesegarannya tetap terjaga dengan penerapan sistem rantai dingin (es) dan juga pengolahan. Dengan dilakukannya pengolahan ikan, kualitas dan nutrisi yang terdapat dalam bahan baku ikan akan tetap terjaga sehingga dapat menambah suatu nilai tambah dan juga konsumen akan memperoleh manfaatnya dalam mengkonsumsi produk ikan dengan aman. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan batagor ikan dalam bentuk *frozen food* yang dimana ikan tenggiri sebagai dasar bahan baku utama batagor ikan. Penelitian dilakukan di UMKM Selaras Semesta, Kota Bandung, Jawa Barat pada bulan maret 2023 dengan metode yang digunakan yaitu metode studi kasus dengan pendekatan deskriptif. Metode Hayami digunakan untuk mengukur dan menganalisis nilai tambah dari produk olahan perikanan yang dikaji secara kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari kegiatan produksi batagor ikan tenggiri termasuk dalam kategori nilai tambah yang tinggi yaitu sebesar Rp. 488.633/kg input dengan rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 78% dan jumlah keuntungan yang didapat per kg-nya yaitu sebesar Rp.176.777 dengan presentase tingkat keuntungan sebesar 36%. Nilai tambah produksi batagor ikan tenggiri dipengaruhi oleh besarnya harga bahan baku, nilai output, dan nilai sumbangan input lain.

Kata kunci: Nilai Tambah, Ikan Tenggiri, Pengolahan Ikan

**ABSTRACT**

*Fish as a perishable food so that it can be consumed in good conditions requires efforts to maintain its freshness through the application of a cold chain (ice) system and also processing. Fish processing aims to increase the added value of fish raw materials while maintaining the quality and nutrition contained in fish so that consumers can consume the product safely and obtain its benefits. This study aims to determine how much-added value is obtained from the processing of fish batagor in the form of frozen food in which mackerel is the main raw material for fish batagor. The research was conducted at UMKM Selaras Semesta, Bandung City, West Java in March 2023 with the method used, namely the case study method with a descriptive approach. The Hayami method is used to measure and analyze the added value of processed fishery products that are studied quantitatively. The results showed that the added value generated from the batagor mackerel production activities was included in the category of high added value, which was Rp. 488,633/kg of input with a ratio of added value to product value of 78% and the amount of profit earned per kg is Rp.176,777 with a profit level percentage of 36%. The added value of mackerel batagor production is influenced by the price of raw materials, output value, and the value of other input contributions.*

*Keywords: Value-added, Mackerel Fish, Fish processing*

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi perikanan budidaya dan perikanan tangkap paling besar di dunia. Berdasarkan data KKP (2019), total volume produksi perikanan di Indonesia pada tahun 2019 mencapai 22.760.946,74 ton. Dengan adanya potensi tersebut dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan perekonomian nasional. Namun perlu diketahui bahwa produk perikanan memiliki sifat mudah rusak atau membusuk yang biasa disebut dengan *Perishable Foods*. Agar dapat menghasilkan dan mengkonsumsi ikan yang memiliki sifat mudah membusuk ini dalam kondisi baik diperlukannya suatu upaya agar kesegarannya tetap terjaga dengan penerapan sistem rantai dingin (es) dan juga pengolahan. Dengan dilakukannya pengolahan ikan, kualitas dan nutrisi yang terdapat dalam bahan baku ikan akan tetap terjaga sehingga dapat menambah suatu nilai tambah dan juga konsumen akan memperoleh manfaatnya dalam mengkonsumsi produk ikan dengan aman. Oleh karena itu Unit Pengolah Ikan (UPI), Sebagai salah satu bentuk UMKM atau Usaha Mikro Kecil dan Menengah ini mempunyai peran penting dalam pembangunan perekonomian nasional.

Usaha pengolahan ikan telah dilakukan oleh sebagian masyarakat di Jawa Barat dalam meningkatkan nilai ekonomis dari bahan baku ikan. Berdasarkan data statistik KKP pada tahun 2019, Jumlah Unit Pengolahan Ikan (UPI) Di Jawa Barat sebesar 8.904 unit dan khusus di wilayah Bandung sebesar 542 unit. Dengan tingginya jumlah tersebut menyebabkan adanya pesaing bisnis yang akan mempengaruhi pembelian produk oleh konsumen, sehingga pengolahan lanjutan juga berperan dalam menghadapi persaingan bebas.

Ikan tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) merupakan komoditas perikanan laut yang banyak digemari dan penting karena memiliki nilai kandungan gizi dan nilai komersil yang cukup tinggi dalam pemenuhan protein hewani. Ikan ini memiliki raasa yang gurih, tidak amis, dan juga tekstur rapat serta aroma yang tajam sehingga banyak masyarakat menggunakan ikan tenggiri menjadi bahan dasar dalam pembuatan berbagai produk makanan seperti empek – empek, kerupuk, dan siomay. Salah satu usaha yang terlibat dalam bidang pengolahan ikan tenggiri adalah UMKM Selaras Semesta yang berlokasi di Kota Bandung, dimana usaha ini bergerak pada usaha

pengolahan ikan tenggiri menjadi batagor ikan dalam bentuk *frozen food* dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan ikan agar produk yang dihasilkan dapat di distribusikan secara luas. Dengan terdapatnya suatu kegiatan usaha pengolahan batagor ikan ini akan menghasilkan suatu nilai tambah baru yang pada dalam kegiatan poses produksinya terdapat beberapa biaya-biaya yang harus dikeluarkan sehingga produk memiliki harga baru dengan keuntungan yang lebih tinggi. Berdasarkan permasalahan tersebut, Hal inilah yang menjadi landasan dalam penelitian terkait seberapa besar nilai tambah dan keuntungan yang didapat dari proses produksi usaha pengolahan ikan dimana batagor sebagai *output* produknya dan ikan tenggiri sebagai bahan baku utama pengolahan.

#### **METODE PENELITIAN**

Penelitian dilakukan di UMKM Selaras Semesta, Kota Bandung, Jawa Barat pada bulan maret 2023 dengan metode yang digunakan yaitu metode studi kasus dengan pendekatan deskriptif. Data primer didapatkan dengan observasi atau pengamatan dan pencatatan secara langsung di lapangan dengan wawancara langsung menggunakan alat bantu

kuisisioner. Sedangkan data sekunder pada penelitian ini merupakan data yang diperoleh dengan cara membaca, mempelajari dan memahami melalui media perantara lain (tidak secara langsung) seperti dokumen perusahaan, buku, dan literatur lainnya (Sugiyono, 2014)

Metode *purposive sampling* digunakan dalam cara penentuan sampel dengan kriteria responden merupakan pemilik dan pekerja di UMKM Selaras Semesta serta memiliki pengetahuan khusus tentang pengeluaran produksi, proses produksi, hasil produksi, pemasaran produksi, dan penjualan produksi di UMKM Selaras Semesta. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu deksriptif kuantitatif. Analisis kuantitatif dilakukan dengan penggunaan metode Hayami untuk mengukur dan menganalisis nilai tambah dari produk olahan perikanan yang dikaji secara kuantitatif, selaras dengan pernyataan Hayami *et al* (1987) bahwa metode Hayami merupakan kaidah-kaidah atau formula-formula dasar yang digunakan dalam perhitungan dan analisis besar nilai tambah produk. Perhitungan analisis nilai tambah dengan menggunakan metode hayami dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Perhitungan Analisis Nilai Tambah Metode Hayami**

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

Sumber: Hayami *et al* (1987)

Kriteria nilai tambah menurut Hayami *et al* (1987) adalah: 1) Jika nilai tambah  $> 0$ , berarti memberikan nilai tambah (positif). 2) Jika nilai tambah  $< 0$ , berarti tidak memberikan nilai tambah (negatif). Adapun kategori nilai tambah

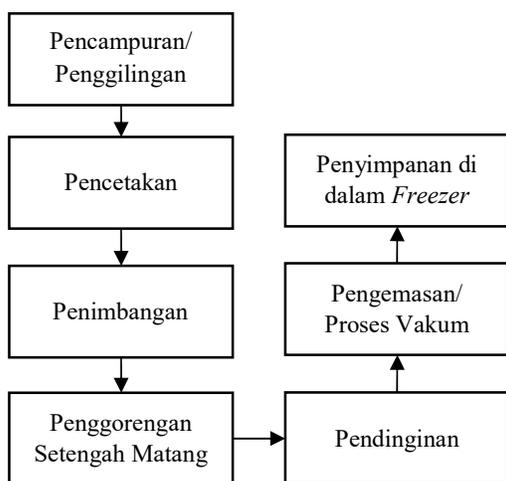
ditentukan dengan kriteria hasil : 1) Jika rasio nilai tambah  $< 15\%$  maka usaha pengolahan memiliki nilai tambah rendah; 2) Jika rasio nilai tambah  $15 - 40\%$  maka usaha pengolahan memiliki nilai tambah sedang; 3) Jika rasio nilai tambah  $> 40\%$  maka usaha pengolahan memiliki nilai tambah tinggi (Reyne, 1987).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Proses Pengolahan Batagor Ikan Tenggiri

Proses pengolahan ikan tenggiri menjadi batagor ikan tenggiri di UMKM Selaras Semesta yaitu dengan bahan baku daging ikan tenggiri segar yang dipisahkan dari tulang utamanya dengan cara dibuat fillet. Kemudian dilakukannya penggilingan pada daging fillet yang sebelumnya telah dipotong kecil dan dibentuk. Proses penggilingan dilakukan dengan menggunakan alat penggilingan khusus (*meat greander*). Proses ini dilakukan agar mendapatkan ukuran daging yang lebih kecil dan menjadi suatu partikel yang memiliki ukuran yang homogen hingga memiliki *tenderness* yang cukup pada produk serta dapat tercampur rata apabila dihomogenkan dengan bahan penunjang lainnya.

Setelah proses pencampuran semua bahan adonan selesai, selanjutnya dilakukannya pencetakan adonan daging ikan dengan tahu menjadi bentuk batagor dan digoreng hingga setengah matang. Setelah penggorengan setengah matang selesai, kemudian dilakukannya pendinginan dengan kipas angin dan dilanjut dengan proses pengemasan produk dengan vakum. Produk yang sudah dikemas lalu disimpan dalam *freezer* untuk memperpanjang masa simpan produk batagor ikan tenggiri sehingga dapat di distribusikan secara luas.



**Gambar 1. Proses Pengolahan Batagor Ikan Tenggiri Produksi UMKM Selaras Semesta**

### **Produksi Batagor Ikan Tenggiri di UMKM Selaras Semesta**

Dalam satu bulan, produksi batagor ikan tenggiri pada UMKM Selaras Semesta dilakukan sebanyak 12 kali

produksi. Bahan input ikan tenggiri yang di perlukan untuk menghasilkan 37,5 kg batagor ikan tenggiri dalam satu kali periode produksi yaitu sebesar 6 kg ikan tenggiri. Hasil olahan ikan tenggiri tersebut dikemas dengan kemasan vakum dan penyimpanan pada suhu dingin, dimana dalam 1 kemasan terdapat lima batagor ikan tenggiri dengan berat total 5 kg. Produk batagor ikan tenggiri produksi UMKM Selaras Semesta dijual dengan harga Rp 100.000/kemasan.

### **Biaya Produksi Batagor Ikan Tenggiri di UMKM Selaras Semesta**

Biaya produksi dapat didefinisikan sebagai total semua biaya-biaya yang perlu dikeluarkan dalam memenuhi kebutuhan kegiatan proses produksi. Keseluruhan biaya tersebut memiliki unsur produksi yang bersifat tidak tetap dan tetap sehingga terdapat dua kategori biaya produksi, yaitu yang pertama adalah biaya tetap dan yang kedua adalah biaya variabel. Biaya produksi ini dapat diperoleh dari hasil penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel.

#### **Biaya Tetap**

Biaya tetap adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh suatu perusahaan dalam satuan waktu tertentu agar memenuhi

kebutuhan pembayaran keseluruhan input tetap dan besarnya tidak bergantung dari jumlah produk (*output*) yang dihasilkan (Joesron & Fathorrozi, 2003). Berdasarkan hasil penelitian, biaya tetap pada produksi batagor ikan tenggiri di UMKM Selaras Semesta dalam satu kali periode produksi yaitu sebesar Rp 341.943, dimana biaya tersebut meliputi biaya listrik, gas, dan upah tenaga kerja. Biaya listrik yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 100.000, biaya gas yang dikeluarkan sebesar Rp 25.000, dan biaya upah rata-rata tenaga kerja per HOK yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 216.943.

### Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang harus dikeluarkan selama kegiatan produksi pada satuan waktu tertentu dalam memenuhi kebutuhan pembayaran semua *input* variabel yang digunakan atau dengan kata lain, biaya variabel yaitu biaya yang jumlahnya tidak tetap dan berubah-ubah seiring dengan besarnya jumlah dalam kegiatan proses produksi yang dilakukan. Berdasarkan hasil penelitian, total biaya variabel yang dikeluarkan pada produksi batagor ikan tenggiri di UMKM Selaras Semesta yaitu sebesar Rp 2.153.750, dimana biaya tersebut meliputi biaya kemasan sebesar

Rp 213.750, biaya bahan baku ikan tenggiri sebesar Rp. 540.000, dan biaya bahan penunjang lainnya seperti tepung, garam, minyak goreng, tahu, dan bumbu-bumbu lainnya sebesar Rp 1.400.000.

### Biaya Total Produksi Batagor Ikan Tenggiri di UMKM Selaras Semesta

Biaya total produksi merupakan semua biaya-biaya produksi, termasuk biaya tetap dan yang tidak tetap yang harus dikeluarkan selama kegiatan produksi batagor ikan tenggiri di UMKM Selaras Semesta, dimana biaya ini didapatkan dari hasil penjumlahan antara biaya variabel dan biaya tetap. Tabel 2 menunjukkan Total biaya produksi batagor ikan tenggiri di UMKM Selaras Semesta dalam satu kali periode produksi yaitu sebesar Rp 2.495.693.

**Tabel 2. Biaya Total Produksi Batagor Ikan Tenggiri di UMKM Selaras Semesta**

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Periode Produksi)
1.	Biaya Tetap	341.943
2.	Biaya Variabel	2.153.750
Jumlah		2.495.693

Sumber: Analisis Data Primer (2023)

### Pendapatan Produksi Batagor Ikan Tenggiri di UMKM Selaras Semesta

Pendapatan Produksi Batagor ikan tenggiri di UMKM Selaras Semesta didapatkan dari hasil selisih antara total

penerimaan (TR) dengan total biaya produksi (TC), yaitu sebesar Rp 6.245.693 dalam satu kali periode produksi. Pendapatan menunjukkan atas hasil balas jasa partisipasi seseorang dalam kegiatan proses produksi yang tergambar pada sumbangan faktor produksi terhadap suatu nilai tambah *output* tertentu. Hasil pemasaran produk produksi dengan pendapatan memiliki hubungan yang positif, yang berarti apabila produksi yang dipasarkan semakin besar, maka pendapatan yang diperoleh juga akan semakin besar.

### Nilai Tambah Produksi Batagor Ikan Tenggiri di UMKM Selaras Semesta

Pengolahan ikan tenggiri menjadi batagor ikan di UMKM Selaras Semesta, Kota Bandung merupakan salah satu usaha yang dapat menghasilkan suatu nilai tambah terhadap produk perikanan. menghitung nilai tambah per kg bahan baku ikan dalam satu kali periode produksi batagor ikan tenggiri di UMKM Selaras Semesta merupakan salah satu cara untuk menganalisis nilai tambah pengolahan produk perikanan. Analisis nilai tambah ini berperan dalam menghitung jumlah kesempatan kerja yang diberikan oleh para pelaku usaha

dan besar balas jasa yang diperoleh. (Herdiyandi, Rusman, & Yusuf, 2016).

**Tabel 3. Hasil Analisis Nilai Tambah Batagor Ikan Tenggiri di UMKM Selaras Semesta**

Variabel	Nilai
<b>I. Output, Input, dan Harga</b>	
1. <i>Output</i> / total produksi (unit / periode)	37,5
2. <i>Input</i> Bahan Baku (Kg / periode)	6
3. <i>Input</i> Tenaga Kerja (HOK / periode)	8,625
4. Faktor Konversi	6,25
5. Koefisien Tenaga Kerja	1,4375
6. Harga Produk (Rp/kg)	100.000
7. Upah Rata-Rata Tenaga Kerja per HOK (Rp/ HOK)	216.943
<b>II. Pendapatan dan Keuntungan</b>	
8. Harga Input Bahan Baku (Rp/Kg)	90.000
9. Sumbangan Input Lain (Rp)	46.366
10. Nilai Produk (Rp/Kg)	625.000
11. a. Nilai Tambah (Rp)	488.633
b. Rasio Nilai Tambah (%)	78%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	311.856
b. Imbalan Tenaga Kerja (%)	64%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	176.777
b. Tingkat Keuntungan(%)	36%
<b>III. Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</b>	
14. Marjin	535.000
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	58%
b. Sumbangan Input Lain (%)	9%
c. Keuntungan Perusahaan (%)	33%

Sumber: Analisis Data Primer (2023)

Berdasarkan hasil analisis nilai tambah hasil produksi dalam satu kali periode produksi batagor ikan tenggiri di

UMKM Selaras Semesta yaitu sebesar 37,5 kg dengan bahan baku ikan tenggiri yang digunakan sebesar 6 kg. Input bahan baku ikan tenggiri yang dipakai adalah daging fillet ikan tenggiri yang diukur dengan satuan kilogram. Bahan baku ikan tenggiri ini didapatkan oleh pengolah dari membeli di pasar Bandung. Besarnya faktor konversi pada hasil perhitungan adalah sebesar 6,25 yang berartikan bahwa hasil produksi/output sebesar 6,25 kg batagor ikan tenggiri dapat dihasilkan dengan satu kg bahan baku/input.

Tenaga kerja yang tertera dalam perhitungan analisis nilai tambah di atas merupakan seluruh tenaga kerja yang berpartisipasi dalam kegiatan proses produksi batagor ikan tenggiri yaitu berjumlah 15 orang dengan waktu kerja 8 jam/hari. Maka dari itu, jumlah Hari Orang Kerja (HOK) dalam penelitian ini yaitu 8,625 HOK. Tenaga kerja yang dibagi dengan jumlah *input* bahan baku ikan yang digunakan dalam kegiatan produksi menghasilkan nilai koefisien tenaga kerja. Nilai koefisien tenaga kerja yang diperoleh yaitu sebesar 1,43 yang artinya setiap mengolah satu kg ikan tenggiri membutuhkan 1,43 HOK. Harga produk (batagor ikan tenggiri) yang dijual oleh UMKM Selaras Semesta yaitu sebesar Rp 100.000/kg. Penentuan harga

jual produk dilakukan dengan penyesuaian harga pasar. Produk dikemas dalam kemasan vakum dengan isi lima buah batagor ikan per masing-masing kemasan. Masa simpan produk *frozen food* batagor ikan tenggiri ini dapat bertahan selama 3 bulan.

Harga bahan baku input ikan tenggiri adalah sebesar 90.000/kg dengan harga sumbangan *input* lain sebesar Rp. 46.366. Nilai tersebut merupakan nilai atas keseluruhan korbanan yang dikeluarkan selama kegiatan proses produksi berlangsung selain bahan baku input ikan tenggiri dan juga tenaga kerja. Sumbangan input lain tersebut terdiri atas biaya listrik, biaya gas, biaya kemasan, dan biaya-biaya bumbu atau bahan lainnya.

Nilai produk merupakan nilai yang diperoleh dari hasil perkalian antara faktor konversi yang menandakan jumlah suatu perolehan output produksi dari satu kg bahan baku ikan dengan harga rata-rata produk per unit (Supriyati, Setiyanto, Suryani, & Tarigan, 2006). Berdasarkan hasil perhitungan pada Tabel 3, batagor ikan tenggiri ini mempunyai nilai produk sebesar Rp 625.000. Nilai tersebut menunjukkan nilai batagor ikan tenggiri sebesar Rp 625.000 dihasilkan dari setiap pengolahan satu kilogram ikan tenggiri.

Besarnya penerimaan kotor yang didapatkan dari per satuan kilogram bahan baku ikan ini ditunjukkan dalam jumlah nilai produk tersebut.

Nilai tambah yang didapatkan dari hasil selisih antara nilai produk dan biaya sumbangan *input* lain serta biaya bahan baku pada penelitian ini yaitu sebesar Rp 488.633/kg *input* dengan presentase rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 78%. Hal tersebut menunjukkan bahwa dalam nilai produk Rp 625.000 per kg terdapat 78% nilai tambah dari hasil produksi batagor ikan tenggiri. Berdasarkan hasil tersebut, nilai tambah produk batagor ikan tenggiri produksi UMKM Selaras semesta adalah positif  $> 0$  yaitu sebesar 78% artinya pengolahan ikan tenggiri menjadi batagor ikan pada penelitian ini menghasilkan nilai tambah bagi pengolahan tersebut. Selain itu, nilai tambah pengolahan ikan tenggiri menjadi batagor pada UMKM selaras semesta ini juga memiliki nilai tambah dengan kategori tinggi karena rasio nilai tambah berada di atas 40%. Hal tersebut selaras dengan pernyataan Kategori nilai tambah menurut Reyne (1987) bahwa apabila rasio nilai tambah lebih dari 40% maka usaha pengolahan memiliki nilai tambah tinggi. Hal ini dapat terjadi karena memiliki nilai

produk yang tinggi namun harga sumbangan *input* lain dan harga bahan baku tidak cukup besar.

Nilai tambah yang didapatkan dari kegiatan produksi batagor ikan tenggiri di UMKM Selaras Semesta ini memberikan keuntungan bagi pengolah ikan tenggiri menjadi batagor ikan. Pada perhitungan di atas, jumlah keuntungan yang didapat per kg-nya yaitu sebesar Rp 176.777 dengan presentase tingkat keuntungan sebesar 36%. Berdasarkan hal tersebut, usaha pengolahan ikan ini masih terbilang relatif kecil karena faktor-faktor yang mempengaruhinya seperti jumlah tenaga kerja yang terdapat pada pengolahan ikan tenggiri UMKM Selaras Semesta ini masih terbilang sangat sedikit. Usaha dapat dikatakan lebih berperan dalam menumpas permasalahan pengangguran dengan pemerataan peluang kesempatan kerja apabila usaha menghasilkan nilai rasio imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan presentase tingkat keuntungan dan juga sebaliknya, usaha ini dapat dikatakan lebih berperan dalam memajukan pertumbuhan ekonomi apabila presentase tingkat keuntungan yang dihasilkan lebih tinggi dibandingkan nilai rasio imbalan tenaga kerja (Hasanah, Mayshuri, & Djuwari,

2015). Berdasarkan hasil analisis, didapatkan imbalan tenaga kerja dari setiap kilogram bahan baku pengolahan ikan tenggiri yaitu sebesar Rp 311.856 maka bagian tenaga kerja dalam pengolahan batagor ikan tenggiri adalah 64%. Maka dari itu, usaha batagor ikan tenggiri pada UMKM Selaras semesta ini terbilang lebih berperan dalam menumpas permasalahan pengangguran dengan pemerataan peluang kesempatan kerja karena usaha ini memiliki nilai rasio imbalan tenaga kerja yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan presentase tingkat keuntungan yang dihasilkan sehingga lebih berperan dalam memberikan pendapatan tenaga kerja.

Marjin yang didistribusikan terhadap imbalan tenaga kerja, keuntungan usaha, dan sumbangan input lain dari pengolahan bahan baku ikan tenggiri menjadi batagor ikan tenggiri ditunjukkan pada tabel hasil analisis nilai tambah. Marjin ini didapatkan dari hasil pengurangan antara nilai produk dengan harga bahan baku ikan tenggiri, dimana marjin ini merupakan suatu bentuk presentase angka penjualan dan produksi dengan tujuan menganalisa berbagai segi dari profitabilitas usaha. Marjin total yang didapatkan dari kegiatan produksi ikan tenggiri menjadi batagor ikan pada

UMKM Selaras Semesta ini adalah sebesar adalah Rp 535.000 per kilogram dan masing-masing faktor yang terdistribusikan yaitu pendapatan tenaga kerja sebesar 58%, sumbangan *input* lain sebesar 9%, dan keuntungan usaha sebesar 33%.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Pengolahan ikan tenggiri menjadi batagor ikan pada produksi UMKM Selaras Semesta menghasilkan nilai tambah. 0,19 kg batagor ikan tenggiri dapat dihasilkan dari setiap pengolahan satu kilogram ikan tenggiri. Pengolahan ikan tenggiri menjadi batagor ikan pada UMKM Selaras Semesta ini menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 488.633/kg dengan rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 78%, sehingga nilai tambah berada pada kategori tinggi. Jumlah keuntungan yang didapat per kg-nya yaitu sebesar Rp.176.777 dengan presentase tingkat keuntungan sebesar 36%. Hal tersebut dapat terjadi karena memiliki nilai produk yang tinggi namun harga sumbangan input lain dan harga bahan baku pengolahan tidak begitu besar nilainya.

Pemilik usaha hendaknya dapat lebih memperhatikan dalam penentuan

harga *output* dan pengeluaran biaya dalam proses produksi batagor ikan tenggiri untuk meningkatkan jumlah keuntungan dan nilai tambah yang didapat. Peran pemerintah juga diperlukan untuk usaha-usaha kecil pengolahan ikan khususnya dari segi permodalan agar dapat lebih berkembang lagi, karena seiring dengan hasil penelitian bahwa usaha ini dapat menghasilkan keuntungan serta memberikan lapangan kerja bagi pengolah ikan tenggiri ataupun masyarakat lainnya.

#### 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), 56–61.
- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(2), 256–266.
- Awami, S. N., Nurjayanti, E. D., & Subekti, E. (2019). Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Manyung Asap Di Kabupaten Demak. *Jurnal Agribisnis Sumatera Utara*, 12(2), 50–60.
- Chairunnisa, N., Reswita, & Irnad. (2017). Analisis Biaya, Volume, dan Laba Pada Usaha Penggilingan Ikan Tenggiri di Kota Bengkulu (Studi Kasus Home Industry Bintang Laut). *Jurnal Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 16(1), 33–40.
- Hasanah, U., Mayshuri, & Djuwari. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen. *Ilmu Pertanian*, 18(3), 141–149.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*.
- Herdiyandi, O. :, Rusman, Y., & Yusuf, M. N. (2016). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya (Studi Kasus Pada Seorang Pengusaha Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 2(2), 81–86.
- Istiani, S. A., & Soetriono, S. (2022). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Susu Pada Usaha Rumah Susu: Pendekatan Metode Hayami. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 15(1), 97–112.
- Joesron, T. S., & Fathorrozi, M. (2003). *Teori ekonomi mikro : dilengkapi beberapa bentuk fungsi produksi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sa'adah, W. (2021). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Mujair Menjadi Ikan Asin di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(1), 466–475.

- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian kuantitatif, kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Supriyati, Setiyanto, A., Suryani, E., & Tarigan, H. (2006). *Analisis Peningkatan Nilai Tambah Melalui Pengembangan Agroindustri*. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian.
- Sutanto, H. A., & Imaningati, S. (2014). Tingkat Efisiensi Produksi Dan Pendapatan Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin Skala Kecil. *Jurnal Ekonomi Dan Kebijakan*, 7(1), 73–84.