

# **ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN UDANG (Kasus: Desa Bagan Serdang, Kec. Pantai Labu, Kab. Deli Serdang)**

**Wiwini Astika Manurung \*)**, Yusak Maryunianta \*\*), Sinar Indra Kesuma \*\*)

- \*) Alumni Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara  
E-mail: wiwinmanurung26@gmail.com
- \*\*\*) Staf Pengajar Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara

## **ABSTRAK**

**WIWIN ASTIKA MANURUNG (130304073)** dengan judul skripsi “ **Analisis Nilai Tambah Pengolahan Udang (Kasus: Desa Bagan Serdang, Kec. Pantai Labu, Kab. Deli Serdang)**”. Penelitian ini dibimbing oleh Bapak Ir. Yusak Maryunianta, M.Si sebagai Ketua Komisi Pembimbing dan Bapak Ir. Sinar Indra Kesuma, Msi sebagai Anggota Komisi Pembimbing.

Desa Bagan Serdang adalah satu desa di Deli Serdang. 45% dari total rumah tangga tergolong miskin, meskipun tergolong miskin telah melakukan kegiatan produktif salah satunya produk berbasis pesisir. Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis proses pengolahan udang.

Tujuan penelitian ini menganalisis proses pengolahan udang; menganalisis pendapatan pengolahan udang di daerah dan menentukan nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan udang di daerah penelitian.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif, metode pendapatan dan metode hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Proses pengolahan produk ketiga pengolahan berbasis udang masih dilaksanakan dengan teknologi yang sederhana. Pendapatan usaha pengolahan udang kecepe dalam sebulan produksi sebesar Rp. 1.878.041, belacan sebesar Rp. 562.166 dan udang kering tawar sebesar Rp. 879.727.

Nilai tambah pengolahan udang kecepe sebesar Rp. 34.425/Kg bahan baku, belacan sebesar Rp 3.190/Kg bahan baku dan udang kering tawar sebesar Rp 3.388/Kg bahan baku. Dengan pendapatan tenaga kerja untuk produk olahan udang kecepe Rp/Kg 17.001, belacan sebesar Rp/Kg 9.642. dan udang kering tawar sebesar Rp/Kg 7.500. Keuntungan pengusaha untuk olahan udang kecepe Rp/Kg 17.424, belacan sebesar Rp/Kg 6.452 dan udang kering tawar sebesar Rp/Kg 4.112.

**Kata kunci : Udang, Pengolahan Udang, Nilai Tambah, Pendapatan.**

## ABSTRACT

**WIWIN ASTIKA MANURUNG (130304073) with the title of research is "Added Value Analysis of Shrimp Processing (Case: Bagan Serdang Village, Pantai Labu Subdistrict, Deli Serdang Regency)" guided by Ir. Yusak Maryunianta, M.Si as chairman of supervising committee and Ir. Sinar Indra Kesuma, M.Si as member of supervising commission.** Bagan Serdang Village is one village in Deli Serdang where 45% of the total households are poor, although the poor have done productive activities one of the coastal-based products. This research done to analyze the process of shrimp processing, analyze the income of shrimp processing and determine the added value resulting from the processing of shrimp. The purpose of this research is to analyze the shrimp processing in the research area, to analyze the shrimp processing income in the research area, to determine the value added from shrimp processing in the research area. The research method used in this research is descriptive method, income method and Hayami method. The results showed that the processing of the third product of shrimp-based processing is still carried out with simple technology. The income of shrimp processing business in one production is Rp. 208,552, dried shrimp paste Rp. 91,334 and un-salted dried shrimp Rp. 61.750. for a month production of shrimp processing dried shrimp Rp. 1.878.041, dried shrimp paste Rp. 562.166 and fresh dried shrimp Rp. 879.727. Value added processing of dried shrimp Rp. 34,425 / kg of raw materials, dried shrimp paste Rp 3,190 / kg of raw material and un-salted dried shrimp is Rp 3,388 / kg of raw material. With the income of labor for processed dried shrimp Rp / kg 17.001, dried shrimp paste Rp / kg 9.642. and un-salted dried shrimp Rp / kg 7.500. The profit of entrepreneurs for processed dried shrimp is Rp / kg 17.424, dried shrimp paste Rp / kg 6.452 and un-salted dried shrimp is Rp / kg 4.112.

***Keywords: Shrimp, Shrimp Processing, Value Added, Revenue.***

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Sektor kelautan dan perikanan merupakan salah satu sektor ekonomi yang memiliki peranan dalam pembangunan ekonomi nasional, khususnya dalam penyediaan bahan pangan protein, perolehan devisa, dan penyediaan lapangan kerja. Bila sektor perikanan dikelola secara serius, maka akan memberikan kontribusi yang lebih besar terhadap pembangunan ekonomi nasional serta dapat mengentaskan kemiskinan masyarakat Indonesia, terutama masyarakat nelayan dan petani ikan (Mulyadi, 2005).

Udang merupakan salah satu komoditi penting dari sektor perikanan Indonesia. Udang memiliki nilai jual yang tinggi dan memberikan kontribusi yang cukup besar bagi perekonomian bangsa terutama sebagai sumber devisa, pendapatan nelayan/pembudidaya, penyerapan tenaga kerja dan protein bergizi. Dari seluruh nilai ekspor hasil perikanan yang ada saat ini, udang masih menjadi penyumbang terbesar devisa yakni sekitar 70%. Udang memiliki nilai jual yang tinggi sehingga udang harus ditangani secara baik dan diperoleh mutu yang baik juga (Setyobudi dkk, 2014).

Desa Bagan Serdang adalah salah satu desa di Kecamatan Pantai Labu dimana hampir 90 % masyarakatnya yang berprofesi sebagai nelayan dan beberapa nelayan di daerah tersebut memiliki usaha rumahan (*home industry*) berupa usaha pengolahan udang.

Udang dapat diolah menjadi udang kecepe ( *dried salted* ), belacan ( *dried shrimp paste* ) dan udang kering tawar ( *un-salted* ), selain itu olahan udang sangat banyak penikmatnya sehingga olahan udang dapat menjadi salah satu alternatif usaha untuk meningkatkan pendapatan di Desa Bagan Serdang, Kecamatan Pantai Labu, Kabupaten Deli Serdang.

### Perumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang terurai, maka dapat dirumuskan identifikasi masalah yaitu:

1. Bagaimana proses pengolahan udang di daerah penelitian?

2. Berapa besar pendapatan usaha pengolahan udang di daerah penelitian?
3. Bagaimana nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan udang di daerah penelitian?

### **Tujuan penelitian**

Adapun tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Menganalisis proses pengolahan udang di daerah penelitian.
2. Menganalisis pendapatan pengolahan udang di daerah penelitian
3. Menentukan nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan udang di daerah penelitian.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Landasan Teori**

Udang merupakan jenis ikan konsumsi air payau, badan beruas berjumlah 13 (5 ruas kepala dan 8 ruas dada) dan seluruh tubuh ditutupi oleh kerangka luar yang disebut eksoskeleton. keluarga *Penaeidae*, yang biasa disebut udang *penaeid* oleh para ahli (Menristek, 2003).

Udang dapat di klasifikasikan sebagai berikut:

- Kelas : *Crustacea* (binatang berkulit keras)  
Sub Kelas : *Malacostraca* (udang-dangan tingkat tinggi)  
Super Oro : *Eucarida*  
Ordo : *Decapoda* (binatang berkaki sepuluh)  
Sub Ordo : *Natantia* (kaki digunakan untuk berenang)  
Famili : *Palaemonidae, Penaeida*

(Menristek, 2003)

### **Landasan Teori**

#### **Teori Produksi**

Produksi adalah suatu kegiatan yang mengubah input menjadi output. Kegiatan tersebut dalam ekonomi biasa dinyatakan dalam fungsi produksi. Fungsi Produksi

menunjukkan jumlah maksimum output yang dapat dihasilkan dari pemakaian sejumlah input dengan menggunakan teknologi tertentu (Sugiarto dkk, 2007).

### **Nilai Tambah**

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu 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 biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami et al, 1987).

### **Pendapatan**

Pendapatan adalah arus masuk bruto dari manfaat ekonomi yang timbul akibat aktivitas normal perusahaan selama satu periode arus masuk itu mengakibatkan kenaikan modal (ekuitas) dan tidak berasal dari kontribusi dari penanaman modal. Arus masuk dimaksud adalah hasil dari penjualan produk perusahaan (Kuswadi, 2008).

## **METODE PENELITIAN**

### **Metode Penentuan Sampel Penelitian**

Metode pengambilan sampel secara *purposive* adalah metode pengambilan sampel berdasarkan kriteria atau tujuan tertentu (disengaja). Adapun sampel pada penelitian ini sebanyak 7 sampel yang terdiri dari 3 sampel mengolah udang kecepe, 2 sampel yang mengelolah udang kering tawar dan 2 sampel yang mengelola belacan (terasi).

### **Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan responden menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) yang telah

dipersiapkan terlebih dahulu. Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi-instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik, literatur, dan jurnal yang terkait dengan penelitian ini.

### **Metode Analisis Data**

**Masalah (1)** untuk mengidentifikasi proses pengolahan udang, dianalisis dengan menggunakan metode deskriptif.

**Masalah (2)** untuk mengetahui pendapatan pengolahan udang dengan menggunakan metode

$$\pi = TR - TC$$

**Masalah (3)** Untuk menghitung seberapa besar nilai tambah (*value added*) produk olahan udang di daerah penelitian, digunakan rumus perhitungan nilai tambah dari metode Hayami

**Tabel 1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami**

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

Sumber: Hayami et al, 198

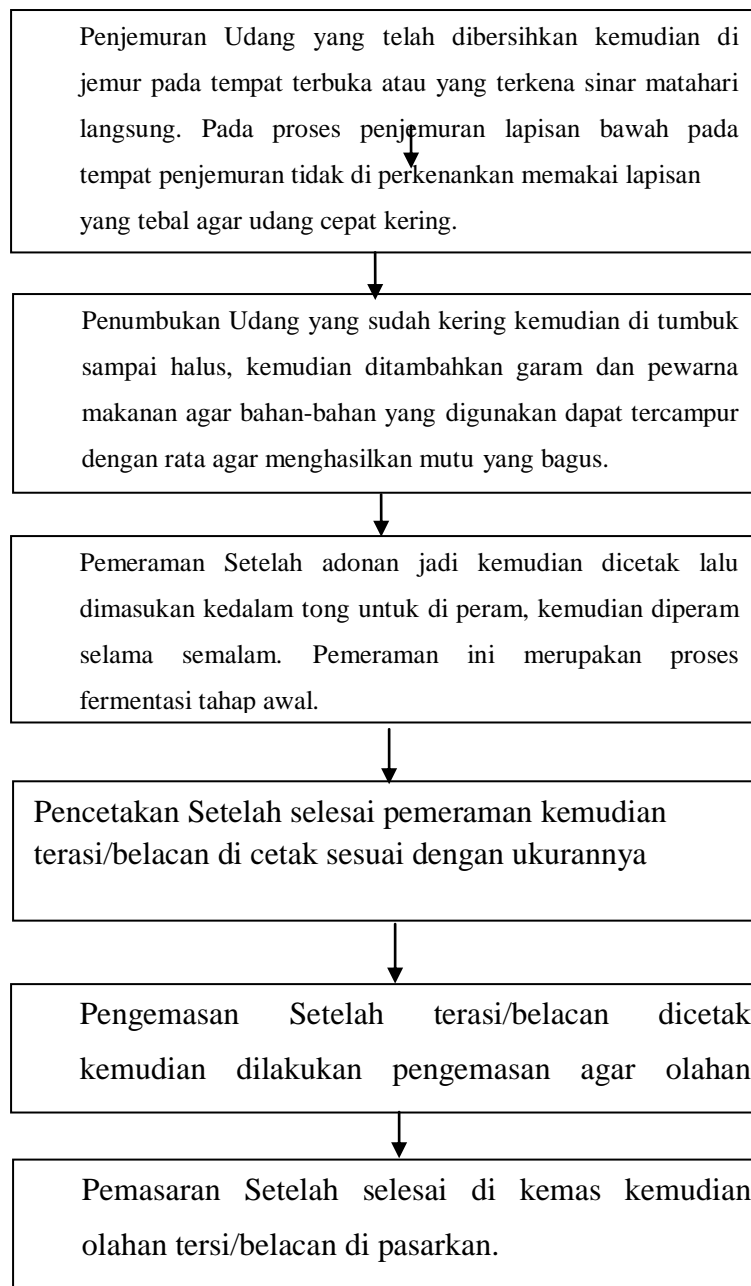
## HASIL DAN PEMBAHASAN

**Proses Pembuatan Belacan ( *dried shrimp paste* ), Udang Kecepe ( *dried shrimp* ), Udang Kering Tawar ( *un-salted* )**

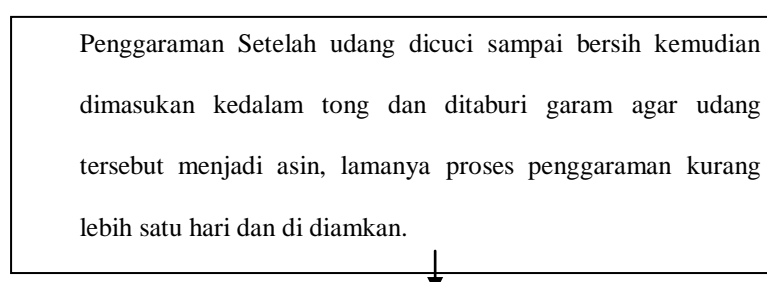
**Proses Pembuatan Belacan ( *dried shrimp paste* )**

Pencucian Setelah udang diambil maka dilakukan pencucian dengan air bersih agar udang tersebut terpisah dari kotoran, lender dan bahan-bahan asing yang terikut serta pada saat penangkapan.

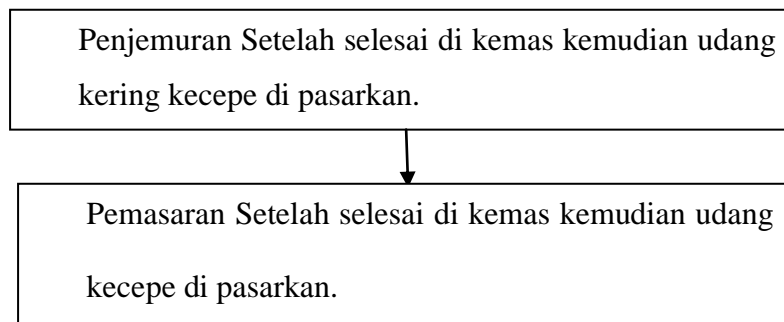




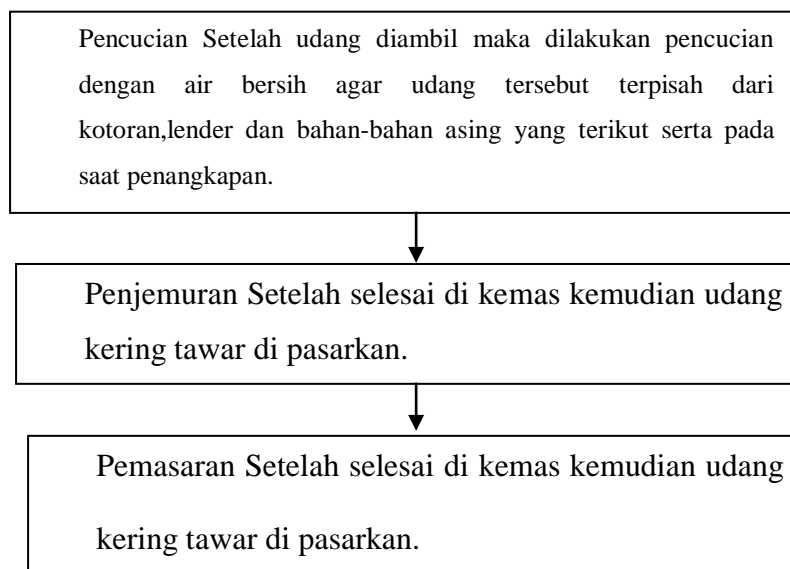
### ***Proses Pembuatan Udang Kecepe ( dried shrimp )***







### ***Proses Pembuatan Udang Kering Tawar ( un-salted )***



### **Penerimaan dan Pendapatan Pengolahan Udang**

Pendapatan usaha pengolahan udang kecepe ( *dried shrimp* ) dalam sekali produksi sebesar Rp. 208.552, belacan ( *dried shrimp paste* ) sebesar Rp. 91.334 dan udang kering tawar ( *un-salted* ) sebesar Rp. 61.750. Dan untuk sebulan produksi pengolahan udang ( *dried shrimp* ) sebesar Rp. 1.878.041, belacan ( *dried shrimp paste* ) sebesar Rp. 562.166 dan udang kering tawar ( *un-salted* ) sebesar Rp. 879.727. Dengan demikian usaha pengolahan udang di daerah penelitian

menguntungkan. Dengan demikian **hipotesis 1** yang menyatakan pendapatan yang dihasilkan dari pengolahan udang di daerah penelitian besar dan menguntungkan dapat **diterima**.

### Nilai Tambah Usaha Pengolahan Udang

Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan udang sehingga menjadi produk olahan adalah Metode Hayami.

**Tabel 2 Nilai Tambah Hasil Pengolahan Udang**

Variabel	Nilai		
	Udang Kecepe (Kg)	Belacan (Kg)	Udang Kering Tawar (Kg)
<b>I. Output, Input dan Harga</b>			
1. Output (udang)	45,00	12,25	31,25
2. Input (kg)	67,05	56,25	62,05
3. Tenaga Kerja (HKO)	2,22	4,08	3
4. Faktor Konversi	3,00	0,22	0,50
5. Koefisien Tenaga Kerja (HKO/kg)	0,15	0,07	0,05
6. Harga Output (Rp/Udang)	15.000	8.000	10.000
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HKO)	113.344	137.750	150.000
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>			
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	3.000	1.500	1.500
9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	7.575	3.450	112
10. Nilai Output (Rp/kg)	45.000	1.760	5.000
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	34.425	3.190	3.388
b. Rasio Nilai Tambah (%)	3,44	0,30	0,30
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	17.001	9.642	7.500
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	0,50	0,09	45,17
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	17.424	6.452	4.112
b. Tingkat Keuntungan (%)	0,50	0,60	82,39
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>			
14. Marjin (Rp/kg)	42.000	260	3.500
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	0,05	37,08	46,66
b. Sumbangan Input Lain (%)	0,01	13,26	3,20
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	41,48	24,81	85,11

Sumber : Data Primer diolah, 2017

**Tabel 2. Nilai Tambah Pengolahan Udang**

Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan udang menjadi udang kecepe (*dried shrimp*) sebesar Rp 34.425/Kg, belacan (*dried shrimp paste*) sebesar Rp. 3.190/Kg dan udang kering tawar (*un-salted*) sebesar Rp. 3.388/Kg. Maka dapat dibandingkan besar nilai tambah antara pengolahan udang kecepe (*dried shrimp*), belacan (*dried shrimp paste*), dan udang kering tawar (*un-salted*), yaitu bahwa nilai tambah produk olahan udang kecepe lebih tinggi dibandingkan olahan belacan dan udang kering tawar.

Dengan demikian, **hipotesis 1** nilai tambah (*value added*) produk olahan udang menjadi udang kecepe, belacan dan udang kering tawar. **Diterima**

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

1. Proses pengolahan produk ketiga pengolahan berbasis udang masih dilaksanakan dengan teknologi yang sederhana.
2. Pendapatan usaha pengolahan udang kecepe (*dried shrimp*) dalam sekali produksi sebesar Rp. 208.552, belacan (*dried shrimp paste*) sebesar Rp. 91.334 dan udang kering tawar (*un-salted*) sebesar Rp. 61.750. Dan untuk sebulan produksi pengolahan udang kecepe (*dried shrimp*) sebesar Rp. 1.878.041, belacan (*dried shrimp paste*) sebesar Rp. 562.166 dan udang kering tawar (*un-salted*) sebesar Rp. 879.727. Dengan demikian usaha pengolahan udang di daerah penelitian menguntungkan.
3. Nilai tambah pengolahan udang kecepe (*dried shrimp*) sebesar Rp. 34.425/Kg bahan baku, belacan (*dried shrimp paste*) sebesar Rp 3.190/Kg bahan baku dan udang kering tawar (*un-salted*) sebesar Rp 3.388/Kg bahan baku. Sementara itu pendapatan tenaga kerja untuk produk olahan udang kecepe

(*dried shrimp*) Rp/Kg 17.001, belacan (*dried shrimp paste*) sebesar Rp/Kg 9.642. dan udang kering tawar (*un-salted*) sebesar Rp/Kg 7.500. Keuntungan pengusaha untuk olahan udang kecepe (*dried shrimp*) Rp/Kg 17.424, belacan (*dried shrimp paste*) sebesar Rp/Kg 6.452 dan udang kering tawar (*un-salted*) sebesar Rp/Kg 4.112.

## **Saran**

### **1. Kepada Pengusaha**

Kepada pengusaha dalam rangka mendapatkan keuntungan usaha yang lebih besar maka kepada pengusaha disarankan untuk mengembangkan usaha pengolahan udang kecepe.

### **2. Kepada Pemerintah**

Pemerintah diharapkan dapat terus mendorong pengembangan agroindustri pedesaan yang memberikan nilai tambah, nilai keuntungan bagi pelaku usaha ( contoh: usaha pengolahan udang kecepe), dan pendapatan bagi tenaga kerja (contoh: usaha pengolahan belacan).

### **3. Kepada Peneliti Selanjutnya**

Pada peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan kajian nilai tambah produk-produk olahan berbasis produk pesisir lainnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Daryanto dan Ismanto, 2014. *Konsumen dan Pelayanan Prima*. Penerbit GAVA MEDIA.
- Hayami, Y, Kawagoe, T ; Morooka, Y ; Siregar, M. 1987. *Agricultural marketing and processing in upland Java A perspective from a Sunda village*. Bogor : CGPRT Centre.
- Kuswadi. 2008. *Memahami Rasio-Rasio Keuangan Bagi Orang Awam*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Menristek. 2003. *Budidaya Udang Windu*. <http://warintekbantul.com>. (16 April 2012).
- Mulyadi, 2005. *Akutansi Biaya. Edisi Kelima*. Yogyakarta; UPPAMP.YKPN. Universitas Gajah Mada.
- Sugiarto; Herlambang, T; Brastoro; Sudjana, R; dan Kelana, S. 2007. *Ekonomi Mikro*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.