

## ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN ABON IKAN TUNA DI KELURAHAN MATA KECAMATAN KENDARI KOTA KENDARI

Muhammad Dzulmawan<sup>1)</sup>, Laode Geo<sup>1)</sup>, Abdul Gafaruddin<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian UHO

### ABSTRACT

This study aims to: Know the factors that affect farmers in patchouli farming in the Village The purpose of this research is to analyze the amount of profit and value added that resulted in the processing of tuna fish abon in household industry "Dzakiyah Permata Kendari" in Kelurahan Mata. Sample determination is done intentionally. The analytical method used is value-added analysis using Hayami method. The results showed that the added value created from the processing of abon fish creates added value of Rp 184,485 / kg value added ratio to the value of the product of 89.8% and profit Rp 163.353 / kg with the profit rate of 88.5%.

**Keywords:** *Abon Tuna Fish; Processing Business; Profit; Value Added*

### PENDAHULUAN

Pada dasarnya proses pengolahan pascapanen ikan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam daging ikan. Penurunan kadar air ini bisa menghambat perkembangbiakan mikroorganisme dalam daging ikan sehingga produk olahan ikan akan memiliki daya tahan lebih lama dibandingkan daging ikan segarnya. Terdapat bermacam-macam cara pengolahan pascapanen ikan, mulai dari cara tradisional sampai modern.

Usaha pengolahan ikan menjadi abon ikan yang saat ini sedang berkembang terletak di Kelurahan Mata Kecamatan Kendari yang usaha ini masih bersifat industri rumahtangga yang dimana tenaga kerjanya berjumlah sedikit yang termasuk pemilik dari industri ini juga turut dalam mengolah serta memasarkan produksi abon ikan, industri rumahtangga ini juga mempunyai kendala yang dalam pengolahannya, bahan baku ikan tunanya tergantung pada keadaan cuaca yang bilamana mereka tidak memproduksi selama beberapa hari jika ikan tuna tidak ada di pasaran di tempat mereka biasa membeli bahan baku ikan tuna tersebut. Industri rumah tangga ini bernama "Dzakiyah Permata Kendari" industri ini dikelola oleh Bapak Hasyim, industri ini sudah berdiri selama sejak tahun 2006. Melihat industri ini yang sudah lama didirikan dan beberapa hal permasalahan industri rumahtangga tersebut sehingga membuat peneliti untuk memilih lokasi pada industri rumahtangga "Dzakiyah Permata Kendari".

Adanya kegiatan industri pengolahan abon ikan seperti ini akan memberikan suatu hasil nilai tambah baru yang harus dikeluarkannya biaya – biaya sehingga akan mengeluarkan harga baru produk yang keuntungannya lebih tinggi, sebagaimana penelitian yang telah dilakukan oleh Taipabu, (2018). Dari permasalahan industri yang sudah di jelaskan hal ini menjadi dasar untuk mengetahui seberapa besar keuntungan dan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan abon ikan yang dimana ikan tuna sebagai sebagai dasar bahan baku utama abon ikan. Sehingga tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah pengolahan abon ikan tuna di kelurahan mata kecamatan kendari kota kendari (Studi Kasus Industri Rumah Tangga "Dzakiyah Permata Kendari").

### METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. Lokasi penelitian ini ditentukan secara *Purposive purposive* yaitu pemilihan dengan sengaja karena di kelurahan tersebut terdapat usaha pengolahan hasil perikanan menjadi abon ikan. Pengambilan responden dilakukan dengan sengaja (*purposive*). Responden dalam penelitian ini adalah pengusaha abon ikan pada industri rumahtangga "Dzakiyah Permata Kendari". Untuk menjawab permasalahan pada rumusan masalah yang ada maka digunakan analisis data yaitu : Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami yang bertujuan untuk mengetahui

produktivitas, nilai output, nilai tambah, keuntungan, balas jasa terhadap tenaga kerja dan keuntungan pengolahan, rumus yang digunakan sebagai berikut :

No	Output, Input Dan Harga	Kode
1	Hasil/produksi (Kg/proses produksi)	1
2	Bahan baku (Kg/proses produksi)	2
3	Tenaga kerja (HOK/proses produksi)	3
4	Faktor konversi = (1)/(2)	4
5	Koefisien tenaga kerja = (3)/(2)	5
6	Harga produk rata-rata (Rp/kg)	6
7	Upah rata-rata (Rp/HOK/Produksi)	7
<b>Pendapatan Dan Keuntungan</b>		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	8
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	9
10	Nilai produk = (4) x (6) (Rp/kg)	10
11	a. nilai tambah = (10) – (8) – (9) (Rp/kg)	11a
	b. rasio nilai tambah = (11a/10) (%)	11b
12.	a. imbalan tenaga kerja = (5 x 7) (Rp/kg)	12a
	b. bagian tenaga kerja = (12a/11a) (%)	12b
13.	a. Keuntungan (11a -12a) (Rp)	13a
	b. Tingkat keuntungan (13a/10) (%)	13b

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Proses Pengolahan Ikan Tuna Menjadi Abon Ikan

Proses pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan melalui beberapa tahapan dengan tujuan untuk menghasilkan abon ikan yang lebih baik, Proses pembuatan abon dimulai dengan perebusan daging yang sudah bersih, kemudian diremah. Daging yang telah diremah kemudian ditambah gula, garam serta berbagai bumbu yang telah dihaluskan. Selanjutnya dilakukan pemasakan dan penggorengan hingga terbentuk warna kuning kecoklatan (Riyanto, 2006). adapun tahapan proses pengolahan yang dilakukan oleh industri usaha “Dzakiyah Permata” abon ikan tuna yaitu :

#### a. Pembersihan

Ikannya dibersihkan terlebih dahulu dibuang isi perut dan bagian kepala, kemudian ikan tersebut di cuci dengan air sehingga bersih dari seluruh kotoran, lalu kemudian dibilas kembali dengan air sehingga ikan tersebut benar – benar bersih, setelah itu kemudian ikannya di potong - potong.

#### b. Pengukusan

Ikan dikukus sampai matang (untuk memudahkan pengambilan daging dan memisahkan dari tulang). Ikan yang telah dikukus kemudian ditiriskan atau didinginkan. Setelah dingin ikan di suir – suir dan di tumbuk hingga menjadi serpihan halus.

#### c. Pemberian bumbu

Bumbu – bumbu dihaluskan terlebih dahulu, kemudian dimasak bumbu bersama dengan santan setelah mendidih bumbu tersebut kemudian dicampur dengan ikan yang telah di suir – suir dan aduk setengah kering.

#### d. Penggorengan

Daging ikan yang telah dicampur dengan bumbu kemudian digoreng selama 20 menit sampai berubah warna menjadi berwarna kecoklatan. Setelah kering angkat lalu kemudian didinginkan.

#### e. Pengepresan

Setelah diangkat dari wajan, abon kemudian dimasukkan kedalam alat press (*spinner*) dan di tekan – tekan sampai minyaknya habis keluar (tuntas). Lalu abon kemudian dikeluarkan untuk didinginkan.

#### f. Pengemasan

Setelah dingin kemudian abon dikemas, dimasukkan pada kemasan toples dengan harga 39.000/90 gr, plastik biasa 33.500/90gr, plastik aluminium foil 47.000/130gr. Sedangkan untuk harga perkilogramnya di kenakan sebesar Rp. Rp 389.152/Kg.

### **Penggunaan Peralatan**

Total biaya peralatan yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan abon ikan pada Industri Rumah tangga “Dzakiyah Permata” di Kelurahan Mata adalah Rp 8.956.300. Biaya peralatan yang terbesar untuk lemari kaca, dengan harga Rp 1.500.000. dan biaya terendah yang dikeluarkan untuk pembelian toples dengan harga Rp 2.791.

Berdasarkan hasil penelitian nilai penyusutan peralatan dalam setiap bulan yaitu lemari kaca Rp 8.333,3 dengan umur ekonomis 30 tahun penggunaan peralatan, kompor gas Rp 13.690,47 dengan umur ekonomis 7 tahun, blender Rp 5.952,38 dengan umur ekonomis 7 tahun, baskom Rp 5.208,33 dengan umur ekonomis 2 tahun, spinner Rp 9.166,67 dengan umur ekonomis 10 tahun, parang Rp 1.666,67 umur ekonomis 5 tahun, talenan Rp 316,67 umur ekonomis 5 tahun, mesin parut kelapa Rp 8.472,22 umur ekonomis 3 tahun, toples Rp 34.887,5 umur ekonomis 2 tahun, pisau Rp 833,33 umur ekonomis 2 tahun, wajan Rp 7.500 umur ekonomis 5 tahun, dandang Rp 33.333,33 umur ekonomis 2 tahun, sutil Rp 4.166,67 umur ekonomis 2 tahun, siller Rp 18.750 umur ekonomis 2 tahun. Jadi nilai penyusutan dari seluruh peralatan yang di gunakan di Industri Rumah tangga” Dzakiyah Permata” selama satu bulan sebesar Rp 152.277,57.

### **Biaya Bahan Baku**

Dua belas kali proses produksi dalam satu bulan di Industri Rumah Tangga “Dzakiyah Permata”. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh pengolah abon ikan adalah sebesar Rp 10.000/kg. Dalam satu bulan ( dua belas kali proses produksi) bahan baku yang digunakan adalah 890 kg, dengan rata-rata 70 - 80 kg/proses produksi. Besarnya biaya bahan baku yang dikeluarkan tergantung dari jumlah bahan baku yang digunakan. sehingga biaya yang dikeluarkan oleh pengolah untuk biaya bahan baku selama satu bulan adalah sebesar Rp. 8.900.000 dengan rata-rata Rp 741.667/proses produksi.

### **Bahan Penunjang**

Produksi abon ikan di Industri Rumahtangga “Dzakiyah Permata” menggunakan bahan penunjang berupa bawang putih, bawang merah, kelapa, sereh, lengkuas, minyak goreng, garam, gula pasir, gula merah, plastik biasa, aluminium foil, dan gas elpiji. Total biaya bahan penunjang yang dikeluarkan dalam satu bulan yaitu bawang putih Rp 46.000, bawang merah Rp 45.000, kelapa Rp 5.000, sereh Rp 2.000, lengkuas Rp 2.000, minyak goreng Rp 15.000, garam Rp 3.500, gula pasir Rp 12.500, gula merah Rp 17.500, plastik biasa Rp 34.000, aluminium foil Rp 150.000, dan gas elpiji Rp 75.000. Total keseluruhan bahan penunjang yang dikeluarkan oleh pengolah dalam satu bulan adalah sebesar Rp 722.000

### **Jumlah dan Upah Tenaga Kerja**

Hasil upah kerja untuk pekerja dihitung per bulan (dua belas kali proses produksi) yaitu sebesar Rp 60.000 dengan rata-rata Rp 5.000/kg, upah kerja satu bulan yaitu sebesar Rp 2.350.000/pekerja dengan rata-rata Rp 195.833,33/proses produksi, sehingga biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh pemilik usaha pengolahan abon ikan dengan 8 pekerja adalah sebesar Rp 18.800.000/bulan dengan rata-rata Rp 1.566.667/proses produksi sedangkan upah rata-rata per hari kerja yaitu Rp 209.226,2/hk.

### **Produksi**

Dalam satu bulan pengolah melakukan pengolahan sebanyak 12 kali produksi dengan hasil produksi yang berbeda - beda setiap satu kali produksi. jumlah tiap satu kali produksi berbeda-beda. Berdasarkan hasil penelitian, produksi dengan menggunakan bahan baku yang sama memiliki hasil yang berbeda. Dari jumlah bahan baku ikan yang digunakan selama satu bulan yaitu 890 kg, setelah melalui proses produksi jumlah bahan baku yang digunakan selama satu bulan berkurang menjadi 470 kg. Hal ini dikarenakan adanya bagian-bagian dari ikan yang tidak di gunakan dalam pengolahan abon ikan.

### **Nilai Tambah**

Analisis nilai tambah dalam penelitian ini menggunakan metode Hayami. Kegiatan pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan mampu memberikan nilai tambah bagi pengolah abon itu sendiri. Dalam analisis nilai tambah dapat diketahui besarnya nilai tambah dan keuntungan pengolah.

No	Output Input dan Harga	Hasil
1	Hasil/produksi abon ikan (Kg/bulan)	470
2	Bahan baku (Kg/bulan)	890
3	Tenaga kerja (Hk/bulan)	90
4	Faktor konversi = (1)/(2)	0,528
5	Koefisien tenaga kerja = (3)/(2)	0,101
6	Harga produk rata-rata (Rp/kg)	389.152
7	Upah rata-rata (Rp/hk)	209.226,2
<b>Pendapatan Dan Keuntungan</b>		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	10.000
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	1.038,42
10	Nilai produk = (4) x (6) (Rp/kg)	205.472,3
11	a. nilai tambah = (10) – (8) – (9) (Rp/kg)	194.434
	b. rasio nilai tambah = (11a/10) (%)	95
12	a. imbalan tenaga kerja = (5 x 7) (Rp/kg)	21.131,9
	b. bagian tenaga kerja = (12a/11a) (%)	11
13	a. Keuntungan (11a -12a) (Rp/kg)	173.302
	b. Tingkat keuntungan (13a/11a) (%)	89,1

Dari hasil penelitian ini terdapat bahan baku ikan tuna sebanyak 890 kg/bulan sehingga menghasilkan produk abon ikan sebanyak 470 kg/bulan dalam 12 kali produksi. Kisaran hari kerja berlangsung selama 3 hari kerja dalam seminggu, sehingga hari kerja yang dicurahkan oleh 8 orang tenaga adalah 90 hari kerja sebulan.

Dari hasil penelitian faktor konversi merupakan perbandingan antara hasil yang diperoleh dengan banyak bahan baku yang digunakan dan bernilai 0,528. Artinya, untuk setiap satu kg ikan tuna yang diolah akan diperoleh 0,528 kg abon ikan. Sedangkan faktor konversi ini berbeda dengan hasil penelitian dari penelitian Suprpto (2014) tentang proses pengolahan dan nilai tambah bakso ikan tenggiri. Dimana produksi bakso ikan untuk satu kali produksi/proses sebesar 972 kg. Produk yang dihasilkan tersebut membutuhkan 210 kg ikan tenggiri, sehingga faktor konversinya adalah 4,63. Dimana faktor konversi yang didapat dari penelitian ini lebih kecil dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Suprpto (2014). Hal ini terjadi karena faktor konversi ditentukan oleh output. Semakin banyak jumlah output yang diperoleh dari input maka faktor konversi yang didapat akan semakin besar, karena semakin besar jumlah faktor konversi yang diperoleh maka akan semakin besar pula nilai tambah yang diciptakan dari suatu produk. Koefisien tenaga kerja diperoleh dari rasio antara jumlah hari kerja dengan bahan baku yang diolah. Hasil perhitungan diperoleh koefisien tenaga kerja sebesar 0,101 yang diartikan bahwa setiap tenaga kerja dalam 1 hari kerja mampu mengolah bahan baku sebanyak 0,101 kg dengan upah rata-rata yang nilainya Rp 21.131,9/kg bahan baku. Sedangkan bagian tenaga kerja adalah rasio antara imbalan tenaga kerja dengan nilai tambah yang juga bernilai 11,2%. Pada penelitian yang dilakukan oleh Basma (2014) tentang nilai tambah agroindustri akan sapi, koefisien tenaga kerja sebesar 0,6 dengan demikian pendapatan tenaga kerja yaitu sebesar Rp 5.199,60 per kg bahan baku, pangsa tenaga kerja yaitu sebesar 12,03 persen. Hal ini menunjukkan bahwa tenaga kerja yang dibutuhkan dalam abon ikan tuna lebih banyak dibandingkan dengan tenaga kerja yang dibutuhkan pada pembuatan abon sapi.

Harga rata-rata produk abon ikan dalam pemasarannya Rp 389.152/kg. Harga rata-rata bahan baku sebesar Rp 10.000/kg. Sumbangan input lain merupakan pembagian total sumbangan input lain dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Sumbangan input lain pada masing-masing pengolahan abon ikan tuna memiliki nilai yang berbeda tergantung dari besar kecilnya komponen-komponen lain yang digunakan selama proses produksi. Komponen dalam perhitungan sumbangan input lain pada pengolahan abon ikan terdiri dari bahan penunjang, penyusutan peralatan dan biaya listrik yang dimana hasilnya yaitu Rp 1.038,42/kg bahan baku. Nilai produk merupakan perkalian

antara faktor konversi dengan harga produk sebesar Rp 205.472,3/kg bahan baku Sedangkan Penelitian yang dilakukan Syarif (2013) tentang analisis nilai tambah abon sapi pada industri rumah Tangga Mutiara Hj. Mbok Sri di Kota Palu. Nilai produk yang dihasilkan dari tiap kilogram daging mentah sebesar Rp 180.000. Nilai produk pada penelitian ini lebih besar dibandingkan dengan penelitian Syarif (2013). Nilai produk ini dipengaruhi oleh besarnya nilai faktor konversi.

Nilai tambah pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan sebesar Rp 194.434/kg bahan baku. Angka ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Besarnya nilai tambah produk yang diperoleh dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya biaya sumbangan input lainnya selain biaya bahan baku. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 95%. Nilai tambah menunjukkan nilai yang besar. Hal ini disebabkan tingginya nilai produk, sementara harga bahan baku dan sumbangan input lain tidak begitu besar. Sedangkan penelitian yang dilakukan Syarif (2013) tentang analisis nilai tambah abon sapi pada industri rumah Tangga Mutiara Hj. Mbok Sri di Kota Palu. Nilai tambah yang dihasilkan oleh industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri sebesar Rp 50.416,67/kg. Besarnya rasio nilai tambah pada industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri sebesar 28%, sehingga hasil dari rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 28%. Perbedaan nilai tambah dan rasio nilai tambah pada penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan Syarif (2013) karena dipengaruhi oleh nilai produk, harga bahan baku dan sumbangan input lain yang digunakan dalam proses produksi.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata yang nilainya Rp 21.131,9/kg bahan baku. Sedangkan bagian tenaga kerja adalah rasio antara imbalan tenaga kerja dengan nilai tambah yang juga bernilai 11%.

Keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan ini sebesar Rp 173.302/kg bahan baku. Angka ini diperoleh dari nilai tambah dikurangi imbalan terhadap tenaga kerja dan tingkat keuntungan yang 89,1%. Sehingga dengan mengetahui hal di atas maka pengolah dapat mengetahui keuntungan yang diperoleh dari pengolahan abon ikan tuna tersebut. Hasil keuntungan penelitian ini berbeda dengan hasil Penelitian yang dilakukan Syarif (2013) tentang analisis nilai tambah abon sapi pada industri rumah Tangga Mutiara Hj. Mbok Sri di Kota Palu. Dengan keuntungan yang didapat dari usaha abon sapi oleh industri rumah tangga Mutiara Hj Mbok Sri sebesar Rp 46.305.78 per kg dengan tingkat keuntungan sebesar 91,84%. Adanya perbedaan ini karena ditentukan oleh nilai tambah dan pendapatan tenaga kerja. Semakin besar nilai tambah yang diciptakan dan semakin kecil pendapatan dari tenaga kerja, maka semakin besar keuntungan yang didapat.

Berdasarkan hasil analisis, nilai tambah yang tercipta dari kegiatan pengolahan abon ikan menciptakan nilai tambah sebesar Rp 184.434/kg dengan rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 95% dan keuntungan Rp 173.302/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 89,1%.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa nilai tambah yang tercipta dari kegiatan pengolahan abon ikan menciptakan nilai tambah sebesar Rp 194.434/kg dengan keuntungan Rp 173.302/kg.

### Saran

Pemilik usaha pengolahan abon ikan perlu terus menjaga kontinuitas produk karena sesuai dengan kesimpulan penelitian ini hasil dari keuntungan dan nilai tambah yang diperoleh berjumlah nilai yang besar. Kepada pemerintah diharapkan agar selalu memperhatikan para pengusaha kecil khususnya dalam hal permodalan sehingga usaha-usaha kecil yang sejenis dapat terus berkembang, hal ini dikarenakan usaha ini mampu memberikan keuntungan dan membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

## REFERENSI

- Adisanjaya, N. N. 2009 *Potensi, Produksi Sumberdaya Ikan Di Perairan Laut Indonesia Dan Permasalahannya*
- Afianto, E dan E. Livianty. 2002. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanius.Yogyakarta.

- Afandi. 2013. *Kualitas Abon dengan Substitusi Buah Semu Jambu Monyet (Anacardium Occidentale Linn) dan Variasi Waktu Perebusan*. Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Anoraga, P. dan J. Sudantoko. 2002. *Koperasi, Kewirausahaan dan Usaha Kecil*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Ayu B.W, R. H. Ismono, A. Soelaiman. 2013. *Analisis Nilai Tambah Pada Klaster Industri Pengolahan Ikan Teri Kering Di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung*. Jurnal. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. BandarLampung
- Badan Pusat Statistik. 2007. *Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri Indonesia Jilid I*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Abon*. Jakarta
- Bangun, W. 2007. *Teori Ekonomi mikro*. PT. Refika Aditama : Bandung.
- Bank, Indonesia. 2008. *Pola Pembiayaan Usaha Kecil (Ppuk) Usaha Abon Ikan*. Jakarta.
- Taipabu L.I.F, Saediman, Fyka, S.A. 2018. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopra di Desa Waepandan Kecamatan Kepala Madan Kabupaten Buru Selatan*. Jurnal Ilmiah Agribisnis (Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian) 2018:3(3):74-78  
<http://ojs.uho.ac.id/index.php/JIA> doi: <http://dx.doi.org/10.33772/jia.v3i3.7833> ISSN: 2527-273X (Online)