

Analisis Nilai Tambah Usaha Olahan Ikan (Kasus pada Kelompok Pengolah dan Pemasar Dwi Tunggal di Banjar Penganggahan, Desa Tengkidak, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan)

I PUTU ANDIKA MAHARDANA, I.G.A.A. AMBARAWATI, DAN
I NYOMAN GEDE USTRIYANA

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Udayana

Jalan PB Sudirman 80232 Bali

Email : Andikamahardana@yahoo.co.id

Annie.ambarawati@gmail.com

Komingbudi@yahoo.com

Abstracts

Analysis of Added Value of Fish Processing Business (Dwi Tunggal Processing and Marketing Group in Sub-Village of Penganggahan, Village of Tengkidak, Sub-District of Penebel, Tabanan District).

POKLAHSAR Dwi Tunggal is a business group that conducts fish processing such as shredded catfish, fried tilapia, and roasted (pepes) catfish, thus, providing added value of a product. The aim of this study was to calculate the added value obtained from fish processing to become food products and calculate the level of benefits received by POKLAHSAR Dwi Tunggal. The method of analysis in this study used the concept of added value of Hayami and ROI in one year of production. The results showed that shredded catfish provided the highest added value amounting to Rp 61,583.33/ kg of raw materials, followed by roasted catfish and fried tilapia with the respective added value of Rp 29,650.00/ kg and Rp 11,380.00/ kg. The highest profit came from the shredded catfish which amounted to Rp 38,250.00/ kg of raw materials, followed by roasted catfish Rp 19,150.00/ kg and fried tilapia Rp 5,780.00/ kg. The total profits obtained by group for the three products from 3,6 tons of raw materials amounting to Rp 43,272,000 in a year. BEP analysis results showed that minimum level of sales (break even point) for roasted catfish was worth Rp 5,195.62 or produced as many as 0.072 kg. Minimum level of sales was as many as 0.059 kg fried tilapia worth Rp 8,892.04 and shredded catfish sales of Rp 5,997.42 as many as 0.024 kg. Financially, the group already earned a profits; however, it is expected to further increase the amount of production and expand marketing areas.

Keywords: added value-, profit, BEP, fish processing

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Saat ini usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) telah berkembang menjadi unsur yang penting dalam pembangunan berbagai negara di dunia karena menyerap tenaga kerja terbesar dan sebagai kontribusi pendapatan domestik bruto yang besar. Di Indonesia sendiri UMKM bahkan mencapai 99,99% dari total unit usaha, terdiri dari skala usaha mikro yang memiliki persentase 98,85%, usaha kecil 1,07%, dan usaha menengah yang memiliki persentase sebesar 0,08%, sedangkan sisanya sebesar 0,01% yang termasuk ke dalam skala usaha besar. Selain itu jumlah UMKM di Indonesia terus bertambah dari tahun ke tahun (Kementerian Koperasi dan UMKM Indonesia, 2011).

Kebijakan pengembangan usaha Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) melalui Pengembangan Usaha Mina Pedesaan (PUMP), P2HP dalam kerangka PNPM Mandiri Kelautan dan Perikanan, merupakan langkah nyata Kementerian Kelautan dan Perikanan yang dalam hal ini Ditjen P2HP dalam menumbuhkembangkan wirausaha mikro kecil pengolahan dan pemasaran hasil perikanan menjadi wirausaha yang mandiri dan berdaya saing (Ditjen P2HP, 2011).

Usaha kecil menengah pada Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) Dwi Tunggal di Banjar Penganggahan, Desa Tengkidak, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan. POKLAHSAR Dwi Tunggal ini memproduksi olahan ikan yang terdiri dari ikan air tawar. Ikan air tawar yang diolah terdiri dari ikan nila dan lele. Produk olahan ikan yaitu abon lele, nila goreng, dan pepes lele. Unit usaha ini memasarkan produknya agar dapat menambah nilai jual ikan olahan sehingga pendapatan petani meningkat. (Kotler, 2002) Pemasaran merupakan hal yang penting dilaksanakan dalam usahanya untuk menciptakan pasar dan memperoleh laba yang optimal.

Kegiatan yang dilaksanakan oleh POKLAHSAR Dwi Tunggal dalam usahanya menciptakan pasar, untuk memperoleh kesempatan laba yang optimal, dan menjaga kelangsungan hidupnya. POKLAHSAR Dwi Tunggal melakukan kegiatan pemasaran ini untuk mendapatkan nilai tambah dan kegiatan pemasaran tersebut yang dirancang untuk memuaskan konsumen. Bahan baku dari proses produksi pengolahan ikan diperoleh dari POKDAKAN Mina Lestari. Proses pengolahan ikan yang dilakukan POKLAHSAR Dwi Tunggal untuk memberikan kualitas dan hasil olahan yang baik dilakukan mulai dari penyediaan alat-alat pengolahan, memilih bahan baku ikan yang masih segar, melakukan sortasi pada ikan, dan memperhatikan dalam proses pengolahan sampai dengan pengemasan agar hasil olahan yang dihasilkan dapat diterima atau mampu memuaskan konsumen. Proses pengolahan ini dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah dari ikan tersebut menjadi lebih tinggi sehingga mampu memperoleh keuntungan yang lebih dibandingkan dengan ikan yang belum diolah dan pendapatan dari proses pengolahan tersebut menjadi meningkat. Dari uraian tersebut sangat menarik untuk meneliti nilai tambah dan keuntungan hasil olahan ikan yang diperoleh pada POKLAHSAR Dwi Tunggal.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah

1. Menghitung nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan ikan menjadi produk olahan ikan pada POKLAHSAR Dwi Tunggal
2. Menghitung keuntungan yang diterima POKLAHSAR Dwi Tunggal

2. Metodologi Penelitian

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada POKLAHSAR Dwi Tunggal yang berlokasi di Banjar Penganggahan, Desa Tengkidak, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan. Penelitian ini dilakukan pada bulan September sampai Oktober 2014. Lokasi penelitian ini dipilih dengan metode *purposive* yaitu metode pemilihan lokasi penelitian secara sengaja.

2.2 Penentuan Responden Penelitian

Responden dalam penelitian ini ditentukan dengan metode *purposive sampling*, yaitu pemilihan informan kunci ditentukan dengan sengaja, yang mampu memberikan informasi sesuai dengan tujuan penelitian. Informan kunci dipilih berdasarkan tugas dan wewenang dalam usaha pengolahan ikan yang berjumlah lima orang, yaitu sebagai berikut : Ketua POKLAHSAR Dwi Tunggal, Bendahara, Sekretaris, Bagian produksi, Bagian pemasaran.

2.3 Teknik Pengumpulan Data, Variabel Penelitian dan Metode Analisis

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan melakukan observasi langsung ke tempat penelitian yaitu POKLAHSAR Dwi Tunggal, wawancara dengan informan kunci serta dengan studi kepustakaan. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah dan BEP.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Ikan

3.1.1 Analisis nilai tambah pada abon lele

Hayami *et al.* 1987 (dalam Maimun, 2009) menyatakan bahwa nilai tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Ada dua cara menghitung nilai tambah yaitu : (1) nilai untuk pengolahan dan (2) nilai tambah untuk pemasaran (Hayami 1990; dalam Sudiyono, 2002).

Harga jual abon lele sebesar Rp 250.000,00/kg. Dalam satu kali proses produksi memerlukan 6 kg bahan baku dan jumlah produk yang dihasilkan sebanyak 2 kg output berupa abon lele. Besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan setiap kg abon lele adalah Rp 61.583,33/kg ikan lele. Dengan nilai tambah sebesar Rp 61.583,33/kg ikan lele dihasilkan rasio nilai tambah sebesar 73,90% artinya 73,90% nilai produk merupakan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan

lele. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan ikan lele menjadi abon lele dalam satu kg bahan baku sebesar Rp 38.250,00/kg ikan lele dengan persentase keuntungan sebesar 62,11%.

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah pada Abon Lele POKLAHSAR Dwi Tunggal Satu kali Proses Produksi Tahun 2013

No	Uraian	Abon Lele
I	Output, Input, Harga	
1.	Output (kg)	2
2.	Ikan (kg)	6
3.	Tenaga Kerja (orang/proses)	4
4.	Faktor Konversi (1/2)	0,33
5.	Koefisien Tenaga Kerja (3/2)	0,67
6.	Harga Output (Rp/kg)	250.000,00
7.	Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/orang)	35.000,00
II	Pendapatan dan Keuntungan	
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	15.000,00
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	6.750,00
10.	Nilai Output (Rp/kg) (4x6)	83.333,33
11 a.	Nilai Tambah (Rp/kg) (10-8-9)	61.583,33
b.	Rasio Nilai Tambah (%) (11a/10)	73,90
12 a.	Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/kg)(5x7)	23.333,33
b.	Pangsa Tenaga Kerja (%) (12a/11a)	37,89
13 a.	Keuntungan (Rp)(11a-12a)	38.250,00
b.	Tingkat Keuntungan (%) (13a/11a)	62,11
III	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14.	Marjin (Rp/kg)(10-8)	68.333,33
a.	Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%) (12a/14)	34,15
b.	Sumbangan Input Lain (%) (12a/11a)	9,88

3.1.2 Analisis nilai tambah pada nila goreng

Harga jual nila goreng sebesar Rp 150.000,00/kg. Dalam satu kali proses produksi membutuhkan 50 kg bahan baku dan produk yang dihasilkan sebanyak 10 kg output berupa nila goreng. Besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan setiap kg nila goreng adalah Rp 11.380,00/kg ikan nila. Dengan nilai tambah sebesar Rp 11.380,00/kg dihasilkan rasio nilai tambah sebesar 37,93% artinya 37,93% nilai produk merupakan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan nila. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan ikan nila menjadi nila goreng dalam satu kg bahan baku sebesar Rp 5.780,00/kg ikan nila dengan persentase keuntungan sebesar 50,79%.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah pada Nila Goreng POKLAHSAR Dwi Tunggal Satu kali Proses Produksi Tahun 2013

No	Variabel	Pepes Lele
No	Uraian	Nilai Goreng
I	Output, Input, Harga	
	1. Output (kg)	10
	2. Ikan (kg)	50
	3. Tenaga Kerja (orang/proses)	8
	4. Faktor Konversi (1/2)	0,2
	5. Koefisien Tenaga Kerja (3/2)	0,16
	6. Harga Output (Rp/kg)	150.000,00
	7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/orang)	35.000,00
II	Pendapatan dan Keuntungan	
	8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	15.000,00
	9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	3.620,00
	10. Nilai Output (Rp/kg) (4x6)	30.000,00
	11. a. Nilai Tambah (Rp/kg) (10-8-9)	11.380,00
	b. Rasio Nilai Tambah (%) (11a/10)	37,93
	12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/kg)(5x7)	5.600,00
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%) (12a/11a)	49,21
	13. a. Keuntungan (Rp)(11a-12a)	5.780,00
	b. Tingkat Keuntungan (%) (13a/11a)	50,79
III	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
	14. Marjin (Rp)(10-8)	15.000,00
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%) (12a/14)	37,33
	b. Sumbangan Input Lain (%) (12a/11a)	24,13
	c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%) (13a/14)	38,53

3.1.3 Analisis nilai tambah pada pepes lele

Pepes lele memiliki harga jual sebesar Rp 72.500,00/kg. Dengan perhitungan analisis nilai tambah per satu kali produksi, dalam pengolahan ikan lele menjadi pepes lele diperlukan 20 kg bahan baku dan mendapat 14 kg output. Besarnya nilai tambah yang diperoleh dalam mengolah satu kg pepes lele adalah Rp 29.650,00/kg ikan lele. Dengan nilai tambah sebesar Rp 29.650,00/kg ikan lele dihasilkan rasio nilai tambah sebesar 58,42% artinya 58,42% nilai produk merupakan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan lele. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan ikan lele menjadi pepes lele dalam satu kg bahan baku sebesar Rp 19.150,00/kg ikan lele dengan persentase keuntungan sebesar 64,59%.

I Output, Input, Harga	
1. Output (kg)	14
2. Ikan (kg)	20
3. Tenaga Kerja (orang/proses)	6
4. Faktor Konversi (1/2)	0,7
5. Koefisien Tenaga Kerja (3/2)	0,30
6. Harga Output (Rp/kg)	72.500,00
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/orang)	35.000,00
II Pendapatan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	15.000,00
9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	6.100,00
10. Nilai Output (Rp/kg) (4x6)	50.750,00
11 a. Nilai Tambah (Rp/kg) (10-8-9)	29.650,00
b. Rasio Nilai Tambah (%) (11a/10)	58,42
12 a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/kg)(5x7)	10.500,00
b. Pangsa Tenaga Kerja (%) (12a/11a)	35,41
13 a. Keuntungan (Rp)(11a-12a)	19.150,00
b. Tingkat Keuntungan (%) (13a/11a)	64,59
III Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp)(10-8)	35.750,00
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%) (12a/14)	29,37
b. Sumbangan Input Lain (%) (12a/11a)	17,06
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%) (13a/14)	53,57

Tabel 3. Analisis Nilai Tambah pada Pepes Lele POKLAHSAR Dwi Tunggal Satu kali Proses Produksi Tahun 2013

3.2 Break Event Point (BEP) Olahan Ikan POKLAHSAR Dwi Tunggal

BEP (*Break Event Point*) merupakan analisis yang menunjukkan hubungan antara investasi dan volume produksi atau penjualan untuk mendapatkan suatu tingkat profitabilitas (Muslich, 2000). (Sumarni dan Soeprihanto, 1995) menyatakan keadaan titik impas tidak lain adalah suatu keadaan dimana jumlah pendapatan (penerimaan, penjualan) sama besarnya dengan jumlah biaya dikeluarkan untuk memproduksi. Analisis BEP akan menunjukan suatu keadaan dimana perusahaan di dalam operasinya menjalankan usaha pengolahan ikan tidak memperoleh keuntungan dan tidak menderita kerugian. Usaha dinyatakan layak bila nilai BEP produksi lebih besar dari jumlah unit yang sedang diproduksi saat ini (Effendi dan Oktariza, 2006).

3.2.1 Biaya produksi olahan ikan POKLAHSAR Dwi Tunggal

Menurut (Soekartawi, 1995). Biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk sebuah proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang

menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi. Dalam arti sempit biaya didefinisikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktivitas (Mulyadi, 2003). Biaya dibedakan menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya tetap pada produksi pengolahan ikan menjadi produk olahan ikan (abon lele, nila goreng, pepes lele) adalah biaya penyusutan alat. Biaya penyusutan alat pada produksi abon lele adalah sebesar Rp 4.354,13. Pada pengolahan nila goreng biaya penyusutan menunjukkan angka sebesar Rp 7.371,05 Sedangkan pengolahan pepes lele menunjukkan angka penyusutan alat sebesar Rp 3.034,24.

Biaya variabel (biaya tidak tetap) untuk pengolahan ikan lele menjadi abon lele pada tahun 2013 adalah sebesar Rp 6.576.000,00 sedangkan untuk produk olahan nila goreng menghabiskan biaya tidak tetap sebesar Rp 12.288.000,00. Produk olahan pepes lele menggunakan biaya tidak tetap sebesar Rp 20.256.000 untuk produksi tahun 2013.

Tabel 4. Biaya Tidak Tetap Olahan Ikan Tahun 2013

Jenis Biaya	Nilai (Rp)		
	Abon lele	Nila Goreng	Pepes Lele
Bahan Baku	4.320.000	3.600.000	14.400.000
Sumbangan Input lain	2.256.000	8.688.000	5.856.000
Total Biaya	6.576.000	12.288.000	20.256.000

Hasil analisis BEP abon lele menunjukkan titik impas untuk penerimaan usaha pengolahan abon lele pada tahun 2013 adalah Rp 5.997,42 dan 0,024 kg untuk titik impas kuantitas produk pada tahun 2013. Titik impas untuk penerimaan usaha pengolahan nila goreng pada tahun 2013 berada pada titik Rp 8.892,04 sedangkan analisis BEP kuantitas produk menunjukkan angka sebanyak 0,059 kg. Usaha pengolahan pepes lele pada tahun 2013 menunjukkan angka titik impas penerimaan sebesar Rp 5.195,62 dan titik impas volume produksi berada pada angka 0,072 kg.

Tabel 5. Nilai BEP pada Kelompok Usaha Pengolahan Ikan POKLAHSAR Dwi Tunggal Tahun 2013

Uraian	Produk Olahan Ikan		
	Abon Lele	Nila Goreng	Pepes Lele
Biaya Tetap (Rp)	4.354,13	7.371,05	3.034,24
Biaya Tidak Tetap (Rp)	6.576.000	12.288.000	20.256.000
Volume Produksi	96	480	672
Harga Jual (Rp/kg)	250.000	150.000	72.500
Penerimaan (Rp)	24.000.000	72.000.000	48.720.000
BEP Volume Produksi (kg)	0,024	0,059	0,072
BEP Penerimaan (Rp)	5.997,42	8.892,04	5.195,62

3.3 Kendala-Kendala yang Dihadapi POKLAHSAR Dwi Tunggal

Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua POKLAHSAR, kurangnya sumber daya manusia (SDM) yang mampu melakukan pengolahan merupakan salah satu kendala yang dihadapi POKLAHSAR. Hal tersebut disebabkan karena kurangnya pelatihan pengolahan ikan terhadap ibu-ibu di sekitar lingkungan POKLAHSAR.

4. Simpulan dan Saran

4.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Dari ketiga produk olahan ikan, nilai tambah terbesar dalam satu kali proses produksi terdapat pada pengolahan abon lele Rp 61.583,33/kg bahan baku, diikuti oleh pepes lele Rp 29.650,00/kg dan nila goreng Rp 11.380,00/kg. hasil perhitungan juga menunjukkan bahwa dari 3,6 ton bahan baku menghasilkan nilai tambah Rp 73.511.904,00 per tahun.
2. Keuntungan yang tertinggi per proses produksi terdapat pada abon lele sebesar Rp 38.250,00/kg bahan baku, pepes lele sebesar Rp 19.150,00/kg dan nila goreng sebesar Rp 5.780,00/kg. total keuntungan yang diperoleh perusahaan untuk ketiga produk olahan dari 3,6 ton bahan baku sebesar Rp 43.272.000,00 per tahun. Hal ini didukung dengan perolehan nilai BEP tingkat penjualan minimum selama tahun 2013 yaitu :
 - a. Penjualan minimum pepes lele senilai Rp 5.195,62 atau memproduksi pepes lele sebanyak 0,072 kg.
 - b. Pada pengolahan nila goreng diperoleh kondisi impas atau tingkat penjualan minimum senilai Rp 8.892,04 sebanyak 0,059 kg.
 - c. Pada abon lele tingkat penjualan minimum senilai Rp 5.997,42 atau kondisi titik impas dapat diperoleh dengan memproduksi abon lele sebanyak 0,024 kg.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa besarnya keuntungan suatu produk dipengaruhi oleh besarnya nilai tambah.

4.2 Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan diatas, maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Produksi olahan ikan pada POKLAHSAR Dwi Tunggal agar tetap dipertahankan dan ditingkatkan lagi, karena secara finansial sudah menguntungkan kelompok.
2. Bagi anggota POKLAHSAR Dwi Tunggal diharapkan ikut serta dalam pelatihan Usaha Kecil Menengah (UKM) agar semua anggota bisa mengolah produk olahan dengan trampil.

3. Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Tabanan dapat ikut serta membantu petani dalam menyediakan benih ikan bagi kelompok pembudidaya ikan di Tabanan.

5. Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada anggota POKLAHSAR Dwi Tunggal, serta semua pihak yang telah membantu dalam penelitian ini.

6. Daftar Pustaka

- Ditjen P2HP-KKP. 2009. *Rancangan Rencanan Strategi Ditjen P2HP 2010-2014*. Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, Jakarta.
- Effendi T dan Oktariza, 2006. *Analisis Finansial dan Nilai Tambah Agribisnis Nilam. Laporan Penelitian*. Lemabaga Penelitian, Unpad : Bandung.
- Kementrian Koperasi dan UMKM. 2011. *Data Usaha Mikro Kecil Menengah UMKM dan Usaha Besar UB*. Retrieved 10 Desember, 2012 from <http://www.depkop.go.id>
- Kotler, P. 2002. *Manajemen Pemasaran*. Edisi Milenium. Jakarta: Penerbit Prehallindo.
- Maimun. 2009. *Analisis Pendapatan Usahatani dan Nilai Tambah Saluran Pemasaran Kopi Arabika Organik dan Anorganik*. Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Mulyadi, S. 2003. *Ekonomi Sumber Daya Manusia Dalam Perspektif Pembangunan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Muslich, M. 2000. *Manajemen Keuangan Modern, Analisis, Perencanaan, dan kebijakan*. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usahatani*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Sudiyono, A. 2002. *Pemasaran Pertanian*. Malang: UMM Press.
- Sumarni, M dan Soeprihanto, J. 1995. *Pengantar Bisnis (Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan)*. Jakarta: Liberty.