

**Nilai Tambah pada Ikan Asap Desa Sumber Bakti Kecamatan Darul Makmur
Kabupaten Nagan Raya**

***Added Value to Sumber Bakti Village Smoked Fish Darul Makmur District
Nagan Raya District***

Ari Rizki*, Teuku Atthailah

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, universitas Teuku Umar
Meulaboh, Aceh Barat

*Email: Arie7135@gmail.com

(Diterima 29-12-2023; Disetujui 25-01-2024)

ABSTRAK

Desa Sumber Bakti Kecamatan Darul Makmur Kabupaten Nagan Raya. Dengan luas kecamatan 1.027.93 km². Salah satu usaha yang berkembang didesa sumber bakti adalah produksi olahan ikan asap yang dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga dengan menggunakan metode pengasapan ikan secara tradisional. Usaha yang berkembang ialah yang dirintis oleh ibu sawiyah. Usaha ini bergerak dibidang pengolahan ikan segar menjadi ikan asap. Dengan adanya usaha tersebut maka menciptakan sebuah produk yang bernilai tambah untuk menghasilkan keuntungan. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis nilai tambah yang diterima oleh pelaku usaha. Penelitian ini menggunakan metode penelitian ialah metode hayami. Memiliki pendapatan bersih selama tiga bulan senilai Rp 4.718.000 dari hasil pengolahan ikan asap. Nilai tambah yang diperoleh dari ikan lele, gabus dan putihan masing-masing sebesar Rp.35.644,9,- Rp.27.096,6 dan Rp.4.096,6. Jenis ikan asap yang diolah adalah ikan lele, ikan gabus dan ikan putihan, dengan rasio nilai tambah 29,70%, 27,09% dan 6,82% kemudian pada tingkat keuntungan sekitar 29,28%, 26,59% dan 5,16 %. Pengolahan ikan asap lele, ikan gabus dengan rasio sedang antara 15%-50% pada ikan putihan mendapatkan rasio rendah dengan rasio <15%.

Kata Kunci : Ikan Asap, Metode Hayami, Analisis Nilai Tambah

ABSTRACT

Sumber Bakti Village, Darul Makmur District, Nagan Raya Regency. With a sub-district area of 1,027.93 km². One of the businesses that is developing in Sumber Bakti village is the production of processed smoked fish which is carried out by housewives using traditional fish smoking methods. The business that is developing is the one started by Mrs. Sawiyah. This business is engaged in processing fresh fish into smoked fish. With this business, a product with added value is created to generate profits. The aim of this research is to analyze the added value received by business actors. This research uses a research method, namely the hayami method. Has net income for three months worth IDR 4,718,000 from processing smoked fish. The added value obtained from catfish, snakehead and whitefish is IDR 35,644.9,- IDR 27,096.6 and IDR 4,096.6, respectively. The types of smoked fish processed are catfish, snakehead fish and white fish, with added value ratios of 29.70%, 27.09% and 6.82% then at profit levels of around 29.28%, 26.59% and 5, respectively. 16 %. Processing of smoked catfish, snakehead fish with a medium ratio of between 15%-50% to white fish gets a low ratio with a ratio of <15%.

Keywords: Smoked Fish, Hayami Method, Added Value Analysis

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara kepulauan Terluas dalam pengelolaan perairan seluas 5,8 juta km² terdiri dari banyak pulau sekitar 17.500 pulau. Atau 62% luas wilayah Indonesia adalah laut dan air. Luas wilayahnya 1,91 juta km² sedangkan luas perairannya mencapai 6,32 juta km². Dari sektor perikanan memiliki peluang serta peranan yang cukup penting terhadap pendapatan perekonomian daerah (Sulistyaningsih, 2021). Kemudian dari potensi hasil perikanan yang bisa di tangkap meliputi waduk, sungai, rawa, dan genangan air. Disamping itu perikanan memberikan dampak yang sangat besar terhadap pendapatan nasional. Menurut (Hasanah et al., 2016) Ikan adalah *perishable* (makanan yang mudah rusak) agar dapat dikonsumsi dengan kondisi yang baik,

dibutuhkan upaya dalam mempertahankan kesegaran ikan serta dalam memberikan nilai tambah pada ikan. Maka dilakukan usaha untuk mengawetkan ikan melalui metode pengawetan ikan melalui pengolahan seperti pengeringan, pengasinan, pengasapan serta cara pengolahan lainnya (Widiastuti et al., 2020).

Produk perikanan dapat meningkatkan nilainya jika diolah menjadi produk olahan (Irt et al., 2019). Pengolahan ikan asap di Indonesia akan terus berlanjut disebabkan produk olahan ikan asap yang tidak sulit dilakukan, baik oleh usaha besar, menengah dan bahkan usaha yang kecil sekalipun sehingga menjadi solusi perekonomian. Menurut (Izzhati et al., 2018) ikan asap ialah salah satu produk olahan yang disukai oleh konsumen, karena aroma dan rasanya yang begitu khas. Proses pengasapan yang dilakukan pada awalnya masih dilakukan secara tradisional menggunakan peralatan sederhana serta kurang aspek sanitasi dan higienis sehingga bisa memberikan dampak bagi kualitas olahan ikan asap (Arsiwi et al., 2018).

Salah satunya produksi pengolahan ikan asap di Desa Sumber Bakti Kecamatan Darul Makmur Kabupaten Nagan Raya dengan seluas kecamatan 1.027.93 km². Desa Sumber Bakti adalah salah satu dari beberapa desa yang berada dalam wilayah kawasan Kabupaten Nagan Raya. Salah satu usaha yang berkembang di Desa Sumber Bakti adalah produksi olahan ikan asap yang dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga dengan menggunakan metode pengasapan ikan secara tradisional. Dengan faktor-faktor kondisi alam yang masih terjaga tidak menyulitkan jika bahan baku untuk produksi didapatkan lebih mudah, dikarenakan sebagian masyarakat ada yang berprofesi sampingan sebagai nelayan bubu yang setiap harinya mencari ikan di sungai sehingga mendorong masyarakat Desa Sumber Bakti dalam mengolah ikan menjadi ikan asap serta dengan keinginan menambah penghasilan. Berlokasi di daerah dengan dominan dikelilingi tanah gambut sehingga menjadikan akar-akar tanaman sebagai tempat berkembangbiak ikan dengan baik.

Salah satu usaha yang berkembang di Desa Sumber Bakti ialah usaha yang dikelola ibu Sawiyah hingga sekarang, usahanya yang bergerak di bidang produksi olahan ikan menjadi ikan asap. Usaha ibu Sawiyah telah berjalan sekitar 7 tahun, dengan modal Rp100.000 ibu Sawiyah membeli peralatan pengolahan ikan asap seperti drum, kawat, dan beberapa peralatan lainnya. Awal ibu Sawiyah membangun usaha olahan ikan asap dikarenakan bahan baku yang tersedia di alam sekitar yang masih berlimpah sehingga dengan mudah didapatkan baik dengan menangkap sendiri di sungai maupun membeli ikan dari nelayan bubu, dengan peluang besar itulah produksi ikan bisa terus berjalan. Dengan demikian usaha yang dirintis mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya. Dari keuntungan yang didapatkan kemudian ibu Sawiyah memperbesar usaha dengan cara menambah jumlah produksi ikan dari sebelumnya. Jenis ikan yang diolah menjadi ikan asap antara lain ikan lele, gabus, putihan. Berdasarkan penjelasan yang telah ditulis peneliti sehingga peneliti tertarik dalam menganalisis nilai tambah pada usaha pengolahan ikan asap yang dikelola oleh ibu Sawiyah di Desa Sumber Bakti Kecamatan Darul Makmur Kabupaten Nagan Raya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) lokasi penelitian yang dilakukan berada di Desa Sumber Bakti Kecamatan Darul Makmur Kabupaten Nagan Raya. Dengan pertimbangan bahwa usaha tersebut adalah salah satu usaha ikan asap yang telah berjalan sekitar 7 tahun di Desa Sumber Bakti Kecamatan Darul Makmur.

Dalam mengumpulkan data, peneliti menggunakan dua jenis data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari observasi, yaitu mengumpulkan data dengan cara mengamati langsung pada usaha ibu Sawiyah. Selain itu menggunakan kuesioner dengan melalui pertanyaan (wawancara) pada responden. Sedangkan data sekunder diperoleh melalui data dan informasi dari pemerintah, perpustakaan, jurnal, laporan, dan informasi dari internet yang berkaitan dengan penelitian. Data primer yang dikumpulkan meliputi jumlah input dan output, harga input dan output, jumlah tenaga kerja, waktu yang digunakan untuk bekerja, upah yang diterima tenaga kerja serta biaya-biaya lainnya yang berhubungan dengan tujuan penelitian yaitu untuk menganalisis nilai tambah usaha pengolahan ikan asap di Desa Sumber Bakti.

Nilai tambah adalah pengolahan yang barang dan jasa yang merupakan nilai akhir suatu produk (nilai output) dengan nilai bahan baku serta input lainnya (Hutasuhut, 2018). Sehingga secara teoritis, semakin ke hilir penerapan proses, maka semakin besar nilai tambah yang dapat dibentuk (Bantacut, 2013). Tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk mengukur balas jasa yang di

terima pelaku usaha/pengolah(Agro-industri et al., 2018). Analisis nilai tambah melalui metode hayami dapat menghasilkan beberapa informasi penting, antara lain adalah:

1. Perkiraan nilai tambah, dalam rupiah
2. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk jadi, dalam persen
3. Imbalan jasa tenaga kerja, dalam rupiah
4. Keuntungan yang diterima, dalam rupiah
5. Tingkat keuntungan, dalam persen

Pada penelitian ini populasinya adalah usaha olahan ikan asap skala industri rumah tangga di Desa Sumber Bakti. Data yang didapatkan dari penelitian akan diolah dengan metode tabulasi kemudian dilanjutkan dengan pengolahan data secara manual, lalu dianalisis dengan menggunakan metode yang tepat. Adapun analisis yang akan digunakan adalah metode hayami. Hayami memiliki keunggulan, yaitu dapat mengetahui besarnya nilai tambah dan output serta dapat mengetahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi (Suprpto, 2006). Prosedur perhitungan nilai tambah menggunakan metode hayami dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami

No	Uraian	Nilai Konversi
Output, Input, dan Harga		
1.	Output Yang Dihasilkan (Kg/Pp)	A
2.	Bahan Baku Yang Digunakan (Kg/Pp)	B
3.	Tenaga Kerja (orang)	C
4.	Faktor Konversi	$D = A/B$
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$
6.	Harga Output (Rp/Kg Ikan Asap)	F
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/produksi)	G
Penerimaan Keuntungan (Rp/Kg)		
8.	Harga Bahan Baku (Kg)	H
9.	Harga Input Lain (Rp/Kg)	I
10.	Nilai Output/Olahan	$J = F$
11.	A. Nilai Tambah	$K = J-H-I$
	B. Rasio Nilai Tambah	$L\% = (K/J)/100$
12.	A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = (E \times G)$
	B. Pangsa Tenaga (%)	$N = (M/K) \times 100$
13.	A. Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K-M$
	B. Tingkat Keuntungan (%)	$P\% = (O/J) \times 100$
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/Kg)	$Q = J-H$
	A. Tenaga Kerja	$R\% = (M/Q) \times 100$
	B. Modal	$S\% = (I/Q) \times 100$
	C. Keuntungan	$T\% = (O/Q) \times 100$

Sumber : (Dewi et al., 2017)

Keterangan:

- A : output yang dihasilkan per periode produksi (kg)
B : bahan baku yang digunakan per periode produksi (kg)
C : jumlah tenaga kerja (HK/orang)
D : perbandingan ikan asap dengan ikan segar
E : perbandingan jumlah tenaga kerja dengan ikan segar
F : harga jual ikan asap (kg)
G : upah tenaga kerja per periode produksi (Rp)
H : harga bahan baku (Rp/kg)
I : harga input lain (biaya penolong+biaya penyusutan) (Rp/Kg)
J : harga jual ikan asap (Rp/kg)
K : nilai tambah yang di peroleh (Rp/Kg)
L : persentase nilai tambah yang dihasilkan (%)
M : perolehan pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)
N : persentase nilai pendapatan tenaga kerja (%)
O : nilai keuntungan yang diperoleh ikan asap (Rp/kg)
P : persentase nilai keuntungan yang diperoleh ikan asap(%)
Q : selisih harga jual dengan bahan baku (Rp/kg)

R : persentase TK yang diperoleh bagi pemilik faktor produksi (%)
S : persentase modal bagi pemilik faktor produksi (%)
T : persentase keuntungan bagi pemilik faktor produksi (%)

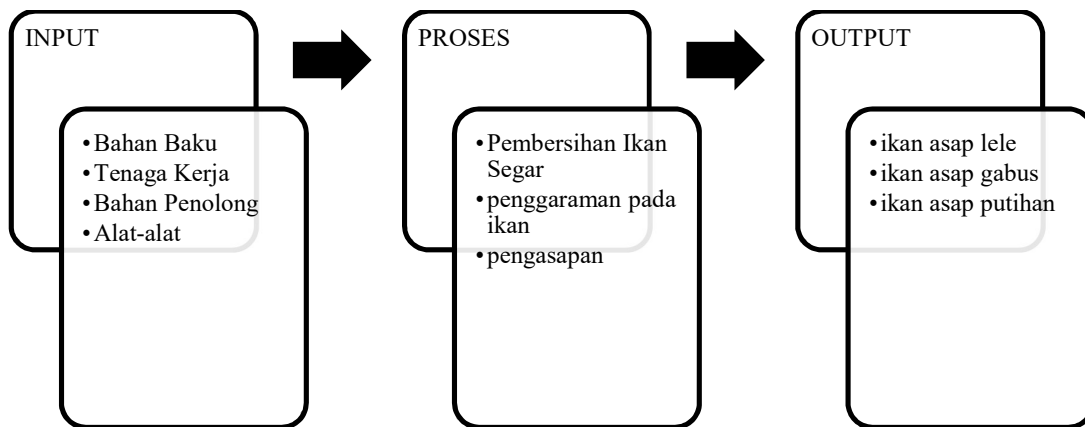
HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum

Usaha Ibu Sawiyah merupakan tempat penelitian yang dilakukan, yang terletak didesa Sumber Bakti kecamatan Darul Makmur kabupaten Nagan Raya. Usaha ini merupakan salah satu industri rumah tangga pengolahan ikan asap di kecamatan Darul Makmur. Lokasi usaha ibu Sawiyah didominasi oleh lahan gambut serta juga dekat dengan perairan. Jarak kisaran antara usaha ibu Sawiyah dengan perairan sekitar enam ratus meter hingga satu kilometer. Produk yang ditawarkan pada usaha ibu Sawiyah terdiri dari ikan lele, ikan gabus dan ikan putihan. Usaha yang dirintis oleh ibu Sawiyah sudah berjalan sekitar 7 tahun yang lalu.

Proses Produksi Usaha

Kegiatan produksi yang ada pada usaha ibu Sawiyah dipegaruhi oleh faktor-faktor yang paling menentukan terhadap kualitas produk yang diproduksi. Adapun proses produksi usaha ibu Sawiyah sebagai berikut :



Gambar 1. Proses Produksi

Pada gambar diatas dapat dilihat bahwa input yang digunakan terdiri dari modal, tenaga kerja, bahan baku, bahan penolong, dan peralatan. Proses produksi selama bulan Agustus, September hingga oktober. Pada bulan Agustus, September dan Oktober dilakukan proses produksi sebanyak dua kali, pada bulan september dilakukan proses produksi sebanyak tiga kali dan pada bulan oktober dilakukan proses produksi sebanyak dua kali, sehingga pada tiga bulan didapatkan total produksi tujuh kali, yang dimana sekali produksi memakan waktu satu hari untuk mengolah ikan gabus, ikan lele dan ikan putihan menjadi ikan asap.

Adapun output yang dihasilkan oleh usaha ibu sawiyah selama bulan 3 bulan (Agustus, September dan Oktober) adalah dengan output sebesar 48 kg ikan lele asap dengan menggunakan bahan baku 60 kg ikan segar, 42 kg untuk ikan gabus asap dengan menggunakan bahan baku 55 kg ikan gabus segar dan ikan putihan 36 kg dengan bahan baku ikan putihan segar sebanyak 42 kg.

Biaya Bahan Baku

Menurut (Aji et al., 2018) Biaya bahan baku adalah bahan utama yang digunakan selama proses produksi agar menjadi produk melalui penambahan bahan langsung dan tidak langsung. Bahan langsung adalah semua bahan yang dapat dikenal sampai menjadi produk jadi, sehingga dengan mudah ditelusuri dan merupakan bahan utama produk jadi. Sedangkan bahan tidak langsung ialah semua bahan yang dimasukkan kedalam proses produksi yang tidak dapat dengan mudah ditelusuri seperti halnya bahan langsung. Secara rinci dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 2. Rincian Biaya Bahan Baku Yang Digunakan Untuk Pmemproduksi Produk per Agustus 2022

No	Uraian	Jumlah	Satuan	Harga satuan (Rp)	Total harga (Rp)
1	Ikan lele	60	Kg	50.000	3.000.000
2	Ikan gabus	55	Kg	40.000	2.200.000
3	Ikan putihan	42	Kg	25.000	1.050.000
Total					6.250.000

Sumber: data primer diolah (2022)

Upah Tenaga Kerja

Upah tenaga kerja umunya merupakan pemberian sejumlah uang kepada orang yang bekerja dalam satu kegiatan produksi (Ariesta Putra et al., 2020). Sistem pembagian upah dilapangan berdasarkan harian kerja yang mana dalam tiga bulan (Agustus, september dan oktober) terdapat dua kali produksi ikan asap pada bulan agustus dan pada bulan september terdapat tiga kali produksi ikan asap sedangkan pada bulan oktober terdapat dua kali proses produksi. Dengan setiap satu kali produksi ikan asap memakan waktu dua hari. Pada usaha rumah tangga ini terdapat 1 orang kerja. Adapun rincian pemberian upah pada usaha ini sebagai berikut:

Tabel 3. Rincian Biaya Tenaga Kerja yang Digunakan Untuk Memproduksi Produk Agustus – September 2022

No	Uraian	TK (orang)	Harga satuan (Rp)	Waktu produksi (HK)	Jumla(Rp)
1	Ikan lele	1	50.000	7	350.000
2	Ikan gabus	1	50.000	7	350.000
3	Ikan putihan	1	50.000	7	350.000
Total					1050.000

Sumber: data primer diolah (2022)

Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan-bahan yang digunakan untuk menyelesaikan suatu produk, tetapi pemakaiannya relatif kecil, atau pemakaian sangat rumit untuk dikenali pada produk jadi. Bahan penolong pada produk ikan asap dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 4. Uraian Bahan Penolong

No	Uraian	Jumlah	Satuan	Harga satuan (Rp)	Total harga (Rp)
A	Ikan gabus				
1	Garam	4	Bungkus	2.000	8.000
2	Kayu bakar	6	Batang	2.000	12.000
3	Plastik bungkus	1	Bal	12.000	12.000
Total					30.000
B	Ikan lele				
1	Garam	4	Bungkus	2.000	8.000
2	Kayu bakar	6	Batang	2.000	12.000
3	Plastik bungkus	1	Bal	12.000	12.000
Total					30.000
C	Ikan putihan				
1	Kayu bakar	5	Batang	2.000	10.000
2	Plastik bungkus	1	Bal	12.000	12.000
3	Garam	3	Bungkus	2.000	6.000
Total					28.000
Total (A+B+C+D)					88.000

Sumber: data primer diolah (2022)

Biaya Penyusutan

Biaya penyusutan adalah proses penyelisishan sejumlah uang (biaya) atas harta/aset yang digunakan untuk menghasilkan pendapatan. Dalam menghitung biaya penyusutan dapat menggunakan metode garis lurus (straight-line method) seperti berikut :

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{nilai ekonomis}}{\text{Umur ekonomis}} \\ = \frac{nb - ns}{N}$$

Dimana:

Nb : nilai beli (Rp)

Ns : nilai sisa (10%)

N : umur ekonomi alat

Dalam proses produksi perlu sekali dalam menghitung alat yang digunakan pada kegiatan produksi. Adapun rinciannya sebagai berikut: Biaya penyusutan yang digunakan dalam 3 bulan produksi ikan asap.

Tabel 5. Biaya Penyusutan

No	Uraian	Vol	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)	Umur ekonomis (bulan)	Penyusutan
1	Kawat besi	1	Set	50.000	50.000	12	3.750
2	Cuter	2	Unit	2.000	4.000	1	3.600
3	Baskom	3	Unit	25.000	75.000	24	2.812
Total					129.000		10.162
Total biaya penyusutan perhari (total/7)							1.451.7
Total biaya penyusutan pada ikan gabus (1.950 x 2 hari)							2.903,4
Total biaya penyusutan pada ikan lele (1.950 x 3hari)							4.355,1
Total biaya penyusutan pada ikan putihan (1.950 x 2hari)							2.903,4

Sumber: data primer diolah (2022)

Penerimaan dan Pendapatan

Penerimaan diperoleh dari harga jual dikali jumlah produksi. Sementara pendapatan adalah selisih harga penjualan dengan biaya yang dikeluarkan. Dalam hal ini penerimaan yang diperoleh oleh ibu sawiyah pada produksi olahan ikan lele pada 3 bulan (Agustus, September dan Oktober) 2022 adalah sebanyak Rp.5.760.000,- dari perolehan 48 Kg ikan lele asap dengan harga jual Rp.120.000/Kg, pada ikan gabus juga sebanyak Rp.4.200.000,-dari perolehan 42 Kg ikan gabus asap dengan harga jual Rp.100.000/Kg dan ikan putihan sebesar Rp.2.160.000,-dari 36 Kg ikan putihan asap dengan harga jual Rp.60.000/Kg. Adapun rincian pendapatan ibu sawiyah dalam 3 bulan (Agustus, September dan Oktober) sebagai berikut:

Tabel 6. Penerimaan dan Pendapatan

Jenis produk	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Total biaya(Rp)	Total penerimaan(Rp)	Total pendapatan(Rp)
Lele	48	Kg	120.000	3.380.000	5.760.000	2.374.000
Gabus	42	Kg	100.000	2.580.000	4.200.000	1.612.000
Putihan	36	Kg	60.000	1.428.000	2.160.000	732.000
TOTAL				7.388.000	12.120.000	4.718.000

Nilai Tambah Pengolahan Ikan Asap

Nilai tambah yang dihitung adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan gabus, ikan lele, serta ikan putihan. Adapun perhitungannya bisa di lihat sebagai berikut:

Tabel 7. Nilai Tambah Pengolahan Ikan Asap

No	Uraian	Nilai konversi	Ikan lele	Ikan gabus	Ikan putihan
I	Output, input, harga				
1	Output/total produksi (ikan asap/Kg)	A	48	42	36
2	Input (ikan segar/kg)	B	60	55	42
3	Input tenaga kerja(orang)	C	5,6	5,6	5,6
4	Faktor konversi	D=A/B	0,8	0,76	0,85
5	Koeffiensi Tenaga kerja	E =C/B	0,93	0,101	0,133
6	Harga Ouput (Rp/Kg)	F	120,000	100,000	60,000
7	Upah tenaga	G	50,000	50,000	50,000

	kerja(Rp/produksi)				
II	Penerimaan keuntungan(Rp/Kg)				
8	Harga bahan baku/kg	H	50,000	40,000	25,000
9	Harga input lain(Rp/Kg)	I	34,355,1	32,903,4	30.903,4
10	Nilai ouput/olahan	J= F	120,000	100.000	60.000
11	a.nilai tambah(Rp/Kg)	K=J-H-I	35,644,9	27,096,6	4,096,6
	b.rasio nilai tambah(%)	L%=(K/J)x100%	29,70	27,09	6,82
12	a.pendapatan tenaga kerja(Rp/produksi)	M=(ExG)	4.650	5.050	6,650
	b.pansa tenaga kerja(%)	N=(M/K)x100%	1,402	1,845	24,41
13	a.keuntungan(Rp)	O=K-M	30,994,9	22.046,6	1.000
	b.tingkat keuntungan(%)	P%=(O/J)x100%	25,82	22,04	1,66
III	Balas Jasa Faktor Produksi				
14	Marjin (Rp/Kg)	Q=J-H	70,000	60,000	35.000
	a.tenaga kerja(%)	R%=(M/Q)x100%	6,64	8,41	8,84
	b.modal(%)	S%=(I/Q)x100%	49,07	54,83	88,29
	c.keuntungan(%)	T%=(O/Q)x100%	44,27	36,74	2,85
			100,00	100,00	100,00

Dalam hal ini nilai tambah adalah pertambahan nilai pada suatu komoditi karena mengalami proses-proses pengolahan(Sulistyaningsih, 2021). Perhitungan nilai tambah dilakukan dengan melihat berbagai komponen yang dapat mempengaruhi perhitungan diantaranya pada komponen input lain dan harga bahan baku. Dari tabel diatas menunjukkan pada komponen perhitungan output, input, harga ikan asap selama tujuh kali proses produksi yaitu selama tiga bulan Agustus, September dan Oktober 2022. Output yang dihasilkan oleh usaha ibu sawiyah selama selama tiga bulan sebesar 48 kg untuk ikan lele asap, 42 kg untuk ikan gabus asap dan 36 kg untuk ikan putihan asap dengan menghabiskan bahan baku masing-masing sebanyak 60 kg ikan lele, 55 kg ikan gabus dan 42 kg ikan putihan.

Faktor konversi masing-masing sebanyak 0,8 kg, 0,76 kg dan 0,85 kg. Tenaga kerja yang dibutuhkan pada ikan lele, gabus serta putihan masing-masing sebanyak 1 orang dengan upah yang diberikan sebanyak Rp 50.000,- Rp 50.000 dan Rp 50.000.

Pada penerimaan dan keuntungan dihitung berdasarkan satuan kilogram ikan asap. Untuk mendapatkan satu kilogram ikan lele, gabus dan putihan asap dibutuhkan bahan baku ikan segar masing-masing sebanyak Rp.50.000,-Rp.40.000,- dan Rp.25.000,-nominal ini diperoleh dari faktor konversi pada tabel bahan baku. Kemudian untuk menghitung nilai konversi bahan penolong yaitu total biaya penolong dibagi output yang dihasilkan Rp.30.000/48 kg untuk ikan lele asap,- Rp.30.000/42 kg untuk ikan gabus asap dan Rp28.000/36 kg untuk ikan putihan asap dan nilai output adalah harga jual produk. Adapun nilai output pada ikan lele, gabus dan putihan asap masing-masing sebesar Rp.120.000/kg,- Rp.100.000/kg dan Rp.60.000/kg. Adapun nilai tambah yang dihasilkan pada ikan lele, gabus dan putihan asap masing-masing adalah Rp.35,644,9-/Kg, Rp.27,096,6-/kg dan 4,096,6-/kg. Dengan rasio nilai tambah (*value added*) masing-masing yaitu 29,70%, 27,09% dan 6,82%.

Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari upah tenaga kerja dikali tenaga kerja dibagi dengan output yang dihasilkan. Maka pendapatan tenaga kerja ikan gabus, lele dan putihan asap adalah Rp.4.650,-/kg, Rp.5.050,-/kg dan Rp.6.650,-/kg dengan persentase masing-masing sebesar 1,402%, 1,845% dan 24,41%. Pada balas jasa pemilik faktor produksi terdiri dari marjin, tenaga kerja, modal dan keuntungan. Marjin diperoleh dari nilai output dikurangi harga bahan baku, sehingga diperoleh marjin ikan lele,gabus dan putihan asap masing-masing sebesar Rp.70.000,-/kg, Rp.60.000,-/kg dan Rp.35.000,-/kg. Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh pada komponen ini masing-masing adalah 6,64%, 8,41% dan 8,84% dengan modal yang diperoleh dari harga input lain dibagi dengan marjin maka memperoleh modal sebesar 49,07%, 36,74% dan 88,29%. Tingkat keuntungan yang diperoleh modal msing-masing sebesar 44,27%, 36,74% dan 2,85%.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pada pembahasan mengenai pengolahan ikan asap, maka dapat diambil beberapa kesimpulan ialah Pendapatan yang diperoleh pada hasil pengolahan ikan lele, gabus dan

putihan asap per produksi selama tiga bulan (Agustus, September dan Oktober) 2022 masing-masing sebesar Rp.2.374.000,- Rp.1.612.000 dan Rp.732.000,- dengan total pendapatan sebanyak Rp.4.718.000. Nilai tambah yang diperoleh dari ikan lele, gabus dan putihan masing-masing sebesar Rp.35.644,9,- Rp.27.096,6 dan Rp.4.096,6 dengan rasio 29,70%, 27,09% dan 6,82%. Pengolahan ikan asap lele, ikan gabus dengan rasio sedang antara 33,33%-66,66% pada ikan putihan mendapatkan rasio rendah dengan rasio <15%

DAFTAR PUSTAKA

- Agro-industri, T., Berkat, U. D., Pemuda, D., & Tanah, K. (2018). *Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Manisan Terung*. 5(2), 110–119.
- 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>
- Ariesta Putra, P. K. R., Mulyani, S., & Sedana Yoga, I. W. G. (2020). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Finansial pada Usaha Produksi Extract Powder Kunyit. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 8(1), 59. <https://doi.org/10.24843/jrma.2020.v08.i01.p07>
- Arsiwi, P., Adi, P. W., & Subhiyakto, E. R. (2018). Analisis Value Chain Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Produk Ikan Asap Bandarharjo Kota Semarang. *Industrial Engineering Journal of The University of Sarjanawiyata Tamansiswa*, 2(1), 35–43.
- Dewi, N. P. H., Satriawan, I. K., & Wrasiani, L. P. (2017). Analisis Nilai Tambah Pengolahan dan Kelayakan Finansial Minuman Bubuk Herbal Bawang Berlian (*Eleutherine americana* Merr). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 67–76.
- Hasanah, U., Masyhuri, M., & Djuwari, D. (2016). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen. *Ilmu Pertanian (Agricultural Science)*, 18(3), 141. <https://doi.org/10.22146/ipas.10615>
- Hutasuhut, R. S. (2018). *Efisiensi Pemasaran Ikan Patin dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Asap di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar*. <https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=ID2021112315>
- Irt, T., Asap, I., Desa, D. I., Kelautan, P. S. I., Perikanan, F., Brawijaya, U., Perikanan, P. S. T. H., Perikanan, F., & Brawijaya, U. (2019). *Peningkatan Produksi Dan Pengembangan Industri Rumah*. 4(1).
- Izzhati, D. N., Talitha, T., & Mastroiswadi, H. (2018). Identifikasi Kebutuhan Pelanggan Terhadap Ikan Asap (Smoked Fish) Dengan Menggunakan Quality Function Deployment. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1), 36. <https://doi.org/10.23917/jiti.v17i1.5203>
- Sulistyaningsih, S. (2021). Peningkatan Nilai Tambah Dan Diversifikasi Olahan Rumput Laut. *INTEGRITAS : Jurnal Pengabdian*, 5(1), 186. <https://doi.org/10.36841/integritas.v5i1.962>
- Widiastuti, T., Nurdjanah, S., & Utomo, T. P. (2020). Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) Menjadi Kelanting Sebagai Snack Lokal. *Jurnal Agroteknologi*, 14(01), 58. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i01.14450>