MODEL RANTAI NILAI USAHA UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH BERKELANJUTAN PADA UKM *FILLET* TUNA DI KOTA KENDARI

Business Value Chain Model to Increase the Added Value of Sustainable Small and Medium Enterprises Tuna Fillet in Kendari Town

Sarini Yusuf[1] dan Nurdiana Azis[2]

[1,2]Dosen Jurusan Agribisnis Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Halu Oleo Email : [1]sarini_yusuf@ymail.com, [2]diana_firazufpsd@yahoo.co.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan margin usaha dan nilai tambah bagi usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari, dengan cara mengidentifikasi model awal rantai nilai usaha *Fillet* tuna dengan menggunakan metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) faktor penghambat yang menjadi permasalahan dalam pengembangan rantai nilai usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari adalah (a) kualitas dan harga bahan baku yang masih sangat bervariasi untuk masing-masing daerah pemasok ikan tuna; (b) bahan baku yang berasal dari luar Kota Kendari sangat rentan untuk terkena bakteri; (c) kuantitas pasokan bahan baku sangat berfluktuasi, tergantung kondisi cuaca; (d) lama proses produksi belum konsisten; (e) sering terjadi peningkatan biaya produksi; (f) kualitas tenaga kerja yang belum memadai; dan (g) beberapa peralatan hanya tersedia di luar Kota Kendari; (2) sumber bahan baku diperoleh dari tiga daerah yakni Kota Kendari, Kota Bau-Bau dan Kabupaten Wakatobi; (3) proses produksi *Fillet* tuna dilaksanakan melalui enam tahapan; (4) daerah tujuan lokasi pemasaran adalah Kota Kendari, Kota Denpasar, Kota Surabaya dan Kota Jakarta. Sementara untuk pasar luar negeri adalah Singapura, Jepang dan Australia.

Kata kunci : *Rantai Nilai, Pasar, Margin, Ikan Tuna, Nilai tambah*

ABSTRACT

The aims of this study to improve business margin and added value for tuna *Fillet*s businesses in Kendari, by identify the early models of the value chain business of tuna *Fillet* that use the Participatory Rural Appraisal (PRA). The results showed that (1) factors that become problems in the development of the business value chain tuna *Fillet*s in Kendari are : (a) the quality and price of raw materials which are varied for each region tuna fish suppliers, (b) raw materials from outside the city of Kendari very vulnerable to contracting the bacteria; (c) the quantity of raw material supply fluctuates widely, depending on weather conditions; (d) the length of the production process is not consistent; (e) increased production costs often occur; (f) the quality of labor is not adequate; and (g) some equipment are only available outside the city of Kendari; (2) a source of raw materials obtained from the three regions namely Kendari, Bau-Bau and Wakatobi; (3) tuna *Fillet* production process is carried out through six stages; (4) Marketing location are Kendari, Denpasar, Surabaya and Jakarta City, while overseas markets are Singapore, Japan and Australia.

Keywords : *Value Chain, Market, Margin, Tuna Fish, Value added*

PENDAHULUAN

Pengembangan aktivitas usaha perikanan saat ini lebih banyak diarahkan kepada upaya penciptaan nilai tambah produk hasil perikanan melalui penciptaan industri hilir berbasis perikanan baik yang berskala kecil, menengah maupun besar. Hal ini dimaksudkan agar selain menambah pendapatan masyarakat, juga diarahkan kepada penciptaan lapangan kerja yang dapat berdampak pada pengurangan angka pengangguran. Produk *Fillet* tuna merupakan salah satu produk pengembangan berbasis perikanan tangkap yang sangat potensial untuk dikembangkan karena selain memiliki tingkat permintaan yang tinggi, *Fillet* tuna juga diproduksi dengan biaya produksi yang murah serta berbasis pada usaha kecil dan menengah (UKM), sehingga usaha ini diharapkan mampu memberikan nilai tambah bagi masyarakat dan dapat berdampak pada peningkatan kesejahteraan dan pengurangan angka pengangguran.

Di Sulawesi Tenggara, aktivitas usaha *Fillet* tuna telah banyak dikembangkan di wilayah-wilayah pesisir, khususnya di Kota Kendari yang memiliki sentra usaha *Fillet* tuna. Secara umum, aktivitas usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari cukup berkembang. Namun, tingginya biaya produksi menjadi faktor penghambat pengembangan produk ini. Walaupun permintaan tergolong cukup tinggi baik dari konsumen akhir maupun konsumen industri lainnya, namun tingginya biaya usaha menyebabkan margin dan nilai tambah yang diterima oleh pelaku usaha masih tergolong sedikit. Biaya yang dimaksud adalah mulai dari biaya aktivitas perolehan bahan baku, produksi, hingga aktivitas pemasaran. Hal ini mengakibatkan kegiatan usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari belum berdampak pada peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Untuk itu, perlu dilakukan pengembangan aktivitas usaha *Fillet* tuna dengan harapan bahwa margin usaha yang diterima pelaku usaha dapat meningkat dan berdampak pada peningkatan nilai tambah dan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan. Upaya tersebut dapat dicapai dengan melakukan inovasi model rantai nilai usaha *Fillet* tuna. Inovasi model ini dilakukan dengan cara melakukan identifikasi aktivitas-aktivitas usaha *Fillet* tuna yang mampu memberikan nilai tambah, serta menghilangkan aktivitas-aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah dan hanya menjadi aktivitas yang memicu biaya, sehingga model inovasi rantai nilai usaha *Fillet* tuna yang tersusun pada akhirnya akan mampu meningkatkan margin usaha dan nilai tambah secara berkelanjutan.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Kendari, yakni: di Kecamatan Kendari Barat dan Abeli. Penetapan wilayah penelitian berdasarkan pertimbangan kedua kecamatan tersebut merupakan daerah sentra usaha kecil dan menengah *Fillet* tuna. Informan pada penelitian ini mewakili empat kelompok, yaitu: 1) pelaku usaha; 2) pemerintah daerah; 3) pelaku bisnis; pengumpul, pedagang, dan industri; 4) lembaga pendukung; lembaga permodalan, dan lain-lain.

ISSN : 2355-6617
ojs.uho.ac.id/index.php/bisnisperikanan

Teknik Analisis

Analisis akan dilakukan dengan dua tahapan;

a. *Tahap pertama*; analisis kondisi rill atas aktivitas rantai nilai usaha *Fillet* tuna yang selama ini dilakukan oleh masyarakat. Analisis yang digunakan adalah *Participatory Rural Appraisal (PRA)*. Kegiatan PRA dilakukan untuk memahami secara mendalam kondisi rill aktivitas rantai nilai. Pada tahap ini kegiatan PRA hanya dilakukan pada dua kelompok informan, yakni; pelaku usaha dan pelaku bisnis secara terpisah. Hasil dari PRA selanjutnya akan digunakan dalam menyusun model awal rantai nilai usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari.
b. *Tahap kedua*; Identifikasi permasalahan yang dihadapi terkait rantai nilai usaha *Fillet* tuna dalam pengembangan usaha. Analisis yang digunakan yaitu dengan melakukan *focus group discussion (FGD)*. FGD dilakukan secara bersama-sama antara pelaku usaha dan pelaku bisnis. Kegiatan FGD ini akan menghasilkan informasi mengenai permasalahan-permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan rantai nilai usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari.

HASIL

Gambaran Umum Responden

Berdasarkan hasil pengumpulan data, diperoleh informasi bahwa jumlah usaha *Fillet* tuna yang beroperasi di Kota Kendari, khususnya di Kecamatan Kendari Barat dan Kecamatan Abeli adalah 63 usaha. Berdasarkan hal tersebut, maka dalam penelitian ini diambil 20 orang pelaku usaha *Fillet* Tuna yang terdistribusi sebanyak 10 usaha di Kecamatan Kendari Barat, dan 10 usaha di Kecamatan Abeli yang diharapkan mampu mewakili seluruh karakteristik pelaku usaha *Fillet* Tuna di masing-masing kecamatan.

Uraian mengenai gambaran umum pelaku usaha *Fillet* Tuna di lokasi penelitian secara umum akan mengarahkan kita untuk mengetahui faktor-faktor strategik yang secara substansial menjadi kendala dalam hal pengembangan pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari. Beberapa aspek yang masuk dalam faktor-faktor strategik tersebut adalah; aspek permodalan, aspek harga jual produk, aspek tenaga kerja, aspek bahan baku, aspek pasar, aspek legalitas asset dan usaha, aspek kelembagaan, dan aspek kemitraan.

Profil Usaha *Fillet* Tuna

Profil usaha pelaku usaha *Fillet* Tuna di lokasi penelitian ini terdiri atas gambaran mengenai (a) lama usaha berjalan, dan (b) rata-rata omzet penjualan.

a. Lama Usaha Berjalan

Lamanya suatu usaha bisnis berjalan mencerminkan kemampuan suatu usaha untuk dapat bertahan dan tetap beroperasi. Lama usaha berjalan merupakan kinerja bagi usaha bisnis . Gambaran mengenai rata-rata lama usaha berjalan responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Lama usaha berjalan pelaku usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari

No	Lama Usaha Berjalan	Jumlah	Persentase (%)
1	< 2 tahun	0	0,00
2	2 s/d < 5 tahun	10	50,00
3	5 s/d < 8 tahun	6	30,00
4	8 s/d < 10 tahun	2	10,00
5	10 tahun keatas	2	10,00
	Total	20	100

Sumber : Data primer diolah, Juli 2016

Gambaran lama usaha berjalan *Fillet* Tuna di Kota Kendari pada Tabel 1 menunjukkan bahwa 10 responden atau sebesar 50% pelaku usaha yang menyatakan sebagian besar usaha telah berjalan rata-rata 2 s/d kurang dari 5 tahun (32%) dan 5 s/d kurang dari 8 tahun (38,67%). Hal ini dapat mengindikasikan bahwa sebagian besar usaha yang digeluti responden saat ini masih tergolong masih belum stabil, sehingga masih berpeluang untuk gagal usaha.

b. Rata-Rata Omzet Penjualan

Gambaran mengenai rata-rata omzet penjualan responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Omzet penjualan pelaku usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari (rupiah perbulan)

No	Omzet Penjualan	Jumlah	Persentase (%)
1	< 5 juta	3	15,00
2	5 s/d < 10 juta	15	75,00
3	10 juta ke atas	2	10,00
	Total	20	100

Sumber : Data primer diolah, Juli 2016

Berdasarkan Tabel 2 dapat dilihat bahwa sebanyak 75% pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari telah memiliki rata-rata omzet penjualan perbulan sebanyak lima s/d kurang dari 10 juta rupiah perbulan, 15% pelaku usaha *Fillet* Tuna memiliki omzet sebesar kurang dari lima juta rupiah perbulan, dan 10% pelaku usaha *Fillet* Tuna yang memiliki omzet penjualan sebesar 10 juta rupiah keatas. Hal ini dapat mengindikasikan bahwa rata-rata omzet penjualan yang dihasilkan oleh responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari sudah berada diatas rata-rata (standar omzet penjualan untuk UKMK adalah lima juta rupiah).

Aspek Permodalan

Aspek permodalan yang dimaksud dalam pembahasan ini meliputi jumlah dan sumber permodalan bagi pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari. Gambaran mengenai aspek permodalan pelaku usahatani rumput laut, adalah sebagai berikut:

a. Modal

Modal yang dimaksud adalah modal termasuk aktiva tetap dan aktiva

ISSN : 2355-6617
ojs.uho.ac.id/index.php/bisnisperikanan

lancar. Gambaran mengenai modal awal dan modal sekarang responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Modal usaha responden pelaku usaha *Fillet* tuna Di Kota Kendari (dalam rupiah)

No	Modal Sekarang	Jumlah	Persentase (%)
1	< 5 juta	0	0
2	5 s/d < 10 juta	17	85,00
3	10 juta keatas	3	15,00
	Total	20	100

Sumber : Data primer diolah, Juli 2016

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa sebagian besar pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari memiliki modal usaha sekarang sebesar 5 s/d 10 juta rupiah yakni; 85%, dan modal usaha diatas 10 juta rupiah sebanyak 15%. Berdasarkan hasil tanggapan responden mengenai cukup atau tidaknya modal yang dimiliki saat ini untuk digunakan dalam mengelola usaha, 100 persen responden menjawab belum mencukupi.

b. Sumber Modal Responden

Gambaran mengenai sumber permodalan yang dimiliki oleh responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Sumber modal responden pelaku usaha *Fillet* tuna Di Kota Kendari

No	Sumber Modal	Jumlah	Persentase (%)
1	Modal sendiri	18	90,00
2	Modal pinjaman	2	10,00
3	Hibah/bantuan	0	0
	Total	20	100

Sumber : Data primer diolah, Juli 2016

Sumber modal responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari sebagian besar adalah modal sendiri sebanyak 90% dan modal pinjaman sebanyak 10%, dan tidak terdapat responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari yang memiliki sumber modal dari bentuk hibah/bantuan. Sumber dari modal pinjaman responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari sebagian besar bersumber dari orang tua atau sanak keluarga, dan hanya sedikit responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari yang memperoleh pinjaman modal dari lembaga perbankan ataupun pemerintah. Responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari yang memperoleh pinjaman dari lembaga perbankan sebagian besar memberikan tanggapan bahwa akses terhadap lembaga perbankan sangat sulit.

Aspek Harga Jual Produk

Aspek harga jual produk yang dimaksud adalah cara penetapan harga jual produk serta tanggapan responden atas harga jual produk mereka. Gambaran mengenai aspek harga jual produk responden pelaku usaha *Fillet*

Tuna di Kota Kendari, adalah sebagai berikut:

a. Cara Penetapan Harga Jual Produk

Cara penetapan harga jual produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha *Fillet* tuna, dapat dilihat pada Tabel 5 berikut:

Tabel 5. Cara penetapan harga jual produk pelaku usaha *Fillet* tuna Di Kota Kendari

No	Cara Penetapan Harga Jual	Jumlah	Persentase (%)
1	Biaya Operasional	6	30,00
2	Daya Beli Konsumen	0	0
3	Harga Ditetapkan Konsumen	14	70,00
	Total	20	100

Sumber : Data primer diolah, Juli 2016

Berdasarkan uraian pada Tabel 5 menunjukkan bahwa sebagian besar responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari memberikan tanggapan bahwa harga jual produk yang mereka hasilkan ditetapkan oleh konsumen (70%) dan harga ditetapkan berdasarkan biaya operasional sebesar 30%, sementara tidak ada responden yang menyatakan bahwa harga jual produk ditetapkan berdasarkan acuan daya beli konsumen. Hal ini disebabkan oleh karena sebagian besar produk yang dihasilkan oleh para pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari merupakan produk pesanan konsumen.

b. Tanggapan Atas Harga Jual Produk

Tanggapan atas harga jual produk yang dihasilkan oleh responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Tanggapan atas harga jual produk pelaku usaha *Fillet* tuna Di Kota Kendari

No	Tanggapan Atas Harga Jual	Jumlah	Persentase (%)
1	Rendah	0	0
2	Standar	16	80,00
3	Tinggi	4	20,00
	Total	20	100

Sumber : Data primer diolah, Juli 2016

Gambaran mengenai tanggapan responden atas harga jual produk seperti yang terurai pada Tabel 6 menunjukkan bahwa sebagian besar responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari memberikan tanggapan bahwa harga jual produk mereka adalah standar (80%). Sementara sebanyak 20% responden yang memberikan tanggapan harga jual produk tinggi, sementara tidak terdapat responden yang memberikan tanggapan bahwa harga jual produk mereka rendah.

Aspek Tenaga Kerja

Gambaran mengenai aspek tenaga kerja responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, adalah sebagai berikut:

a. Jumlah Tenaga Kerja

Rata-rata jumlah tenaga kerja yang dimiliki masing-masing responden

pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Jumlah tenaga kerja yang dimiliki pelaku usaha *Fillet* tuna Di Kota Kendari

No	Jumlah Tenaga Kerja	Jumlah	Persentase (%)
1	3- 5 orang	4	20,00
2	5– 10 orang	14	70,00
3	>10 orang	2	10,00
	Total	20	100

Sumber : Data primer diolah, Juli 2016

Tabel 7 menunjukkan bahwa sebanyak 70% pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari yang memiliki tenaga kerja sebanyak 6 –10 orang, 20% pelaku usaha memiliki tenaga kerja sebanyak 3-5 orang, dan 10% memiliki tenaga kerja sebanyak lebih dari 10 orang.

b. Asal Tenaga Kerja

Gambaran mengenai asal tenaga kerja yang dimiliki oleh pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8 Asal tenaga kerja yang dimiliki pelaku usaha *Fillet* tuna Di Kota Kendari

No	Asal Tenaga Kerja	Jumlah	Persentase (%)
1	Sanak Keluarga	10	50,00
2	Desa/Kelurahan yang Sama	5	25,00
3	Luar Desa/Kelurahan	5	25,00
	Total	20	100

Sumber : Data primer diolah, Juli 2016

Berdasarkan gambaran mengenai asal tenaga kerja yang dimiliki oleh responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, dapat diketahui bahwa pada dasarnya usaha yang dikelola oleh responden memiliki tenaga kerja yang berasal dari sanak keluarga, yakni sebesar 50%, sementara tenaga kerja yang berasal dari kelurahan yang sama adalah 25%, dan tenaga kerja yang berasal dari luar kelurahan sebesar 25%. Secara umum dapat dikatakan bahwa pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari masih memiliki *supply* tenaga kerja yang cukup. Hal ini dapat dilihat dari sangat sedikitnya responden yang mengimpor tenaga kerja dari luar daerah mereka.

c. Tingkat Pendidikan Tenaga Kerja

Gambaran mengenai tingkat pendidikan tenaga kerja yang dimiliki oleh masing-masing responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Tenaga kerja yang dimiliki pelaku usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
1	Tamat SD	0	0,00
2	Tamat SLTP	3	15,00
3	Tamat SLTA	16	80,00
4	Diploma/Sarjana	1	5,00
	Total	20	100

Sumber : Data primer diolah, Juli 2016

Berdasarkan gambaran mengenai tingkat pendidikan tenaga kerja yang dimiliki responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari pada Tabel 9, maka dapat disimpulkan bahwa pada dasarnya tingkat pendidikan yang dimiliki oleh tenaga kerja yang bekerja sudah cukup memadai karena sebagian besar memiliki pendidikan tamat SLTA.

Aspek Bahan Baku (Input)

Tanggapan atas aspek bahan baku pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, meliputi tanggapan atas cara perolehan, sumber dan harga bahan baku tersebut. Adapun cara perolehan bahan baku untuk produk yang dihasilkan oleh responden pelaku usahatani rumput laut, dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Cara perolehan bahan baku pelaku usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari

No	Cara Perolehan Bahan Baku	Jumlah	Persentase (%)
1	Diusahakan/Dibuat Sendiri	0	0
2	Dibeli	20	100,00
	Total	20	100

Sumber : Data primer diolah, Juli 2016

Berdasarkan Tabel 10 dapat diketahui bahwa bahan baku untuk usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari yang diperoleh responden dengan cara membeli, dan tidak terdapat responden yang memperoleh bahan baku dengan cara membuat atau mengusahakan sendiri. Adapun responden yang memperoleh bahan baku dengan cara membeli memberikan tanggapan bahwa bahan baku tersebut dibeli dari para nelayan yang berasal dari daerah sendiri dan jika terjadi kekurangan pasokan bahan baku, maka para pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari memasok bahan baku dari luar daerah seperti Kota Bau-Bau dan Kabupaten Wakatobi.

Alasan responden tidak mengusahakan/membuat sendiri bahan bakunya adalah lebih efisien, tidak membutuhkan waktu lama, dan tidak memiliki sarana alat penangkapan ikan tuna.

Aspek Pasar

Uraian mengenai aspek pasar responden pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, adalah penjelasan tentang lokasi penjualan *Fillet* Tuna yang dihasilkan. Tempat penjualan *Fillet* Tuna menggambarkan tentang kepada siapa atau dimana produk *Fillet* Tuna yang

dihasilkan dijual. Dalam hal pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, wilayah-wilayah penjualan pada umumnya dijual kepada pihak konsumen industri, baik itu yang berada di dalam negeri, maupun diluar negeri. Selain itu, untuk pasar lokal Kota Kendari, sebagian besar produk *Fillet* Tuna dijual kepada took-toko swalayan yang berada di Kota Kendari, seperti; *Hypermart* dan swalayan lainnya.

Daerah penjualan dalam negeri adalah Kota Surabaya, Denpasar, dan Jakarta. Sementara untuk penjualan diluar negeri adalah Jepang, Singapura dan Australia.

Aspek Legalitas Asset dan Usaha

Aspek legalitas asset dan usaha meliputi status kepemilikan asset serta kelengkapan berkas legalitas asset. Gambaran mengenai aspek legalitas asset dan usaha adalah sebagai berikut:

Tabel 11. Status kepemilikan asset responden pelaku usaha *Fillet* tuna Di Kota Kendari

No	Status Kepemilikan Asset	Jumlah	Persentase (%)
1	Milik Sendiri	20	100,00
2	Sewa	0	0
3	Dipinjamkan	0	0
4	Hak Pakai	0	0
	Total	20	100

Sumber : Data primer diolah, Juli 2016

Berdasarkan Tabel 11 diketahui bahwa seluruh pelaku usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari memiliki status kepemilikan asset yaitu milik sendiri. Secara umum asset yang mereka miliki telah memiliki aspek legalitas (sertifikat/bukti hak milik).

PEMBAHASAN

Model Awal Rantai Nilai Usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari

Penyusunan model rantai nilai usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari akan mengacu pada model rantai nilai Porter yang menggunakan lima aktivitas primer dan empat aktivitas pendukung. Namun dalam penelitian ini, model rantai nilai porter yang diadopsi hanya menggunakan tiga model rantai nilai, yakni: (1) rantai bahan baku, (2) rantai produksi, dan (3) rantai pemasaran. Hal ini dilakukan dengan pertimbangan bahwa ketiga model rantai nilai tersebut sudah cukup mewakili kelima aktivitas primer yang ada pada model rantai nilai Porter.

Rantai Bahan Baku Usaha *Fillet* Tuna

Rantai bahan baku merupakan suatu siklus yang menggambarkan perputaran atau arus keluar masuk bahan baku pada suatu usaha. Dalam usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari yang menjadi obyek dalam penelitian ini, rantai bahan baku merupakan arus keluar masuk ikan tuna sebagai bahan baku utama. Analisis terhadap rantai bahan baku akan berguna untuk mendeteksi tingkat efisiensi dan efektivitas penggunaan bahan baku.

Hasil analisis rantai bahan baku, selanjutnya akan dijadikan acuan dalam menyusun Model Awal Rantai Bahan Baku Usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari.

1. Sumber Bahan Baku

Secara umum, ikan tuna yang merupakan bahan baku utama dalam usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari bersumber dari tiga lokasi, yakni; (1) Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Kota Kendari; (2) Pelabuhan Wakatobi; dan (3) Pelabuhan Bau-Bau. Adapun alasan pemilihan ketiga lokasi ini sebagai sumber supply bahan baku adalah untuk menutupi permintaan *Fillet* tuna bagi konsumen, oleh karena jika bahan baku (ikan tuna) hanya berasal dari satu lokasi, tidak mampu menutupi permintaan pasar.

a. Tempat Pelelangan Ikan Kota Kendari

Ikan Tuna yang merupakan bahan baku utama pada usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari sebagian besar bersumber dari lokasi Tempat Pelelangan Ikan Kendari. Para pelaku usaha *Fillet* Tuna memperoleh bahan baku tersebut dengan cara membeli dari para pedagang yang menjual ikan tuna di TPI. Rata-rata harga per kilogram Ikan Tuna yang dibeli oleh para pelaku usaha *Fillet* Tuna di TPI adalah Rp30.000,-/kg. Namun harga tersebut akan naik jika berada pada kondisi cuaca yang kurang menguntungkan (terang bulan), harga perkilogram ikan tuna bisa mencapai Rp50.000,-/kg.

Jika dilihat lebih jauh ke belakang, ikan tuna yang dijual pada Tempat Pelelangan Ikan Kota Kendari merupakan pasokan ikan tuna yang berasal dari para nelayan penangkap ikan. Para nelayan penangkap ikan biasanya melakukan penangkapan ikan tuna dalam kurun waktu 2-3 hari. Hasil tangkapan ikan tuna tersebut selanjutnya dibawa ke pelabuhan TPI untuk di perjual belikan. Pihak pemilik kapal atau pemilik modal kapal biasanya menjual ikan tuna tersebut kepada para pedagang ikan tuna yang telah menjadi langganan mereka. Biasanya para pemilik kapal dan pemilik modal sudah memiliki komit-men tersendiri kepada para pedagang ikan tuna tertentu. Komitmen yang dimaksud adalah komitmen tentang harga jual, kuantitas, dan kualitas. Rata-rata harga jual ikan tuna dari pemilik kapal atau pemilik modal kepada para pedagang pemborong adalah Rp20.000,- sampai Rp25.000,- perkilogram.

Perbedaan antara pemilik kapal dan pemilik modal adalah; pemilik kapal adalah mereka yang mempunyai kapal penangkap ikan tuna, sedangkan pemilik modal adalah mereka yang membiayai para pemilik kapal dalam hal operasional penangkapan ikan. Pemilik kapal dan pemilik modal selanjutnya menjual ikan tuna hasil tangkapan kepada para pedagang pemborong.

Ongkos angkut bahan baku (ikan tuna) dari TPI Kota Kendari ke lokasi produksi secara umum tidak dikeluarkan. Hal ini disebabkan oleh karena jarak antara lokasi produksi dengan TPI yang letaknya bersebelahan (±10 meter).

b. Pelabuhan Wakatobi

Pelabuhan Wakatobi merupakan salah satu alternatif bagi para pelaku usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari sebagai tempat untuk memperoleh bahan baku (ikan tuna). Hasil tangkapan ikan

tuna pada daerah ini tergolong cukup besar. Pembelian ikan tuna yang berasal dari daerah ini dilakukan kurang lebih sebanyak 5 (lima) kali dalam seminggu. Hal ini dilakukan dengan pertimbangan bahwa jarak antara Pelabuhan Wakatobi dengan lokasi produksi *Fillet* tuna yang cukup jauh dengan jarak tempuh yang tergolong cukup lama yakni mencapai hingga 6-8 jam. Hal ini berdampak pada resiko kerusakan ikan tuna yang cukup tinggi.

Harga beli bahan baku (ikan tuna) pedangan pemborong di Pelabuhan Wakatobi pada dasarnya sama dengan harga beli ikan tuna di TPI Kota Kendari yakni sebesar Rp30.000,-/kg, sementara harga beli ikan tuna oleh pemborong kepada para nelayan di Wakatobi sebesar Rp25.000,-/kg. Namun oleh karena jarak yang tergolong jauh sehingga pembelian ikan tuna dari lokasi ini membutuhkan ongkos angkut bahan baku yang cukup tinggi. Adapun ongkos angkut bahan baku dari Pelabuhan Wakatobi ke lokasi produksi adalah Rp85.000,-/box, dimana satu box berisi sekitar 40 kg ikan tuna, sehingga jika dirata-ratakan maka diperoleh ongkos angkut per satu kilogram adalah Rp85.000,- / 40 kg atau sama dengan Rp2.125/kg. Berdasarkan perhitungan tersebut, maka dapat diperoleh total harga beli ikan tuna dari Pelabuhan Wakatobi adalah Rp30.000,- + Rp2.125,- = Rp32.125,-/kg.

c. Pelabuhan Bau-Bau

Pelabuhan Bau-Bau merupakan salah satu alternatif lainnya bagi para pelaku usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari sebagai tempat untuk memperoleh bahan baku (ikan tuna). Hasil tangkapan ikan tuna pada daerah ini juga tergolong cukup besar. Pembelian bahan baku dari Pelabuhan Bau-Bau dilakukan setiap hari. Harga beli bahan baku (ikan tuna) pada pedagang pemborong di Pelabuhan Bau-Bau rata-rata sama dengan harga beli ikan tuna di TPI Kota Kendari yakni sebesar Rp30.000,-/kg, sementara harga beli pedagang pemborong kepada para nelayan adalah sebesar Rp27.000,-/kg . Oleh karena jarak yang tergolong jauh sehingga pembelian ikan tuna dari pedagang pemborong di Pelabuhan Bau-Bau membutuhkan ongkos angkut bahan baku. Adapun ongkos angkut bahan baku dari Pelabuhan Bau-Bau ke lokasi produksi di Kota Kendari adalah Rp77.000,-/box, dimana satu box berisi sekitar 40 kg ikan tuna, sehingga jika dirata-ratakan maka diperoleh ongkos angkut per satu kilogram adalah Rp77.000,- / 40 kg atau sama dengan Rp1.925/kg. Berdasarkan perhitungan tersebut, maka dapat diperoleh total harga beli ikan tuna dari Pelabuhan Bau-Bau adalah Rp30.000,- + Rp1.925,- = Rp31.925,-/kg.

2. Permasalahan Terkait Bahan Baku

Terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh para pelaku usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari terkait perolehan bahan baku, yakni;

(1). Secara umum, kualitas bahan baku yang berasal dari Kota Kendari lebih bagus dibanding yang berasal dari Wakatobi dan Bau-Bau, sehingga dengan mengacu pada total harga beli bahan di masing-masing daerah tersebut, maka lebih menguntungkan jika membeli keseluruhan bahan baku dari Kota Kendari. Namun oleh karena produksi tangkapan ikan tuna di Kota

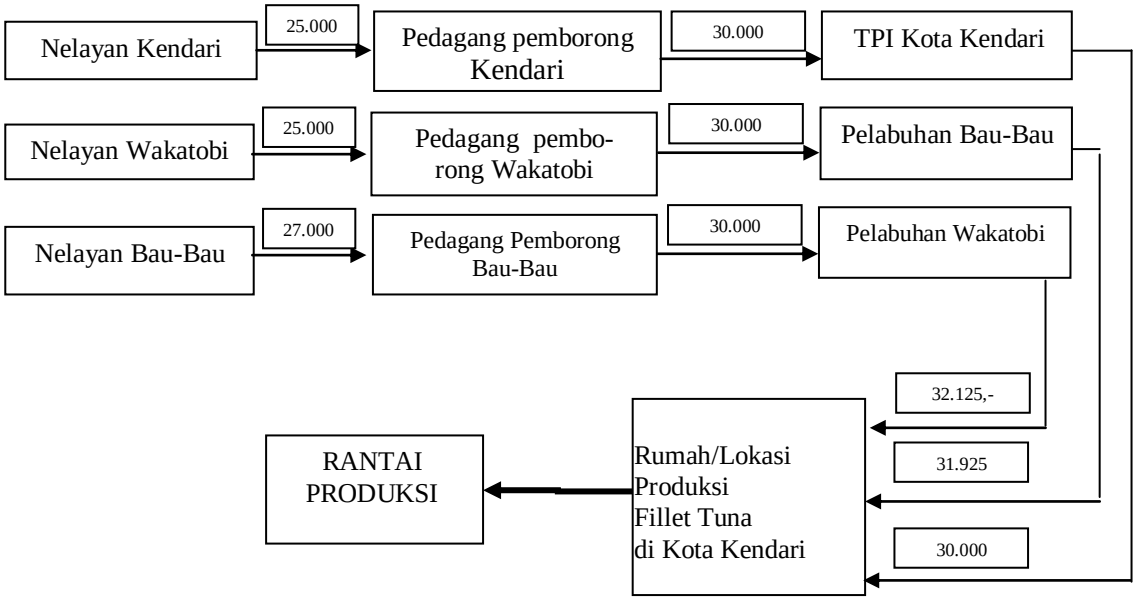
Kendari yang terbatas, sehingga diperlukan pasokan dari daerah lain yakni; Wakatobi dan Bau-Bau.

(2). Pasokan bahan baku yang berasal dari luar Kota Kendari sangat rentan terjangkit bakteri *Salmonela*. Hal ini disebabkan oleh karena lama pengiriman dari lokasi bahan baku ke lokasi produksi, serta bahan baku yang berasal dari luar Kota Kendari biasanya sudah dipotong-potong terlebih dahulu sehingga mudah terjangkit bakteri.

(3) Selain itu, harga dan jumlah hasil tangkapan bahan baku atau ikan tuna sangat tergantung pada kondisi/cuaca pada saat penangkapan ikan tuna. Jika cuaca kurang mendukung (terang bulan, dan angin kencang) akan menyebabkan jumlah tangkapan sedikit yang selanjutnya akan memicu naiknya harga ikan tuna.

3. Model Rantai Bahan Baku *Fillet* Tuna di Kota Kendari

Berdasarkan deskripsi mengenai rantai bahan baku *Fillet* tuna di Kota Kendari, maka dapatlah disusun model rantai bahan baku usaha *Fillet* tuna, sebagai berikut:



Gambar 1. Model rantai bahan baku usaha *Fillet* tuna

Rantai Produksi Usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari

Rantai produksi merupakan suatu proses sistematik terkait proses perubahan dari bahan baku menjadi barang jadi atau setengah jadi. Dalam rantai produksi aktivitas-aktivitas proses produksi merupakan bagian yang terpenting. Perubahan yang terjadi pada sistematika produksi akan menyebabkan terjadinya perubahan terhadap banyak hal, seperti; biaya, kualitas, tenaga kerja, peralatan, dan lain-lain.

Rantai produksi usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari secara umum tidak jauh berbeda dengan usaha *Fillet* tuna di daerah-daerah lainnya. Keberhasilan rantai produksi akan berdampak pada efisiensi dan efektivitas proses produksi.

ISSN : 2355-6617
ojs.uho.ac.id/index.php/bisnisperikanan

Fokus perhatian pada mekanisme rantai produksi usaha *Fillet* tuna adalah aktivitas-aktivitas *Fillet* itu sendiri. Dalam hal ini, sangat dibutuhkan keterampilan khusus yang harus dimiliki oleh tenaga kerja dalam aktivitas ini.

Berdasarkan hasil pengumpulan data, diperoleh informasi bahwa rata-rata jumlah produksi *Fillet* tuna di Kota Kendari adalah 500 kg/hari/usaha. Untuk menghasilkan 500 kg *Fillet* tuna siap jual tersebut dibutuhkan ikan tuna gelondongan sebanyak ± 800-900. Berdasarkan acuan tersebut, maka deskripsi atas proses produksi usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari akan dilakukan dengan berpedoman pada proses produksi perhari.

Adapun tahapan-tahapan aktivitas produksi usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari, adalah sebagai berikut:

1. Pembersihan/Pencucian

Tahapan pertama dari proses produksi *Fillet* tuna adalah tahap pembersihan ikan tuna. Tahapan ini bertujuan agar segala kotoran yang melekat pada ikan tuna dapat dihilangkan karena tingkat kebersihan ikan tuna gelondongan sangat berpengaruh terhadap kualitas hasil *Fillet*. Dalam tahapan pembersihan ini pula dilakukan aktivitas pemisahan antara insang dan isi perut ikan tuna dengan badan utuhnya. Output yang dihasilkan dari aktivitas ini adalah ikan tuna yang sudah bersih dari kotoran, insang, dan isi perut. Pada usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari, rata-rata tenaga kerja yang digunakan dalam tahapan ini adalah 2 – 3 orang. Dalam tahapan ini, tenaga kerja yang digunakan tidak mempersyaratkan keahlian atau keterampilan khusus. Adapun bahan penolong yang dipersiapkan pada tahapan ini adalah air.

Biaya produksi yang dikeluarkan dalam tahapan ini jika diasumsikan proses produksi perhari mengikuti pola normal seperti yang telah dijelaskan sebelumnya adalah sebesar Rp80.000,-/perhari/sekali produksi. Nilai tersebut terdiri atas:

a. Harga beli air bersih sebanyak 1.100 m3 sebesar Rp50.000,-;
b. Biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp30.000,- (3 org tenaga kerja, @Rp10.000,).

2. Pemotongan

Tahapan selanjutnya dalam proses produksi *Fillet* tuna adalah tahap pemotongan. Tahap pemotongan yang dimaksud disini adalah proses pemi-sahan antara kepala ikan tuna dengan badan. Proses ini ditujukan agar kepala ikan tuna tidak lagi menjadi hambatan pada saat di lakukan proses *Fillet* nantinya. Output dari tahapan ini adalah ikan tuna yang sudah bersih dan tidak memiliki kepala ikan lagi. Dalam proses ini, jumlah rata-rata tenaga kerja yang dibutuhkan adalah 2 – 3 orang. Dalam tahapan ini, tenaga kerja yang digunakan tidak membutuhkan/ mempersyaratkan keahlian atau keterampilan khusus. Adapun peralatan yang dibutuhkan pada tahapan ini adalah pisau potong.

Biaya produksi yang dikeluarkan dalam tahapan ini jika diasumsikan proses produksi perhari mengikuti pola normal seperti yang telah dijelaskan sebelumnya adalah sebesar Rp36.000,-/

perhari/sekali produksi. Nilai tersebut dapat dirinci sebagai berikut:

a. Biaya tenaga kerja @Rp10.000,-/orang/hari;
b. Biaya penyusutan pisau potong sebesar Rp6.000,-/3 orang/hari. Adapun deskripsi perhitungan biaya penyusutan adalah sebagai berikut: (1) harga beli pisau potong = Rp100.000,-/unit; (2) jangka waktu pemakaian ekonomis pisau tersebut adalah 2 bulan atau sama dengan 50 kali proses produksi (1 bulan = 25 kali/hari proses produksi); (3) sehingga biaya penyusutan pisau potong per unit adalah Rp2.000,-; (4) tenaga kerja yang digunakan dalam tahapan ini adalah sebanyak 3 orang = 3 unit pisau potong = Rp6.000,- penyusutan/3 unit).

3. Fillet

Tahapan selanjutnya dalam proses produksi *Fillet* tuna setelah dilakukan pembersihan dan pemotongan adalah proses *Fillet*. Proses *Fillet* ini dilakukan dengan tujuan memisahkan antara daging ikan tuna dengan tulang, kulit, sirip, dan ekor. Output dari tahapan ini adalah daging ikan tuna murni tanpa tulang, kepala, kulit, dan sirip. Pada tahapan proses ini, oleh karena aktivitas pada tahapan ini sangat membutuhkan keterampilan dan keahlian khusus, maka tenaga kerja yang digunakan dituntut untuk memiliki keahlian tersebut. Aktivitas *Fillet* ini harus dilakukan dengan sangat teliti, mengingat bahwa tingkat keberhasilan aktivitas ini sangat menentukan kualitas dan kuantitas *Fillet* tuna yang dihasilkan. Rata-rata usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari hanya memiliki satu orang tenaga kerja khusus untuk tahapan *Fillet* ini. Adapun peralatan yang dibutuhkan dalam tahapan ini adalah pisau *Fillet*.

Biaya produksi yang dikeluarkan dalam tahapan ini jika diasumsikan proses produksi perhari mengikuti pola normal seperti yang telah dijelaskan sebelumnya adalah sebesar Rp170.000,-/perhari/sekali produksi. Nilai tersebut dapat dirinci sebagai berikut:

a. Biaya tenaga kerja @Rp150.000,-/orang/hari;
b. Biaya penyusutan pisau *Fillet* sebesar Rp20.000,-/orang/hari. Adapun deskripsi perhitungan biaya penyusutan pisau *Fillet* adalah sebagai berikut: (1) harga beli pisau potong = Rp1.000.000,-/unit; (2) jangka waktu pemakaian ekonomis adalah 2 bulan atau sama dengan 50 kali proses produksi (1 bulan = 25 kali/hari proses produksi); (3) sehingga biaya penyusutan pisau potong per unit adalah Rp20.000,-; (4) tenaga kerja yang digunakan dalam tahapan ini adalah sebanyak 1 orang = 1 unit pisau potong

4. Trimming

Tahap berikutnya dalam proses produksi *Fillet* tuna setelah dilakukan proses *Fillet* adalah proses trimming. Proses trimming adalah suatu proses yang bertujuan untuk melakukan pemisahan antara daging ikan tuna yang berwarna merah, dengan daging ikan tuna yang berwarna cokelat. Hal ini dilakukan karena pasar (konsumen) hanya menginginkan *Fillet* tuna dari daging yang berwarna merah. Output dari aktivitas ini adalah *Fillet* tuna siap

ISSN : 2355-6617
ojs.uho.ac.id/index.php/bisnisperikanan

jual. Aktivitas ini harus dilakukan secara teliti agar output yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik, sehingga untuk tahapan ini sangat membutuhkan tenaga kerja yang memiliki keahlian dan keterampilan khusus. Rata-rata usaha *Fillet* tuna yang ada di Kota Kendari hanya memiliki satu orang tenaga kerja untuk tahapan trimming ini. Adapun peralatan yang dibutuhkan dalam tahapan ini adalah pisau *Fillet*.

Biaya produksi yang dikeluarkan dalam tahapan ini jika diasumsikan proses produksi perhari mengikuti pola normal seperti yang telah dijelaskan sebelumnya adalah sebesar Rp100.000,-/perhari/sekali produksi. Nilai tersebut dapat dirinci sebagai berikut:

a. Biaya tenaga kerja @Rp80.000,-/orang/hari;
b. Biaya penyusutan pisau *Fillet* sebesar Rp20.000,-/orang/hari. Adapun perhitungan biaya penyusutan pisau *Fillet* adalah sebagai berikut: (1) harga beli pisau potong = Rp1.000.000,-/unit; (2) jangka waktu pemakaian ekonomis pisau tersebut adalah 2 bulan atau sama dengan 50 kali proses produksi (1 bulan = 25 kali/hari proses produksi); (3) sehingga biaya penyusutan pisau potong per unit adalah Rp20.000,-; (4) tenaga kerja yang digunakan dalam tahapan ini adalah sebanyak 1 orang = 1 unit pisau potong.

5. Pengemasan

Tahapan selanjutnya setelah dilakukan trimming adalah aktivitas pengemasan. *Fillet* Tuna siap jual (LOIN) terlebih dahulu di kemas kedalam kantong berbahan plastik yang telah diberi label. Jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam proses/tahapan ini adalah rata-rata 2 - 3 orang tenaga kerja. Pada tahapan ini, peralatan/bahan penolong yang dibutuhkan adalah plastik kemasan berlabel.

Biaya produksi yang dikeluarkan dalam tahapan ini jika diasumsikan proses produksi perhari mengikuti pola normal seperti yang telah dijelaskan sebelumnya adalah sebesar Rp210.000,-/perhari/sekali produksi. Nilai tersebut dapat dirinci sebagai berikut:

a. Biaya tenaga kerja @Rp20.000,-/orang/hari (3 orang = Rp60.000,-/hari/produksi);
b. Biaya pembelian kemasan plastik berlabel adalah Rp150.000,- untuk mengemas 500 kg *Fillet* tuna siap jual.

6. Packing (Box)

Tahap terakhir dari proses produksi usaha *Fillet* tuna adalah tahap *packing Fillet* tuna ke dalam *styrofoam box*. Proses ini dilakukan oleh 2 - 3 orang tenaga kerja dimana tenaga kerja dimaksud tidak membutuhkan keahlian dan keterampilan khusus. Satu *styrofoam box* diisi dengan 50 kg *Fillet* tuna siap jual. Adapun bahan yang dibutuhkan dalam tahapan ini adalah *styrofoam box* dan es balok.

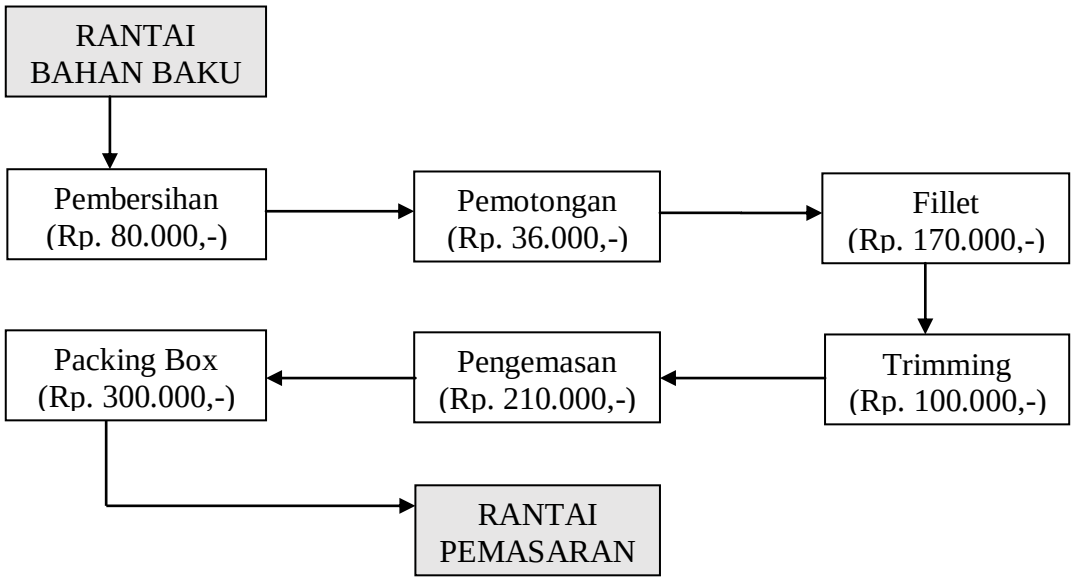
Biaya produksi yang dikeluarkan dalam tahapan ini jika diasumsikan proses produksi perhari mengikuti pola normal (500 kg *Fillet* tuna perhari) seperti yang telah dijelaskan sebelumnya adalah sebesar Rp300.000,-/ perhari/ sekali produksi. Nilai tersebut dapat dirinci sebagai berikut:

a. Biaya tenaga kerja @Rp10.000,-/orang/hari (3 orang = Rp30.000,-/hari/produksi);
b. Biaya pembelian *styrofoam box* (50x40x22 cm) adalah Rp17.000,-/box, dimana untuk mengemas 500 kg *Fillet* tuna siap jual dibutuhkan 10 buah *styrofoam box*, sehingga total biaya pembelian *styrofoam box* adalah Rp170.000,-.
c. Biaya pembelian es balok 10 balok @Rp10.000,- = Rp100.000,-

Terkait dengan aktivitas-aktivitas rantai produksi, maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahan mengenai rantai produksi, yakni:

1. Belum konsistennya waktu penyelesaian masing-masing aktivitas produksi. Setiap tahapan produksi membutuhkan waktu tertentu dalam penyelesaiannya. Dalam hal usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, waktu yang dibutuhkan untuk penyelesaian masing-masing aktivitas belum konsisten, dalam artian bahwa untuk menyelesaikan satu tahapan aktivitas produksi terkadang membutuhkan waktu yang lebih lama dari pengerjaan aktivitas yang pada hari atau proses produksi sebelumnya.
2. Sering terjadi peningkatan biaya produksi.
3. Beberapa peralatan harus dibeli di luar Kota Kendari, sehingga sering terjadi penundaan waktu pengerjaan hanya karena peralatan yang sudah rusak dan harus memesan lagi dari luar Kota Kendari yang tentunya membutuhkan waktu cukup lama.
4. Lingkungan kerja yang kurang nyaman.
5. Pada saat-saat tertentu dimana permintaan meningkat, sering terjadi keterlambatan produksi.
6. Skill tenaga kerja belum memadai sehingga proses pemilletan hanya dilakukan oleh satu orang saja.

Berdasarkan uraian mengenai rantai produksi usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, maka dapat disusun model awal rantai produksi usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari sebagai berikut:



Gambar 2 Model rantai produksi usaha *Fillet* tuna

Rantai Pemasaran Usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari

Rantai pemasaran merupakan serangkaian aktivitas lanjutan dalam aktivitas-aktivitas rantai nilai yang diarahkan kepada proses penghataran produk jadi kepada konsumen, baik konsumen perorangan, maupun konsumen industri. Sebelum diuraikan lebih lanjut tentang aktivitas rantai pemasaran usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari, maka terlebih dahulu akan dilakukan klasifikasi *Fillet* tuna siap jual yang dihasilkan.

Ada tiga klasifikasi *Fillet* tuna yang dihasilkan pada usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari, yakni;

(1). Klasifikasi A; yakni *Fillet* tuna yang masuk dalam kategori kualitas sangat baik (*great*). *Fillet* tuna dengan klasifikasi seperti ini adalah *Fillet* tuna berbasis ekspor antar negara. Klasifikasi *Fillet* tuna seperti ini dibandrol dengan harga Rp80.000,-/kg;

(2). Klasifikasi B; yakni *Fillet* tuna yang masuk dalam kategori kualitas cukup baik (*middle*). *Fillet* tuna dengan klasifikasi seperti ini adalah *Fillet* tuna berbasis ekspor antar provinsi. Klasifikasi *Fillet* tuna seperti ini di bandrol dengan harga Rp60.000,-/kg;

(3). Klasifikasi C; yakni *Fillet* tuna yang masuk dalam kategori kualitas kurang baik (*less*). *Fillet* tuna dengan klasifikasi seperti ini adalah *Fillet* tuna yang biasa diperdagang-kan secara lokal. Klasifikasi *Fillet* tuna seperti ini dibandrol dengan harga Rp35.000,-/kg.

Penjelasan tentang rantai pemasaran usaha *Fillet* tuna di Kota Kendari, akan dilakukan dengan mengacu kepada klasifikasi *Fillet* tuna yang dihasilkan. Hal ini dilakukan dengan pertimbangan bahwa berbeda klasifikasi akan menyebabkan perbedaan target pasar.

Fillet tuna dengan klasifikasi A memiliki rantai pemasaran yang sedikit agak berbeda dengan klasifikasi *Fillet* tuna lainnya. Hal ini disebabkan oleh *Fillet* tuna dengan klasifikasi A memiliki tingkat kualitas yang sangat tinggi. Hal ini pula yang menyebabkan harga *Fillet* tuna untuk klasifikasi ini menjadi sangat tinggi, yakni mencapai Rp80.000,-/kg.

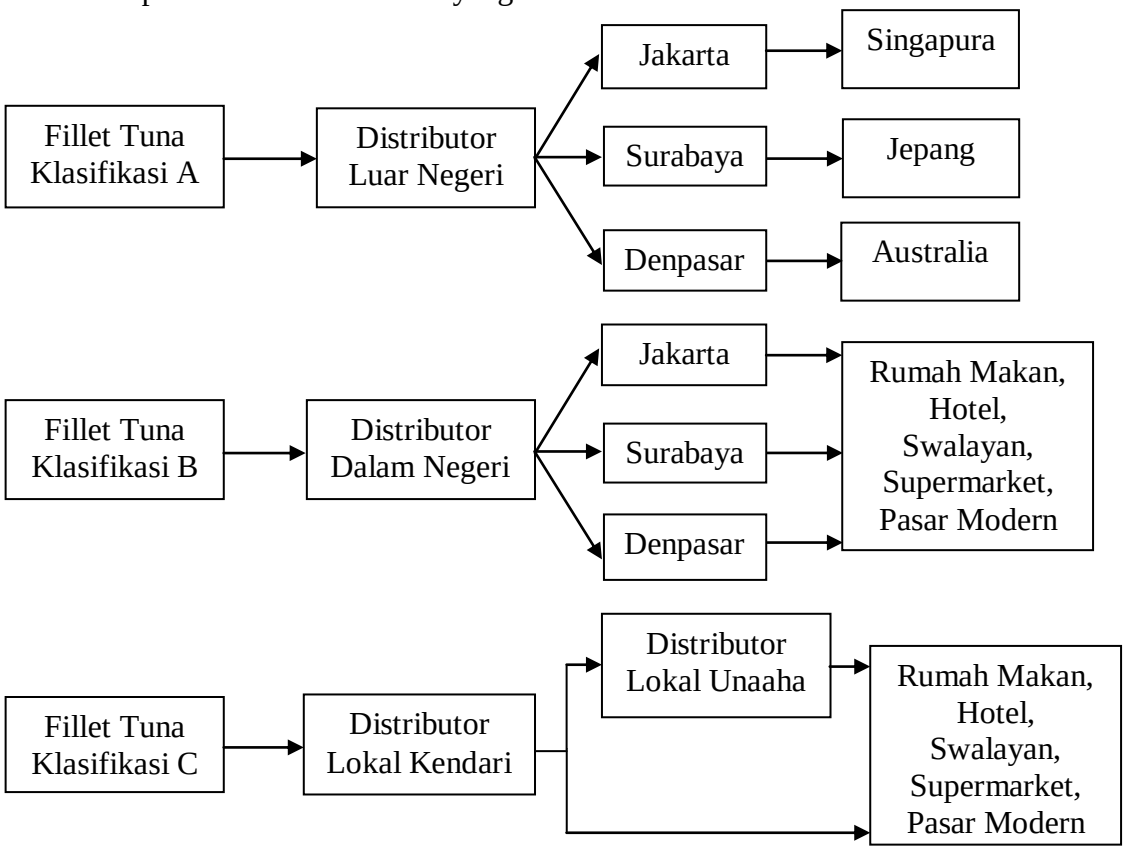
Rantai pemasaran untuk *Fillet* tuna klasifikasi A di Kota Kendari adalah; dari hasil produksi *Fillet* tuna yang dihasilkan, selanjutnya di kirim kepada para distributor luar negeri yang berada di Jakarta, Surabaya, dan Denpasar dengan biaya pengiriman relatif sama yakni rata-rata Rp60.000,-/box, dimana biaya pengiriman tersebut ditanggung oleh pihak pengusaha *Fillet* tuna di Kota Kendari. Para distributor luar negeri membeli *Fillet* tuna klasifikasi A dengan harga Rp80.000,-/kg dari pengusaha *Fillet* tuna yang berada di Kota Kendari. Selanjutnya, distributor luar negeri tersebut mengirim kembali *Fillet* tuna tersebut ke luar negeri, yakni ke negara Jepang, Singapura, dan Australia.

Selanjutnya, untuk rantai pema-saran untuk *Fillet* tuna klasifikasi B di Kota Kendari adalah; dari hasil produksi *Fillet* tuna yang dihasilkan, selanjutnya

dikirim kepada para distributor dalam negeri yang berada di Jakarta, Surabaya, dan Denpasar dengan biaya pengiriman relatif sama yakni rata-rata Rp60.000,-/box, dimana biaya pengiriman tersebut ditanggung oleh pihak pengusaha *Fillet* tuna di Kota Kendari. Para distributor dalam negeri membeli *Fillet* tuna klasifikasi B dengan harga Rp60.000,-/kg dari pengusaha *Fillet* tuna yang berada di Kota Kendari. Selanjutnya, distributor dalam negeri tersebut menjual kembali *Fillet* tuna tersebut ke industri-industri yang ada di daerah mereka, seperti; rumah makan, swalayan/ supermarket/pasar modern, dan hotel.

Rantai pemasaran untuk *Fillet* tuna klasifikasi C di Kota Kendari adalah; dari hasil produksi *Fillet* tuna yang dihasilkan, selanjutnya di kirim kepada para distributor *Fillet* tuna lokal yang berada di Kota Kendari. Para distributor lokal membeli *Fillet* tuna klasifikasi C dengan harga Rp35.000,-/kg dari pengusaha *Fillet* tuna yang berada di Kota Kendari. Selanjutnya, distributor lokal tersebut menjual kembali *Fillet* tuna tersebut ke konsumen lokal di Kota Kendari, yakni; rumah makan, hotel, restauran, swalayan, pasar modern, dan rumah tangga dengan harga Rp45.000,-/kg, serta kepada distributor lokal yang berada di daerah terdekat dengan Kota Kendari yakni; Kota Unaaha.

Berdasarkan uraian tersebut, maka dapatlah disusun model rantai pemasaran *Fillet* tuna di Kota Kendari sebagai berikut



Gambar 3 Model rantai pemasaran usaha *Fillet* tuna

ISSN : 2355-6617
ojs.uho.ac.id/index.php/bisnisperikanan

SIMPULAN

1. Faktor penghambat yang menjadi permasalahan dalam rantai nilai usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari, adalah; (a) kualitas dan harga bahan baku yang masih sangat bervariasi untuk masing-masing daerah pemasok ikan Tuna; (b) bahan baku yang berasal dari luar Kota Kendari sangat rentan untuk terkena virus; (c) kuantitas pasokan bahan baku sangat berfluktuasi, tergantung kondisi cuaca; (d) lama proses produksi belum konsisten; (e) sering terjadi peningkatan biaya produksi; (e) kualitas tenaga kerja yang belum memadai; dan (f) beberapa peralatan hanya tersedia di luar Kota Kendari; dan (g) lingkungan kerja yang kurang nyaman.
2. Sumber bahan baku diperoleh dari tiga daerah yakni; Kota Kendari, Kota Bau-Bau, dan Kabupaten Wakatobi;
3. Proses produksi *Fillet* Tuna dilaksanakan melalui enam tahapan yakni; pencucian/pembersihan, pemotongan, *Fillet*, *trimming*, pengemasan, dan packing.
4. Daerah tujuan lokasi pemasaran adalah Kota Kendari, Kota Denpasar, Kota Surabaya, dan Kota Jakarta. Sementara untuk pasar luar negeri adalah Singapura, Jepang, dan Australia.

SARAN

1. Diperlukan adanya inovasi rantai nilai usaha *Fillet* Tuna agar tercipta konsistensi dalam proses produksi.
2. Diperlukan adanya pelatihan dan kursus terkait tata cara *Fillet* Tuna agar jumlah produksi dapat meningkat.
3. Diperlukan adanya intervensi pemerintah dalam pengembangan usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari.
4. Dibutuhkan adanya peran lembaga kemitraan untuk mendukung aktivitas rantai nilai *Fillet* Tuna di Kota Kendari.
5. Diperlukan adanya peningkatan ketersediaan sarana produksi *Fillet* Tuna untuk menunjang pengembangan usaha *Fillet* Tuna di Kota Kendari.

DAFTAR PUSTAKA

Faisal W. I. 2010. *Analisis Rantai Nilai Minyak Kelapa Sawit Berkelanjutan*. Tesis. Magister Bisnis. Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Hansen, and Mowen. 2000. *Management Biaya; Akuntansi dan Pengendalian*, alih bahasa Tim Salemba Empat. Salemba Empat Jakarta.

Hidayat A. B, dan Rosman I. 2013. *Analisis Rantai Nilai Jagung di Kabupaten Boalemo Provinsi Gorontalo*. Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH. Regional Economic Development. Jakarta.

Jantje G. K, dan Bachtiar. 2010. Penerapan Analisa Rantai Nilai Dalam Rangka Akselerasi Pembangunan Sektor Pertanian di Sulawesi Utara. *Seminar Regional Inovasi Tehnologi Pertanian Provinsi Sulawesi Utara*. Manado.

Kuntoro, B. A. 2013. Analisis Rantai Pasok dan Rantai Nilai Bunga

Krisan di Daerah Sentra Pengembangan Jawa Timur. *SEPA. Volume 10. No. 1. September 2013.* Hal.1-10.

Porter, M. E . 1985. *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior*. New York: The Free Press.

Shank, J.K., and Govindarajan, V. 1992. *Strategic Cost Management and the Value Chain*., Thomson Learning. USA.

Wisdaningrum, O. 2013. Analisis Rantai Nilai (*Value Chain*) dalam Lingkungan Internal Perusahaan. *ANALISA. Vol.1. No.1. April 2013*.

Yusuf, H., Abadi, Y., Zaid, S dan Yusuf, S. 2014. Penerapan Konsep Rantai Nilai Usaha Dalam Upaya Meningkatkan Margin Usaha Tani Rumput Laut Di Kecamatan Duruka Kabupaten Muna Sulawesi Tenggara. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*. Vol.1. Nomor 2. 2014. Program Magister Mana-jemen, FEB. Unhalu. Kendari.

Yuwono D.M, Muryanto, dan Sherly S. P. 2012. Value Chain Analisys (VCA) Agribisnis Ayam Potong Lokal di Desa Wonosari, Kecamatan Bawang, Kabupaten Batang. *Makalah. Seminar Nasional* Kedaulatan Pangan dan Energi. Faperta Universitas Trunujoyo. Madura.