



**ANALISIS NILAI TAMBAH PEMBUATAN ABON IKAN
DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN EKONOMI RUMAH
TANGGA DI KELURAHAN PURIRANO
KEC. KENDARI KOTA KENDARI**

La Ode Alimusa¹, Murini²

¹Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Muhammadiyah Kendari

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Muhammadiyah Kendari

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui potensi nilai tambah usaha pembuatan abon ikan dalam meningkatkan pendapatan dan untuk menciptakan kemandirian masyarakat pinggiran di Kota Kendari, selain itu tujuan khusus adalah terpublikasinya hasil penelitian dosen pada jurnal lokal atau nasional terakreditasi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif dan analisis kuantitatif dimana analisa pendapatan $Pd = TR - TC$ dan perhitungan BEP. Penelitian ini dilakukan beberapa tahap sesuai rencana penelitian yang dapat diuraikan sebagai berikut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan abon ikan memiliki nilai tambah terhadap ekonomi rumah tangga di Kelurahan Purirano Kecamatan Kendari. Nilai tambah yang diperoleh pada usaha pembuatan abon ikan sebesar Rp 475/Kg yang berarti bahwa setiap penggunaan 1 Kilo gram bahan baku menghasilkan 475 Rupiah. Usaha Pembuatan Abon Ikan yang dilaksanakan di Kelurahan Purirano Kecamatan Kendari Kota Kendari memberikan keuntungan sebesar 439.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Pendapatan, Rumah Tangga

I. PENDAHULUAN

Ikan merupakan hasil laut yang banyak dikonsumsi manusia karena merupakan sumber protein yang mudah dicerna dan kadar lemak yang rendah yang sangat bermanfaat bagi kesehatan manusia. Namun ikan cepat mengalami pembusukan (*perishable food*) yang disebabkan oleh enzim dan mikro organisme. Untuk membuat ikan awet dan tahan lama biasanya dilakukan proses pengolahan *pasca panen*, salah satunya adalah dibuat menjadi abon ikan.

Pembuatan abon ikan di Kota Kendari dilakukan oleh masyarakat dalam bentuk industri rumah tangga (*home industry*) yang dilakukan dengan skala kecil. Fakta lapangan menunjukkan bahwa musim ikan banyak nelayan menjual hasil tangkapan dengan harga yang murah dan tidak sebanding dengan tenaga dan biaya bahan bakar yang dikeluarkan, sementara mereka diperhadapkan dengan masalah kebutuhan rumah tangga yang harus terpenuhi. Untuk menghindari pembusukan dan limbah produk ikan rumah tangga di purirano memanfaatkan ikan sebagai nilai tambah dalam meningkatkan pendapatan mereka.

Terdapat sekitar 15 kelompok usaha pengolahan ikan yang ada di Kendari, tersebar di beberapa kelurahan yang dekat dengan wilayah pesisir. Kelompok pengolahan abon ikan Kendari sudah dikenal hingga Jawa dan Sumatra, bahkan diminati warga di Belanda, Produk abon ikan Kendari sudah mulai menyuplai kebutuhan di Jawa dan



Sumatra, bahkan pasaran abon ikan ini sudah tembus pasar Eropa di Belanda. Kelompok industri abon ikan yang sudah mendapatkan bantuan peralatan bahan industri abon adalah Kelompok Wanita Pesisir Kelurahan Poasia Kecamatan Abeli, Kelompok Usaha Bersama (KUB) Flamboyan di Kelurahan Tobimeita Kecamatan Abeli, KUB Citra Permata di Kelurahan Purirano Kecamatan Kendari. Secara keseluruhan produk abon ikan yang dihasilkan kelompok usaha ini mencapai 30 ton/bulan (Dinas Keluatan dan Perikanan (DKP) Kendari).

Pokok persoalan terhadap perkembangan usaha abon ikan tersebut yang sudah diminati masyarakat mancanegara adalah apakah dengan usaha abon ikan tersebut dapat meningkatkan pendapatan masyarakat nelayan dan pinggiran. Oleh karena itu, berdasarkan kondisi empiris diatas penelitian ini dianggap penting untuk dilakukan untuk memberi gambaran tentang nilai tambah usaha pembuatan abon ikan bagi nelayan pinggiran dalam memaksimalkan pemberdayaan masyarakat dari *job seeker* menjadi *job creator*.

II. KAJIAN TEORITIS

Agroindustri

Soekartawi (2001) agroindustri merupakan subsistem dari agrobisnis yang merupakan pengolahan hasil pertanian, dengan menggunakan bahan baku utama yang berasal dari sektor pertanian. Agroindustri pengolahan hasil pertanian mempunyai ciri-ciri sebagai berikut : (1) dapat meningkatkan nilai tambah, (2) menghasilkan produk yang dapat dipasarkan atau digunakan atau dimakan, (3) meningkatkan daya saing dan (4) menambah pendapatan dan keuntungan produsen.

Kristianto (2004) menjelaskan bahwa secara garis besarnya industri dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

1. Industri dasar atau hulu memiliki sifat sebagai berikut : padat modal, berskala besar, menggunakan teknologi maju dan teruji.
2. Industri hilir, merupakan perpanjangan proses industri hulu, pada umumnya industri ini mengolah bahan setengah jadi menjadi bahan jadi.
3. Industri kecil banyak berkembang di pedesaan dan perkotaan yang memiliki peralatan sedanya.

Abon Ikan

Abon ikan merupakan salah satu bentuk olahan hasil perikanan yang daya awetnya tinggi dan dapat dikonsumsi sebagai lauk dan sebagai pengisi berbagai kue misalnya lempeng, pastel dan lain-lain. Abon ikan diolah dari campuran daging ikan yang dikukus lebih dahulu dan dipisahkan antara daging, kulit serta tulangnya, kemudian ditambah santan dan bumbu serta dimasak dengan cara digoreng hingga kadar air rendah dan abon hasil olahan menjadi awet dan tahan lama (Anonim, 2008).

Afrianto dan Liviawaty (2002) pembuatan abon ikan merupakan salah satu alternatif pemanfaatan limbah hasil perikanan yang selama ini banyak terbuang. Beberapa keuntungan yang dapat diperoleh dari pembuatan abon ikan antara lain adalah proses pembuatannya mudah, rasanya enak dan dapat dijadikan sumber penghasilan tambahan. Selain menggunakan bahan yang berasal dari limbah hasil pengolahan perikanan abon juga dapat dibuat dengan menggunakan ikan segar sebagai bahan baku.



Bahan ikan yang biasa diolah menjadi abon adalah ikan pelagis, ikan cakalang, tengiri, tongkol, dan yang lainnya. Adapun cara abon adalah sebagai berikut :

a. Tahap Penyiangan Ikan

Ikan yang digunakan sebagai bahan baku dikelompokkan berdasarkan jenis, ukuran dan tingkat kesegarannya. Selanjutnya disiangi dengan cara membersihkan sisik, membuang bagian kepala, isi perut, maupun sirip ikan, agar tidak mempengaruhi kualitas abon ikan kemudian dipotong menjadi bagian yang lebih kecil dengan ukuran 4x3 cm dan dicuci dengan air bersih yang mengalir, dengan tujuan untuk menghilangkan darah, lendir, maupun kotoran yang menempel.

b. Tahap Perebusan Ikan

Ikan yang telah dipotong dan dicuci bersih direbus agar daging ikan menjadi lunak dan mudah hancur. Setelah 20 – 40 menit, daging ikan ditiriskan dalam wadah khusus agar air bersih rebusnya cepat hilang.

c. Tahap Penghancuran

Pada tahap ini tulang, kulit dan sisik dibuang. Agar lebih mudah sebaiknya pembuangan tulang, tulang dan sisik dilakukan dalam keadaan panas. Daging ikan kemudian dicabik-cabik dan diremas dengan tangan hingga terbentuk serat daging yang halus dan berukuran beragam.

d. Tahap Pembuatan Bumbu

Bumbu abon disesuaikan dengan selera masing-masing, akan tetapi sebagai patokan dapat digunakan komposisi bumbu sebagai berikut : untuk membuat abon dengan bahan baku 100 Kg ikan, campurkan dan lumatkan 2 Kg bawang merah, 1,6 Kg bawang putih, 300 gr ketumbar, 1,5 Kg garam, 900 gr asam dan 19 Kg gula. Setelah lumat ditambahkan 100 gr laos serta daun salam dan sereh secukupnya. Tambahkan 750 cc santan yang diperoleh dari 400 gr kelapa parut.

e. Tahap penggorengan atau menyanggrai

Memasukan bumbu kedalam kuah dan dipanaskan diatas api yang tidak terlalu besar sampai mendidih. Selanjutnya dimasukan daging ikan yang telah dihancurkan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga rata. Setelah agak kering ditambahkan sedikit minyak goreng sambil terus diaduk. Tahap ini dianggap selesai jika abon benar-benar telah kering dan jika dipegang terasa gemersik.

f. Tahap pengepresan

Abon yang telah masak dimasukan alat pengepres sampai minyaknya kering kemudian abon diambil dengan menggunakan garpu.

Nilai Tambah

Konsep nilai tambah adalah pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input yang diperlakukan pada suatu komoditas. Input yang menyebabkan terjadinya nilai tambah dari suatu komoditas dapat dilihat dari adanya perubahan-perubahan pada komoditas tersebut, yaitu perubahan bentuk, tempat, dan waktu. Menurut Hayami *et. al* (1987) definisi dari nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses pengubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun penyimpanan (*time utility*). Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen.



Tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk mengukur balas jasa yang diterima pelaku sistem (pengolah) dan kesempatan kerja yang dapat diciptakan oleh sistem tersebut. Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan non teknis (faktor pasar). Faktor teknis terdiri dari jumlah dan kualitas bahan baku serta input penyerta, kualitas produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi, dan penggunaan unsur tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar meliputi harga bahan baku, harga jual output, upah tenaga kerja, modal investasi, informasi pasar, dan nilai input lain (selain bahan bakar). Dengan demikian fungsi dari nilai tambah yang menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen.

Pendapatan

Berhasil atau tidaknya usahatani dapat dilihat dari besarnya pendapatan yang diperoleh petani dalam mengelola usahatannya. Pendapatan secara harfiah dapat didefinisikan sebagai sisa dari pengurangan nilai penerimaan dan biaya yang dikeluarkan. Pendapatan yang diharapkan adalah pendapatan yang bernilai positif. Penerimaan usahatani adalah nilai produk total usahatani dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun tidak dijual. Penerimaan ini mencakup semua produk yang dijual, dikonsumsi rumah tangga petani yang digunakan kembali untuk bibit atau disimpan digudang (Soekarwati et al,1986).

Analisis pendapatan mempunyai kegunaan bagi petani pemilik faktor produksi. Ada dua tujuan utama dari analisis pendapatan yaitu menggambarkan keadaan sekarang suatu kegiatan usaha dan keadaan yang akan datang dari perencanaan tindakan. Analisis ini juga dapat digunakan untuk mengukur berhasil tidaknya suatu kegiatan usaha (Soeharjo dan Patong, 1973). Soekartawi (1990) mengemukakan bahwa tujuan berusaha dapat dikategorikan menjadi dua yaitu memaksimalkan keuntungan atau meminimumkan biaya. Konsep memaksimalkan keuntungan adalah bagaimana mengalokasikan sumber daya dengan jumlah tertentu seefisien mungkin, untuk memperoleh keuntungan maksimum. Sedangkan meminimumkan biaya berarti bagaimana menekan biaya produksi sekecil-kecilnya untuk mencapai tingkat produksi tertentu.

III. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Kelurahan Purirano Kecamatan Kendari Kota Kendari. Pemilihan lokasi penelitian ini ditentukan secara sengaja (*purposive*), dengan dasar pertimbangan bahwa lokasi tersebut merupakan salah satu daerah pembuat abon ikan. Populasi dalam penelitian ini adalah pengusaha abon ikan yang ada di Kelurahan Purirano, dan memproduksi secara kontinyu dalam jumlah besar, serta bersedia menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diberikan. Penentuan sampel penelitian dilakukan dengan menggunakan metode *purposive*, yaitu pemilihan produsen abon ikan secara sengaja, produsen yang diteliti adalah perusahaan yang memiliki skala usaha serta produksi yang cukup besar. Adapun metode analisis yang digunakan adalah analisis pendapatan yang merupakan selisih anatar penerimaan dan total biaya. Untuk menghitung total biaya produksi dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$TC = TVC + TFC$$



Keterangan :

TC = Total Biaya (dalam Rupiah)

TVC = Total Biaya Variabel (dalam Rupiah)

TFC = Total Biaya Tetap (dalam Rupiah)

Pendapatan dihitung melalui pengurangan antara penerimaan dengan total biaya untuk satu kali proses produksi, dihitung dengan rumus:

Penerimaan₁:

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan:

TR = Penerimaan total (dalam Rupiah)

P = Harga jual per unit (dalam Rupiah)

Q = Jumlah produksi (unit)

Sehingga Pendapat (Keuntungan) adalah :

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan :

Pd = Pendapatan (dalam Rupiah)

TR = Total penerimaan (dalam Rupiah)

TC = Total biaya (dalam Rupiah)

2. Revenue Cost Ratio (R/C) dan Analisis Titik Impas (BEP)

R/C ratio merupakan perbandingan antara penerimaan total dan biaya total, yang menunjukkan nilai penerimaan yang diperoleh dari setiap rupiah yang dikeluarkan. Adapun R/C ratio dapat dirumuskan sebagai berikut.

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan

TC = Total biaya

Kriteria penilaian R/C ratio:

R/C < 1 = usaha agroindustri mengalami kerugian

R/C > 1 = usaha agroindustri memperoleh keuntungan

R/C = 1 = usaha agroindustri mencapai titik impas

Perhitungan BEP atas dasar unit produksi dapat dilakukan dengan menggunakan rumus:

$$BEP(Q) = \frac{TFC}{P/unit - VC/unit}$$

Dimana:

BEP(Q) = Titik impas dalam unit produksi

TFC = Biaya tetap

P = Harga jual per unit

VC = Biaya tidak tetap per unit

Perhitungan BEP atas dasar unit rupiah dapat dilakukan dengan menggunakan rumus:

$$BEP(Rp) = \frac{TFC}{\dots}$$

$$1 - (VC/TR)$$

Keterangan:

BEP(Rp)	= Titik impas dalam rupiah
TFC	= Biaya tetap
VC	= Biaya tidak tetap
TR	= Penerimaan total.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Nilai Tambah Usaha Abon Ikan

Analisis nilai tambah digunakan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh pada usaha pembuatan abon ikan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat diketahui bahwa input yang digunakan dalam pembuatan abon ikan sebanyak 65 Kg dan output yang dihasilkan sebesar 20 Kg, dengan tenaga kerja yang digunakan sebanyak 8 orang. Untuk lebih jelasnya mengenai hasil penelitian yang dilakukan dalam pembuatan abon ikan dapat dilihat pada tabel 2 berikut :

Tabel 1. Hasil Perhitungan Nilai Tambah Usaha Pembuatan Abon Ikan Pada Perusahaan Citra Permata Kendari Tahun 2013.

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	20,15
2. Input (Kg)	65
3. Tenaga Kerja (HOK)	8
4. Faktor Konversi	0,31
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	0,12
6. Harga Output (Rp/Kg)	75.000
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	30000
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	10000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	3,75
10. Nilai Output (Rp/Kg)	10850
11.a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	475
b. Rasio Nilai Tambah (%)	4,38 %
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	36
b. Pangsa tenaga Kerja (%)	8,49 %
13.a. Keuntungan (Rp/Kg)	439
b. Tingkat Keuntungan (%)	92,42 %
III. Balas jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	850
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	4,23 %
b. Sumbangan Input Lain (%)	0,44 %
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	51,64 %

Sumber : Data Primer (diolah)



Berdasarkan pada Tabel 2 di atas dapat diketahui bahwa Faktor konversi 0,31, yang berarti 1 kg bahan baku dapat dihasilkan 0,31 Kg abon ikan. Di daerah penelitian jumlah input yang digunakan sebanyak 65 Kg yang berarti abon ikan yang akan dihasilkan sebesar 20,15 Kg.

Koefisien nilai tenaga kerja diperoleh dengan membagi jumlah tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam usaha pembuatan abon ikan. Berdasarkan hasil analisis data diperoleh nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,12. Hal ini menunjukkan bahwa untuk menghasilkan 1 Kg abon ikan dibutuhkan tenaga kerja sebesar 0,12. Pada lokasi penelitian Input yang di gunakan sebanyak 65 Kg yang membutuhkan tenaga kerja sebanyak 7,8 atau sebanyak 8 orang.

Sumbangan input lain meliputi bahan penolong, bahan bakar dan bahan pengemas. Bahan penolong adalah bahan bakar adalah minyak tanah dan bahan pengemas adalah plastik pembungkus. Untuk lebih jelasnya format perhitungan sumbangan input lain adalah sebagai berikut:

$$\text{Sumbangan Input Lain} = \frac{\text{Total Sumbangan Input Lain (Kg)}}{\text{Bahan Baku (Kg)}}$$

Dari hasil pengolahan data yang dilakukan pada usaha pembuatan abon ikan yang ada di wilayah penelitian diperoleh nilai sumbangan input lain 3,75 Rp/Kg. Hasil dari nilai produk tersebut dikurangi biaya dari sumbangan input lain dan biaya dari bahan baku maka diperoleh besarnya nilai tambah. Berdasarkan hasil penelitian di wilayah penelitian diperoleh nilai tambah sebesar 475 Rp/Kg, yang berarti bahwa setiap 1 Kg bahan baku akan menghasilkan Rp. 475. Apabila nilai tambah tersebut dibagi dengan nilai produk maka akan diperoleh rasio nilai tambah sebesar 4,38 persen.

Analisis Keuntungan Usaha Abon Ikan

Keuntungan merupakan selisih antara total penerimaan yang diperoleh oleh usaha pembuatan Abon Ikan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan pada saat kegiatan Abon Ikan atau selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakun diperoleh keuntungan dari usaha pembuatan abon ikan sebesar 439 Rp/Kg atau dengan kata lain setiap 1 Kilo gram bahan baku yang digunakan akan memberikan keuntungan sebesar 439 rupiah. dengan tingkat keuntungan 92,42 persen, dengan demikian jikan usaha abon ikan di tingkatkan pada skala yang lebih besar dapat menghasilkan produksi yang lebih banyak akan berdampak pada keuntungan yang diperoleh pengusaha.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan pada hasil pengamatan dan pembahasan maka kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini adalah :

1. Pembuatan abon ikan memiliki nilai tambah terhadap ekonomi rumah tangga di Kelurahan Purirano Kecamatan Kendari. Nilai tambah yang dipeloh pada usaha pembuatan abon ikan sebesar Rp 475/Kg yang berarti bahwa setiap penggunaan 1 Kilo gram bahan baku menhasilakn 475 Rupiah.



2. Usaha Pembuatan Abon Ikan yang dilaksanakan di Kelurahan Purirano Kecamatan Kendari Kota Kendari memberikan keuntungan sebesar 439 Rp/Kg, yang berarti setiap penggunaan 1 kilo gram bahan baku akan memberikan keuntungan sebesar 439 rupiah.

VI. DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Liviawaty, 2002. Pengawetan dan pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Anonim, 2008. Pengolahan Abon Ikan Kantor Deputy Menristek Bidang Pendayagunaan Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi Gedung ILBPTP Jakarta.
- Azis, 1992. Siapa dan Bagaimana Menggarap Agroindustri. Makalah Pada Seminar Nasional Agroindustri III. Yogyakarta
- Daniel, 2004. Pengantar Ekonomi Pertanian. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Hayami, et.al. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Perspective From Sunda Village. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Centre (CGPRTC). Bogor.
- Kristianto, 2004. Ekologi Industri. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Soeharjo, dan Dahlan Patong. 1973. Sendi-Sendi Pokok Usahatani. IPB. Bogor.
- Soekartawi, 2001. Agribisnis, Teori dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi, et. all. 1986. Ilmu Usahatani dan Penelitian Perkembangan Petani Kecil. UI-Press, Jakarta.
- Soekartawi. 1990. Ilmu-Ilmu Usahatani. Universitas Indonesia. Jakarta
- Soekarwati. A. S. 1986. Ilmu Usahatani dan Penelitian Untuk Pengembangan Petani Kecil direktorat Jenderal pendidikan Tinggi Departemen dan kebudayaan Penerbit. Universitas Indonesia. Cetakan ketiga. Jakarta