

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN IKAN MUJAIR MENJADI IKAN ASIN DI DESA WEDUNI KECAMATAN DEKET KABUPATEN LAMONGAN

ANALYSIS OF VALUE ADDED PROCESSING OF MUJAIR FISH INTO SALTED FISH IN WEDUNI VILLAGE, DEKET DISTRICT, LAMONGAN REGENCY

Wachidatus Sa'adah

Fakultas Perikanan Universitas Islam Lamongan

Email: wachidaafandi@gmail.com

(Diterima 28-12-2020; Disetujui 14-1-2021)

ABSTRAK

Pengolahan dilakukan agar ikan dan hasil perikanan memiliki nilai tambah. Pengolahan ikan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, salah satunya dengan membuat ikan asin. Ikan yang biasa diolah menjadi ikan asin di Kecamatan Deket adalah ikan air tawar yaitu ikan mujair. Pilihan ikan mujair karena dalam kondisi masih segar, harganya murah, dan jika sudah diolah menjadi ikan asin rasanya enak dan sangat diminati oleh masyarakat. Tujuan dilakukan penelitian ini untuk mengetahui nilai tambah dari pengolahan ikan mujair menjadi ikan asin di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif, dan pengambilan sampelnya dilakukan secara *purposive sample* pada kelompok pengolahan hasil perikanan, nama kelompoknya "Dhie RT Dagelan". Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh adalah Rp 50.505/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 70,14%.

Kata kunci: Nilai Tambah, Ikan Mujair, Ikan Asin

ABSTRACT

The processing is carried out so that the fish and fishery products have added value. The purpose of fish processing is to reduce the water content in the fish body, one way is by making salted fish. The fish that are usually processed into salted fish in Deket District are freshwater fish, namely tilapia fish. The choice of tilapia fish because it is in fresh condition, the price is cheap and if it has been processed into salted fish, it taste good and is very attractive to the community. The purpose of this research was to determine the added value of processing tilapia fish into salted in Weduni Village, Deket District, Lamongan Regency. The method used in this research is quantitative method, and the sampling is done by *purposive sample* in the fishery product processing group, the name of group is "Dhie RT Dagelan". The results showed that the added value obtained was Rp. 50.505/kg with a value added ratio of 70,14%.

Keywords : Added Value, Tilapia Fish, Salted Fish

PENDAHULUAN

Ikan dan hasil perikanan merupakan sumber daya alam yang sangat besar manfaatnya bagi kehidupan manusia. Kelebihan produk perikanan dibanding dengan produk hewani lainnya

adalah kandungan protein yang cukup tinggi, mengandung asam lemak tak jenuh dengan kadar kolesterol sangat rendah, mengandung sejumlah mineral, serta vitamin (Rabiatul, 2014).

Ketersediaan ikan dan hasil perikanan yang berlimpah tidak akan bisa dihabiskan dalam waktu singkat, apabila dibiarkan akan mengalami proses perubahan yang mengarah pada kerusakan dan berakibat turunnya harga. Oleh karena alasan tersebut, maka perlu adanya proses pengolahan yang dilakukan yang bertujuan untuk menghambat atau menghentikan aktivitas zat-zat mikroorganisme perusak atau enzim-enzim yang dapat menyebabkan kemunduran mutu dan kerusakan, selain itu juga untuk memperpanjang daya awet dan mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan.

Alasan lain dilakukannya proses pengolahan adalah agar ikan dan hasil perikanan tersebut memiliki nilai tambah (*value added*). Dimana nilai tambah merupakan salah satu indikator terpenting yang dihasilkan dari kegiatan ekonomi perusahaan dan mencerminkan kekuatan ekonominya (Vania, dkk, 2018).

Tujuan pengolahan ikan adalah untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, salah satu caranya adalah dengan pembuatan ikan asin. Adapun ikan yang biasanya diolah menjadi ikan asin di Kecamatan Deket adalah ikan air tawar yaitu ikan mujair. Pada dasarnya dipilihnya ikan mujair karena dalam

kondisi segar harganya murah, dan jika sudah diolah menjadi ikan asin rasanya enak dan sangat diminati oleh masyarakat. Oleh karena itu, perlu adanya daya dukung industri pengolahan hasil perikanan dalam memenuhi minat masyarakat akan terpenuhinya kebutuhan tersebut. Peran serta pelaku industri pengolahan dalam meningkatkan perekonomian, dimana industri pengolahan hasil perikanan mempunyai fungsi penting dalam: (a) menekan kerusakan dan kehilangan (*losses*); (b) meningkatkan kualitas produk; (c) penyediaan pasokan pangan dan gizi sesuai keinginan masyarakat melalui diversifikasi produk; (d) penghubung atau perantara pusat produsen primer dengan pusat konsumen yang umumnya berada di wilayah barat Indonesia; (e) mendorong perkembangan industri pangan dan nonpangan untuk memanfaatkan limbah hasil industri perikanan; (f) peningkatan manfaat dan nilai tambah; (g) meningkatkan daya saing; (h) peningkatan daerah dan pangsa pasar; (i) penyediaan lapangan kerja; dan (j) peningkatan pendapatan (pelaku, PAD, devisa) (Latif dan Ustadi, 2014).

Dari latar belakang tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah dari pengolahan

ikan mujair menjadi ikan asin di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian deskriptif. Menurut Juliansyah (2011), penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi saat sekarang.

Teknik penarikan sampel dilakukan secara *purposive sample*. Menurut Suharsimi (2010), *purposive sample* ini dilakukan dengan cara mengambil subjek bukan didasarkan atas strata, *random* atau daerah, tetapi didasarkan atas adanya tujuan tertentu. Subjek yang diambil merupakan subjek yang paling banyak mengandung ciri-ciri yang terdapat pada populasi. Berdasarkan pengertian tersebut, maka pemilihan sampelnya adalah kelompok pengolahan hasil perikanan, nama kelompoknya “Dhie RT Dagelan”. Kelompok ini beranggotakan 10 orang.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini bersumber dari data primer dan data sekunder. Menurut Aziz (2012),

data primer adalah data yang diperoleh sendiri oleh perorangan/organisasi langsung melalui objeknya. Sedangkan data sekunder adalah data yang diperoleh dalam bentuk yang sudah jadi berupa publikasi.

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah metode Hayami. Pengertian nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diberikan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses mengubah bentuk (*form utility*), memindahkan tempat (*place utility*), maupun menyimpan (*time utility*) (Hayami,1987). Prosedur perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 1.

Kriteria nilai tambah (NT) adalah:

- (1) Jika $NT > 0$, berarti memberikan nilai tambah (positif).
- (2) Jika $NT < 0$, berarti tidak memberikan nilai tambah (negatif).

Untuk menganalisis nilai tambah terlebih dahulu harus memiliki data tentang :

- (1) kapasitas produksi dari satu unit usaha, jumlah waktu kerja yang digunakan dan tenaga kerja yang dikerahkan
- (2) harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku, dan nilai input lain.

Tabel 1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah

| No | Variabel | Nilai |
|-----|-------------------------------------|-----------------------------------------|
| I | Output, Input dan Harga | |
| 1. | Output | a |
| 2. | Bahan Baku | b |
| 3. | Tenaga Kerja | c |
| 4. | Faktor Konversi | $d = a/b$ |
| 5. | Koefisien Tenaga Kerja Langsung | $e = c/b$ |
| 6. | Harga Output | f |
| 7. | Upah Rata-rata Tenaga Kerja | g |
| II | Pendapatan dan Keuntungan | |
| 8. | Harga Bahan Baku | h |
| 9. | Sumbangan Input Lain | i |
| 10. | Nilai Output | $j = d \times f$ |
| 11. | Nilai Tambah | $k = j - h - i$ |
| | Rasio Nilai Tambah | $l\% = k/j \times 100\%$ |
| 12. | Imbalan Tenaga Kerja | $m = e \times g$ |
| | Bagian Tenaga Kerja | $n\% = m/k \times 100\%$ |
| 13. | Keuntungan Tingkat Keuntungan | $o = k - m$ $p\% = o/j \times 100\%$ |
| III | Balas Jasa Terhadap Faktor Produksi | |
| 14. | Margin | $q = j - h$ |
| | Pendapatan Tenaga Kerja Langsung | $r\% = m/q \times 100\%$ |
| | Sumbangan Input Lain | $s\% = i/q \times 100\%$ |
| | Keuntungan Perusahaan | $t\% = o/q \times 100\%$ |

Sumber: Hayami, dkk (1987)

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Keadaan Umum Daerah

Desa Weduni adalah desa yang terletak di wilayah Kecamatan Deket, Kabupaten Lamongan, jaraknya kurang lebih 11 km sebelah utara Kabupaten Lamongan dan mempunyai luas Desa sekitar 192.830 ha/m². Adapun batas wilayah Desa Weduni adalah sebagai berikut:

Sebelah Utara : Kecamatan Glagah

Sebelah Selatan: Desa Sidomulyo

Sebelah Timur: Kecamatan Glagah

Sebelah Barat : Desa Tukerto

B. Profil Kelompok Pengolahan “Dhie RT Dagelan”

a. Latar Belakang

Kelompok pengolahan hasil perikanan “Dhie RT Dagelan” merupakan satu-satunya kelompok pengolahan yang ada di Desa Weduni Kecamatan Deket terbentuk pada awal tahun 2020, beranggotakan ibu-ibu dan remaja putri dengan jumlah anggota 10 orang. Lokasi produksi terletak dalam satu desa, yang saling berdekatan. Sehingga memudahkan untuk bertemu dan komunikasi tentang produksi pengolahan hasil perikananannya.

Pengolahan dilakukan dengan sistem tradisional. Ketersediaan bahan baku yang digunakan juga disesuaikan musim ikan, sehingga produksi tidak bisa dilakukan secara terus-menerus. Pada saat tidak musim ikan, tidak ada proses produksi, sehingga menjadi kendala pada kelompok ini. Untuk mendapatkan pemecahan masalah produksi tersebut, beberapa ibu-ibu dan remaja putri bersepakat membentuk kelompok, untuk dapat saling berdiskusi mendapat pemecahan masalah serta inovasi terbaru

dalam produksi pengolahan hasil perikanan. Bertempat di Balai Desa Weduni, dengan dibantu fasilitasi pemerintah desa (Kepala Desa) dan penyuluh perikanan, sehingga pada awal tahun 2020, Kelompok Pengolahan Hasil Perikanan “Dhie RT Dagelan” terbentuk.

b. Tujuan

Tujuan dibentuknya Kelompok Pengolahan Hasil Perikanan “Dhie RT Dagelan” ini adalah:

1. Sebagai wadah pemecahan masalah dan sumber informasi terbaru teknologi pengolahan hasil perikanan;
2. Meningkatkan kemampuan sumber daya manusia untuk mengolah hasil perikanan;
3. Meningkatkan produksi pengolahan hasil perikanan;
4. Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan anggota kelompok.

c. Visi-Misi

Visinya adalah menjadi kelompok pengolahan hasil perikanan yang maju, mandiri dan berdaya saing

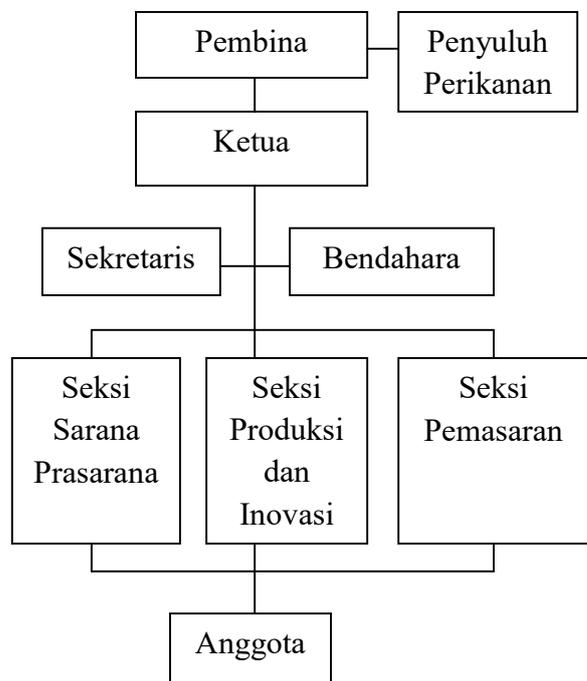
Adapun misinya adalah sebagai berikut:

1. Peningkatan kemampuan Sumber Daya Manusia tentang teknologi pengolahan hasil perikanan;
2. Peningkatan produksi pengolahan hasil perikanan;

3. Peningkatan pendapatan dan kesejahteraan anggota kelompok;
4. Penguatan kemandirian permodalan dan administrasi usaha kelompok.

d. Struktur Organisasi

Dalam organ struktur organisasi kelompok pengolahan hasil perikanan “Dhie RT Dagelan” melibatkan kepala Desa sebagai Pembina, kemudian dibantu oleh penyuluh perikanan, selanjutnya para anggota kelompok ditunjuk sebagai ketua, sekretaris, bendahara, seksi sarana prasarana, produksi dan inovasi, serta pemasaran. Struktur organisasi kelompok dapat dilihat pada Gambar 1.

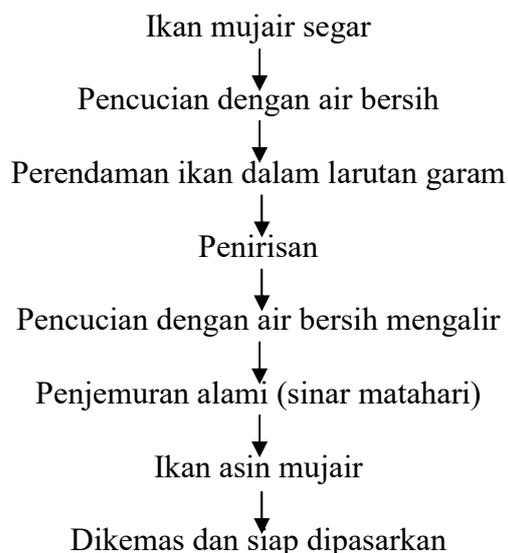


Gambar 1. Struktur Organisasi Kelompok Pengolahan Hasil Perikanan “Dhie RT Dagelan”.

e. Proses Pengolahan Ikan Asin Mujair

Pengolahan ikan asin mujair ini menggunakan sistem tradisional, alat yang digunakan dalam produksi masih sederhana, cara mengolahnya juga dikerjakan secara manual. Namun, dengan keahlian yang dimiliki oleh sumber daya manusia yang mengolahnya, maka produk yang dihasilkan mempunyai kualitas dan rasa yang tidak kalah dengan produk ikan asin yang dijual di pasaran. Harapannya bahwa dengan menciptakan nilai tambah dari produk ikan segar menjadi produk olahan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan bagi anggota kelompok.

Adapun tahapan dari proses pengolahan ikan mujair menjadi ikan asin dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Diagram Alir Proses Pengolahan Ikan Mujair Menjadi Ikan Asin

Ikan yang digunakan adalah ikan mujair segar yang diperoleh tidak jauh dari lokasi produksi, dengan ukuran ikan berkisar 5-7/kg. Setelah itu dilakukan pencucian ikan dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran-kotoran yang tercampur dengan ikan dan menghilangkan darah serta lendir hingga bersih. Kemudian dilakukan penggaraman dengan perbandingan 3 : 1 antara garam dengan berat ikan. Garam selain berfungsi sebagai pemberi cita rasa pada produk makanan juga berfungsi sebagai pengawet. Penggaraman pada ikan merupakan salah satu pengawetan yang bertujuan untuk mengurangi kadar air sampai titik tertentu. Penggaraman ikan biasanya diikuti dengan pengeringan, yang dapat dilakukan dengan cara menguapkan air melalui energi panas. (Latif dan Ustadi, 2014). Selanjutnya adalah penirisan dengan cara diangin-anginkan, dan dilanjut dengan pencucian ulang untuk membersihkan garam yang masih menempel. Tahap berikutnya adalah pengeringan/ penjemuran alami dengan bantuan sinar matahari sampai ikan mujair menjadi kering. Tahap terakhir adalah pengemasan ikan asin mujair dan siap dipasarkan. Produk dalam kemasan yang

siap dipasarkan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Ikan Asin Mujair dalam Kemasan

f. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah metode Hayami telah banyak digunakan pada penelitian produk olahan hasil perikanan diantaranya dilakukan oleh Vania, P.A, dkk, (2018); Yuniar, P.M, dkk, (2019); Candra, A.I, dkk, (2020).

Untuk mengetahui perhitungan analisis nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Mujair Menjadi Ikan Asin

| No | Variabel | Nilai |
|-----|----------------------------------------------|---------|
| I | Output, Input dan Harga | |
| 1. | Output (kg/musim) | 12 |
| 2. | Bahan Baku (kg/musim) | 20 |
| 3. | Tenaga Kerja (HOK) | 2,25 |
| 4. | Faktor Konversi | 0,6 |
| 5. | Koefisien Tenaga Kerja Langsung (HOK/kg) | 0,1125 |
| 6. | Harga Output (Rp/kg) | 120.000 |
| 7. | Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK) | 75.000 |
| II | Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg bahan baku) | |
| 8. | Harga Bahan Baku (Rp/kg) | 15.000 |
| 9. | Sumbangan Input Lain (Rp/kg) | 6.495 |
| 10. | Nilai Output (Rp/kg) | 72.000 |

| | | |
|-----|--------------------------------------|--------|
| 11. | Nilai Tambah (Rp/kg) | 50.505 |
| | Rasio Nilai Tambah (%) | 70,14 |
| 12. | Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg) | 8.438 |
| | Bagian Tenaga Kerja (%) | 16,70 |
| 13. | Keuntungan (Rp/kg) | 42.068 |
| | Tingkat Keuntungan (%) | 58,42 |
| III | Balas Jasa Terhadap Faktor Produksi | |
| 14. | Margin (Rp/kg) | 57.000 |
| | Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%) | 14,80 |
| | Sumbangan Input Lain (%) | 11,39 |
| | Keuntungan Perusahaan (%) | 73,80 |

Sumber : Analisis Data Primer (2020)

1. Output

Output/produksi dari pengolahan ini adalah ikan asin mujair sebanyak 12 kg setiap musim ikan.

2. Bahan Baku

Bahan baku yang dibutuhkan dalam pengolahan ini adalah ikan mujair segar ukuran 5-7/kg, setiap musim ikan terdapat 5 kali produksi dan memerlukan ikan sebanyak 20 kg.

3. Tenaga Kerja

Karena usaha ini baru merintis setahun, maka produksi yang dihasilkan belum banyak, dan dari 10 anggota yang ada hanya 3 anggota yang aktif berproduksi. Sistemnya mereka bekerja sama dalam satu rumah produksi, dimana 3 anggota tersebut sekaligus menjadi tenaga kerjanya. Dan hitungan HOK nya sebesar 2,25.

4. Faktor Konversi

Besarnya faktor konversi adalah 0,6, artinya setiap 1 kg bahan baku menghasilkan 0,6 kg ikan asin mujair.

5. Koefisien Tenaga Kerja

Besarnya koefisien tenaga kerja adalah 0,1125, artinya setiap 1 kg bahan baku yang digunakan membutuhkan 0,1125 HOK.

6. Harga Output

Harga output ikan asin mujair adalah Rp. 120.000/kg. Dimana produknya dikemas dengan ukuran 100 gram.

7. Upah Rata-rata Tenaga Kerja

Besarnya upah yang dikeluarkan untuk tenaga kerja adalah Rp. 75.000/HOK.

8. Harga Bahan Baku

Harga bahan baku ikan mujair segar yang dibutuhkan dalam setiap kali produksi adalah Rp. 15.000/kg.

9. Sumbangan Input Lain

Dalam proses produksi ikan asin mujair hingga selesai setiap musim membutuhkan input pendukung diantaranya garam Rp. 30.000, air Rp. 9.000, plastik Rp. 40.900, dan label Rp. 50.000. Total biaya input pendukung sebesar Rp. 129.900. Biaya tersebut untuk 20 kg ikan mujair yang diolah. Sehingga per kg nya menghabiskan biaya Rp. 6.495.

10. Nilai Output

Besarnya nilai output yaitu Rp. 72.000, merupakan hasil dari perkalian

antara faktor konversi dengan harga output.

11. Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah

Nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp. 50.505/kg dengan rasio nilai tambahnya sebesar 70,14%.

12. Imbalan Tenaga Kerja dan Bagian Tenaga Kerja

Imbalan tenaga kerja yang diberikan dari setiap 1 kg bahan baku yang diolah adalah Rp. 8.438 dengan prosentase bagian tenaga kerja sebesar 16,70%.

13. Keuntungan dan Tingkat Keuntungan

Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan ini adalah Rp. 42.068/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 58,42%.

14. Margin, Pendapatan Tenaga Kerja Langsung, Sumbangan Input Lain, dan Keuntungan Perusahaan

Diperoleh margin sebesar Rp. 57.000, pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 14,80%, sumbangan input lain sebesar 11,39%, dan keuntungan perusahaan sebesar 73,80%

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik

kesimpulan bahwa nilai tambah dari pengolahan ikan mujair menjadi ikan asin di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan adalah Rp. 50.505/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 70,14%.

Perlu adanya pendampingan dari dinas terkait agar produksinya bisa berjalan secara terus-menerus.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2014). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Aji, V.A., Yudhistira, R., dan Sutopo, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. 17(1) : 56-61.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Firdaus, M. A. (2012). *Metode Penelitian*. Tangerang Selatan: Jelajah Nusa.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., dan Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective from a Sunda Village*. Bogor : CPGRT Centre.
- Intyas, C. A. (2020). Analisis Nilai Tambah Ikan Layur (*Trichiurus savala*) Kering di UKM Mawardi Desa Weru, Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan. *Prosiding Simposium Nasional VII Kelautan dan Perikanan* Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin, Makasar. pp. 181-185.
- Junianto. (2003). *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Muharom. Y.P., Anna. Z., Riyantini. I., dan Suryana. A.A.H. (2019). Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Ikan Tuna di Kawasan Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Nizam Zachman Jakarta. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Fakultas Ilmu Perikanan dan Kelautan Universitas Padjadjaran. 10(1) : 9-16
- Noor, J. (2011). *Metodologi Penelitian Skripsi, Tesis, Disertasi, dan Karya Ilmiah*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Sahubawa, L dan Ustadi. (2014). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Bulaksumur, Yogyakarta : Gadjah Mada Press.