

**ANALISIS NILAI TAMBAH PADA INDUSTRI PENGOLAHAN
IKAN ASIN**

(Studi Kasus : Kecamatan Sei Lapan, Kabupaten Langkat)

JURNAL



**ALFREDO PAHALA SIMANJUNTAK
110304088
AGRIBISNIS**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SUMATERA UTARA
MEDAN
2016**

ANALISIS NILAI TAMBAH PADA INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN ASIN

(Studi Kasus : Kecamatan Sei Lapan, Kabupaten Langkat)

Alfredo Pahala Simanjuntak ^{*}), Satia Negara Lubis ^{}), Siti Khadijah ^{***})**

- ^{*}) Alumni Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara
- ^{**}) Ketua Komisi Pembimbing, Staf Pengajar di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara
- ^{***}) Anggota Komisi Pembimbing, Staf Pengajar di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara

Jl. Prof. A. Sofyan No. 3, Medan

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan menjadi ikan asin (jenis ikan gulama dan ikan kasai) dan pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar (jenis ikan cincang rebung dan ikan kasai) serta kendala yang dialami pada industri pengolahan ikan asin di daerah penelitian. Metode analisis yang digunakan adalah metode analisis nilai tambah dengan metode perhitungan Hayami. Kesimpulan dari hasil penelitian tersebut bahwa nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan menjadi ikan asin jenis gulama adalah tinggi, nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan menjadi ikan asin jenis kasai adalah rendah, nilai tambah pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar jenis cincang rebung adalah tinggi dan nilai tambah pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar jenis kasai adalah tinggi. Kendala yang dihadapi industri pengolahan ikan asin di Kecamatan Sei Lapan adalah cuaca atau iklim, ketersediaan bahan baku dan tenaga kerja.

Kata Kunci : Ikan Asin, Nilai Tambah

ABSTRACT

The objective of the research was to analyze what extend the value-added of fish which are processed to become salted fish (the type of gulamah fish and kasai fish) and to became dry tasteless fish (the type of cincang rebung fish and kasai fish) and obtacles faced by salted fish processing industry in the research area. The research used value-added analysis method with Hayami calculation method. The conclucions of the research was that the value-added obtained from fish processing to become salted fish of gulamah fish type was high, the value-added obtained from fish processing to become salted fish of kasai fish type was low, the value-added obtained from fish processing to become dry tastelles fish of cincang rebung type was high, and the value-added obtained from fish processing to become dry tastelles fish of kasai type was high. The obstacles faced by salted

fish processing industry in Sei Lapan Subdistrict were weather or climate, raw material availability, and manpower.

Key Words : Salted Fish, Value Added

Pendahuluan

Latar Belakang

Produksi dari suatu usaha penangkapan ikan laut sebahagian besar adalah berupa ikan segar yang segera dijual kepada konsumen. Namun pada saat produksi melimpah seringkali hasil produksi tidak dapat terjual seluruhnya, sedangkan ikan laut memiliki sifat mudah rusak atau busuk sehingga dapat mengakibatkan kerugian yang cukup besar. Oleh karena itu, perlu dilakukan usaha untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet produk perikanan pada pasca panen melalui proses pengolahan maupun pengawetan (Afrianto dkk, 1991).

Prinsip pengolahan dan pengawetan ikan merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan. Tanpa adanya kedua proses tersebut, peningkatan produksi ikan yang telah dicapai selama ini akan sia-sia. Pengolahan ikan dan pengawetan ikan pada dasarnya bertujuan melindungi ikan dari pembusukan atau kerusakan. Pembusukan terjadi akibat perubahan yang disebabkan oleh mikroorganisme dan perubahan-perubahan lain yang sifatnya merugikan. Selain untuk menghambat dan menghentikan aktivitas enzim maupun mikroorganisme, pengolahan juga bertujuan untuk memperpanjang daya awet dan mendiversifikasi produk olahan hasil perikanan serta meningkatkan tingkat pendapatan nelayan sehingga terangsang untuk melipat gandakan produksi (Adawyah, 2008).

Hasil ikan olahan nelayan Sumatera Utara yang berupa ikan asin, telah lama dikenal oleh masyarakat konsumen. Bahkan penyebarannya telah menembus beberapa kota besar di Indonesia. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan ikan sudah merupakan usaha yang cukup berkembang di Sumatera Utara (Erizal, 1991).

Identifikasi Masalah

1. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan menjadi ikan asin (jenis ikan gulama dan ikan kasai) dan pengolahan ikan menjadi

ikan kering tawar (jenis ikan cincang rebung dan ikan kasai) pada industri pengolahan ikan asin di daerah penelitian?

2. Apa saja kendala yang dihadapi industri pengolahan ikan asin di daerah penelitian dan upaya apa yang dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut?

Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan pengolahan ikan menjadi ikan asin (jenis ikan gulama dan ikan kasai) dan pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar (jenis ikan cincang rebung dan ikan kasai) pada industri pengolahan ikan asin di daerah penelitian.
2. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi industri pengolahan ikan asin dan upaya yang dilakukan.

Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan informasi bagi pengusaha pengolahan ikan asin untuk meningkatkan usahanya supaya lebih efisien.
2. Sebagai bahan informasi bagi para pengambil keputusan untuk perbaikan pengolahan ikan asin.
3. Sebagai bahan informasi dan referensi bagi pihak yang membutuhkan.

TINJAUAN PUSTAKA

Landasan Teori

Pengertian nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan marjin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam marjin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami dkk., 1987).

Perhitungan nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan suatu produk dapat menggunakan Metode Hayami. Kelebihan dari analisis nilai tambah dengan menggunakan Metode Hayami adalah pertama, dapat diketahui besarnya nilai

tambah, nilai output, dan produktivitas, kedua, dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor produksi, serta ketiga, prinsip nilai tambah menurut Hayami dapat diterapkan untuk subsistem lain diluar pengolahan, misalnya untuk kegiatan pemasaran (Suprpto, 2006).

Suatu agroindustri diharapkan mampu menciptakan nilai tambah yang tinggi selain mampu untuk memperoleh keuntungan yang berlanjut. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan merupakan selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada suatu tahap dengan nilai korbanan yang harus dikeluarkan selama proses produksi terjadi. Nilai tambah yang diperoleh lebih dari 50% maka nilai tambah dikatakan tinggi dan sebaliknya, nilai tambah yang diperoleh kurang dari 50% maka nilai tambah dikatakan rendah (Sudiyono, 2004).

METODE PENELITIAN

Metode Penentuan Daerah Penelitian

Daerah penelitian ditentukan secara purposive atau sengaja yaitu sampel ditentukan secara sengaja didasarkan atas ciri atau sifat tertentu, yakni di Kecamatan Sei Lapan, dengan pertimbangan bahwa daerah tersebut merupakan sentra pengolahan ikan asin di Kabupaten Langkat.

Metode Pengambilan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah pengusaha yang mengolah ikan asin di Kecamatan Sei Lapan dengan jumlah sebanyak 21 pengusaha. Penarikan sampel dilakukan secara sensus atau keseluruhan. Metode yang digunakan dalam penentuan sampel adalah metode sensus dikenal juga sebagai metode pencacahan lengkap, yakni semua individu yang ada di dalam populasi diselidiki atau diwawancarai sebagai responden (Wirartha, 2006).

Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dengan responden dengan menggunakan daftar pertanyaan atau kuisioner. Data sekunder diperoleh dari instansi atau lembaga yang terkait seperti Badan Pusat Statistik Kabupaten Langkat dan instansi atau lembaga terkait lainnya.

Metode Analisis Data

Untuk menganalisis masalah 1, yaitu untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh dengan menggunakan metode perhitungan nilai tambah hayami :

Variabel	Nilai
I. Output, Input, dan Harga	
1. Output (kg)	(1)
2. Input	(2)
3. Tenaga kerja (HKP)	(3)
4. Faktor konversi	$(4) = (1) / (2)$
5. Koefisien tenaga kerja (HKP)	$(5) = (3) / (2)$
6. Harga output (Rp/kg)	(6)
7. Upah tenaga kerja langsung (Rp/HKP)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	(9)
10. Nilai output (Rp/kg)	$(10) = (4) * (6)$
11. a. Nilai tambah (Rp/kg)	$(11a) = (10) - (8) - (9)$
b. Rasio nilai tambah (%)	$(11b) = (11a)/(10) * 100\%$
12. a. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg)	$(12a) = (5) * (7)$
b. Pangsa tenaga kerja (%)	$(12b) = (12a)/(11a) * 100\%$
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
b. Tingkat keuntungan	$(13b) = (13a)/(11a) * 100\%$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	$(14) = (10) - (8)$
a. Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	$(14a) = (12a)/(14) * 100\%$
b. Sumbangan input lain (%)	$(14b) = (9)/(14) * 100\%$
c. Keuntungan pemilik perusahaan (%)	$(14c) = (13a)/(14) * 100\%$

Besarnya nilai tambah yang didapat dari perhitungan sejalan dengan besarnya rasio nilai tambah terhadap nilai produk hasil olahan. Dengan kaidah apabila diperoleh :

- a. Nilai tambah $> 50\%$ maka nilai tambah dikatakan tinggi.
- b. Nilai tambah $< 50\%$ maka nilai tambah dikatakan rendah.

Untuk masalah 2, dianalisis secara deskriptif dengan cara menjelaskan kendala yang dihadapi industri pengolahan ikan asin dan upaya yang dilakukan di daerah penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nilai Tambah Pengolahan Ikan Menjadi Ikan Asin Jenis Gulama

Perhitungan nilai tambah yang dilakukan pada proses pengolahan ikan dengan tujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang terjadi akibat adanya proses pengolahan ikan menjadi ikan asin yang siap dipasarkan.

Variabel	Nilai
I. Output, Input, dan Harga	
1. Output (kg)	121,19
2. Input (kg)	242,85
3. Tenaga kerja (HKP)	2,51
4. Faktor konversi	0,49
5. Koefisien tenaga kerja (HKP)	0,010
6. Harga output (Rp/kg)	14.000
7. Upah tenaga kerja langsung (Rp/HKP)	84.340
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	3133
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	220,01
10. Nilai output (Rp/kg)	6860
11. a. Nilai tambah (Rp/kg)	3506
b. Rasio nilai tambah (%)	51,10%
12. a. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg)	843,4
b. Pangsa tenaga kerja (%)	24,05%
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	2.662,6
b. Tingkat keuntungan	75,95%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	3.727
a. Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	22,64%
b. Sumbangan input lain (%)	5,9%
c. Keuntungan pemilik perusahaan (%)	71,46%

Tabel di atas menjelaskan bahwa dalam usaha pengolahan ikan menjadi ikan asin menggunakan bahan baku ikan rata-rata sebanyak 242,85 kg yang dapat menghasilkan output berupa ikan asin rata-rata sebanyak 121,19 kg, sehingga menghasilkan faktor konversi sebesar 0,49. Nilai konversi ini menunjukkan bahwa 1 kg ikan dapat menghasilkan 0,49 kg ikan asin. Harga rata-rata output ikan asin adalah Rp 14.000,-/kg dan nilai output ikan asin adalah 6860. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan menjadi ikan asin jenis gulama adalah sebesar Rp 3506,-/kg. Rasio nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan menjadi ikan asin adalah sebesar 51,10% yang dinyatakan tinggi karena lebih dari 50%. Dengan demikian, **Hipotesis 1 diterima** karena rasio nilai tambah pengolahan ikan menjadi ikan asin jenis Gulama sebesar **51,10%** lebih tinggi dari 50% dibanding dengan nilai output ikan asin jenis gulama. Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh adalah sebesar Rp 843,4,-/kg dengan nilai persentase terhadap nilai tambah sebesar 24,05%. Keuntungan dari pengolahan ikan menjadi ikan asin jenis gulama adalah sebesar Rp 2.662,6,-/kg dengan persentase keuntungan sebesar 75,95%.

Nilai Tambah Pengolahan Ikan Menjadi Ikan Asin Jenis Kasai

Variabel	Nilai
I. Output, Input, dan Harga	
1. Output (kg)	69,5
2. Input (kg)	135,71
3. Tenaga kerja (HKP)	1,59
4. Faktor konversi	0,51
5. Koefisien tenaga kerja (HKP)	0,011
6. Harga output (Rp/kg)	9016
7. Upah tenaga kerja langsung (Rp/HKP)	59.998
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	2614
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	220
10. Nilai output (Rp/kg)	4598
11. a. Nilai tambah (Rp/kg)	1764
b. Rasio nilai tambah (%)	38,36%
12. a. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg)	659,97
b. Pangsa tenaga kerja (%)	37,41%
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	1104,03
b. Tingkat keuntungan	62,59%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	1984
a. Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	33,27%
b. Sumbangan input lain (%)	11,08%
c. Keuntungan pemilik perusahaan (%)	55,65%

Tabel di atas dapat menjelaskan bahwa penggunaan bahan baku ikan rata-rata sebanyak 135,71 kg yang dapat menghasilkan output rata-rata sebanyak 69,5 kg, sehingga menghasilkan faktor konversi sebesar 0,51. Nilai konversi ini menunjukkan bahwa 1 kg ikan dapat menghasilkan 0,51 kg ikan asin. Harga rata-rata output ikan asin adalah Rp 9016,-/kg dan nilai output ikan asin adalah 4598. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan menjadi ikan asin jenis kasai adalah sebesar Rp 1764,-/kg. Rasio nilai tambah pengolahan ikan menjadi ikan asin jenis kasai adalah sebesar 38,36% yang dinyatakan rendah karena kurang dari 50 %. Dengan demikian, **Hipotesis 2 ditolak** karena rasio nilai tambah pengolahan ikan menjadi ikan asin jenis kasai sebesar **38,36%** lebih rendah dari 50% dibanding dengan nilai output ikan asin jenis kasai. Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh adalah sebesar Rp 659,97,-/kg dengan nilai persentase terhadap nilai tambah sebesar 37,41%. Keuntungan dari pengolahan ikan menjadi ikan asin adalah sebesar Rp 1104,03,-/kg dengan persentase keuntungan sebesar 62,59%.

Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan menjadi Ikan Kering Tawar Cincang Rebung.

Variabel	Nilai
I. Output, Input, dan Harga	
1. Output (kg)	32,73
2. Input (kg)	116,67
3. Tenaga kerja (HKP)	2,50
4. Faktor konversi	0,28
5. Koefisien tenaga kerja (HKP)	0,021
6. Harga output (Rp/kg)	54.761
7. Upah tenaga kerja langsung (Rp/HKP)	162,668
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	4190
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	300
10. Nilai output (Rp/kg)	15.333
11. a. Nilai tambah (Rp/kg)	10.843
b. Rasio nilai tambah (%)	70,71%
12. a. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg)	3.416,02
b. Pangsa tenaga kerja (%)	31,5%
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	7426,98
b. Tingkat keuntungan	68,5%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	11,143
a. Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	30,65%
b. Sumbangan input lain (%)	2,7%
c. Keuntungan pemilik perusahaan (%)	66,65%

Tabel di atas menjelaskan bahwa penggunaan bahan baku ikan rata-rata sebanyak 116,67 kg yang dapat menghasilkan output berupa ikan rata-rata sebanyak 32,73 kg, sehingga menghasilkan faktor konversi sebesar 0,28. Nilai konversi ini menunjukkan bahwa 1 kg ikan dapat menghasilkan 0,28 kg ikan kering tawar. Harga rata-rata output ikan kering tawar adalah Rp 54.761,-/kg dan nilai output ikan asin adalah 15.333. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar cincang rebung adalah sebesar Rp 10.843,-/kg. Rasio nilai tambah ikan tawar kering adalah 70,71% yang dinyatakan tinggi karena lebih dari 50 %. Dengan demikian, **Hipotesis 3 diterima** karena nilai tambah pengolahan ikan menjadi ikan tawar kering jenis cincang rebung sebesar **70,71 %** lebih tinggi dari 50% dibanding dengan nilai output ikan tawar kering cincang rebung. Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh adalah sebesar Rp 3416,02-/kg dengan nilai persentase terhadap nilai tambah sebesar 31,5%. Keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp 7426,98-/kg dengan persentase keuntungan sebesar 68,5%.

Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan menjadi Ikan Kering Tawar Kasai.

Variabel	Nilai
I. Output, Input, dan Harga	
1. Output (kg)	29,04
2. Input (kg)	116,19
3. Tenaga kerja (HKP)	2,49
4. Faktor konversi	0,24
5. Koefisien tenaga kerja (HKP)	0,021
6. Harga output (Rp/kg)	37.476
7. Upah tenaga kerja langsung (Rp/HKP)	100.987
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	2614
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	300
10. Nilai output (Rp/kg)	8.994
11. a. Nilai tambah (Rp/kg)	6080
b. Rasio nilai tambah (%)	67,60%
12. a. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg)	2120,7
b. Pangsa tenaga kerja (%)	34,87%
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	3.959,3
b. Tingkat keuntungan	65,13%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	6.380
a. Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	33,23%
b. Sumbangan input lain (%)	4,7%
c. Keuntungan pemilik perusahaan (%)	62,07%

Tabel di atas dapat menjelaskan bahwa dalam usaha pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar menggunakan bahan baku ikan kasai rata-rata sebanyak 116,19 kg yang dapat menghasilkan output berupa ikan kering tawar rata-rata sebanyak 29,04 kg, sehingga menghasilkan faktor konversi sebesar 0,24. Nilai konversi ini menunjukkan bahwa 1 kg ikan dapat menghasilkan 0,24 kg ikan kering tawar. Harga rata-rata output ikan kering tawar kasai adalah Rp 37.476,-/kg dan nilai output ikan kering tawar kasai adalah 8.994. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar kasai adalah sebesar Rp 6080,-/kg. Rasio nilai tambah pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar jenis kasai adalah sebesar 67,60 % yang dinyatakan tinggi karena lebih dari 50 %. Dengan demikian, **Hipotesis 4 diterima** karena nilai tambah pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar jenis kasai sebesar **67,60%** diatas 50% dibanding dengan nilai output ikan tawar kering jenis kasai. Rasio nilai tambah ikan kering tawar adalah sebesar 67,60% yang artinya sebesar 67,60% dari nilai output berupa ikan kering tawar merupakan nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan ikan menjadi

ikan kering tawar. Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh adalah sebesar Rp 2120,7-/kg dengan nilai persentase terhadap nilai tambah sebesar 34,87%. Keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp 3.959,3-/kg dengan persentase keuntungan sebesar 65,13%.

Kendala dan Upaya Pada Industri Pengolahan Ikan Asin

Kendala yang dihadapi oleh pelaku usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Sei Lelan adalah cuaca (sinar matahari). Usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Sei Lelan dilakukan secara tradisional sehingga mengandalkan sinar matahari dalam proses pengeringan ikan. Apabila cuaca mendung atau hujan maka proses pengeringan yang dilakukan akan menjadi lebih lama dan produk yang dihasilkan berisiko rusak. Langkah yang dapat ditempuh dalam menghadapi kendala tersebut yaitu dengan membawa siring tersebut ke tempat yang kering dan teduh diusahakan di bawa ke tempat yang agak terbuka sehingga angin bisa masuk. Apabila hujan dalam waktu yang lama atau sebelum dijemur hujan sudah turun, biasanya para pengusaha ikan akan mendinginkan ikan tersebut di dalam larutan garam sampai benar-benar bisa dijemur atau dilakukan pemberian es untuk mencegah busuknya ikan yang telah diolah.

Kendala lain yang dihadapi oleh produsen ikan asin di Kecamatan Sei Lelan yaitu ketersediaan bahan baku yang bersifat musiman. Ikan segar yang merupakan bahan baku utama pada usaha pengolahan ikan asin namun ketersediaannya sangat bergantung pada kondisi musim atau cuaca. Cuaca yang buruk seperti angin kencang dan hujan deras menjadi hambatan bagi nelayan untuk mendapatkan ikan dengan jumlah yang besar, sehingga ketersediaan ikan segar berkurang. Hal tersebut dapat berakibat pada kontinuitas produksi ikan asin dan ikan kering tawar yang tidak dapat berjalan baik sepanjang tahun. Jika ikan dalam musim yang sedikit biasanya para pengusaha terkadang memesan dan mengambil ikan dari daerah lain seperti Belawan untuk mencukupi bahan baku ikan segar bahkan ada beberapa produsen yang tidak memproduksi karena kurangnya ketersediaan bahan baku. Apabila bahan baku ikan segar melimpah biasanya para pengusaha mengalami kesulitan penjemuran karena kurangnya tempat penjemuran. Hal yang dapat dilakukan pengusaha biasanya menjemur ikan di pinggir jalan dengan menggunakan alas terpal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan menjadi ikan asin jenis gulama adalah tinggi.
2. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan menjadi ikan asin jenis kasai adalah rendah.
3. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar jenis cincang rebung adalah tinggi.
4. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar jenis kasai adalah tinggi.
5. Kendala yang sering dihadapi adalah cuaca hujan atau mendung yang membuat pengeringan tertunda dan jumlah bahan baku yang sangat tergantung pada hasil tangkapan nelayan serta tenaga kerja yang sulit didapatkan. Upaya yang dilakukan adalah membawa siring tersebut ke tempat yang kering dan agak terbuka agar angin bisa masuk, memesan dan mengambil ikan dari daerah lain dan mencari tenaga kerja yang berasal dari daerah sekitar Kecamatan Sei Lapan.

Saran

Kepada Pengusaha

Pengusaha sebaiknya mulai menanamkan inovasi baru ke dalam produk mereka. Kemasan misalnya, kemasan yang lebih menarik akan membuat produk ikan asin yang dihasilkan mampu bersaing bukan saja di pasar tradisional atau dikalangan menengah ke bawah, tetapi juga mampu bersaing untuk taraf pasar modern dan dikalangan menengah ke atas. Hal ini tentu saja harus juga diikuti dengan peningkatan mutu produk yang dihasilkan.

Kepada Pemerintah

Pemerintah diharapkan untuk lebih memperhatikan usaha mikro dan usaha skala rumah tangga. Kebijakan dalam menentukan harga baik itu harga bahan input maupun harga output sehingga dapat melindungi produsen dan konsumen ikan asin.

Kepada Peneliti Selanjutnya

Kepada peneliti selanjutnya diharapkan untuk meneliti analisis nilai tambah produk perikanan secara lebih menyeluruh, agar dapat diketahui bagaimana prospek pengolahan produk perikanan di negara kita.

DAFTAR PUSTAKA

Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.

Afrianto, E dan Liviawaty, E, 1991. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan Asin..* Yogyakarta: Kanisius

Erizal, J. 1991. *Prosiding Temu Karya Ilmiah Perikanan Rakyat Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Departemen Pertanian.

Hayami, Y.T., *et all*. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: A Prospectif from A Sunda Village*. Bogor: CGPRT Centre.

Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Malang: UMM Press.

Suprpto, 2006. *Proses Pengolahan dan Nilai Tambah*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Wirartha, I.M., 2006. *Metodologi Penelian Sosial Ekonomi*. Yogyakarta: ANDI.