

ANALISIS NILAI TAMBAH PADA KLASTER INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN TERI KERING DI PULAU PASARAN KOTA BANDAR LAMPUNG

(Added Value Analysis of Dried Anchovy Industry Cluster in Pasaran Island of Bandar Lampung City)

Bunga Woro Ayu, R Hanung Ismono, Achdiansyah Soelaiman

Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Jl. Prof. Dr. Soemantri Brojonegoro No.1
Bandar Lampung 35141, Telp. 085279554555, e-mail: bungaworo_ayu@yahoo.com

ABSTRACT

The purpose of this research was to analyze the added value of the anchovy processing industry. This research was conducted by census method in Pasaran Island, District of Teluk Betung Barat of Bandar Lampung City. This location was selected purposively for it is the center of salted anchovy fish producers in Bandar Lampung. All of the 38 active salted fish producers were recruited as respondents. The data were analyzed qualitatively and by Hayami method. The results showed that the average value obtained from the processing of a kilogram of wet fish being processed to be dried anchovies was the highest in the west wind season that was Rp7,253.02 with the ratio of added value to the value of the product was 29.73 percent. It meant that of every Rp100.00 of the product would be obtained added value of Rp29.73. The average of added value in the normal monsoon was Rp4,808.72 with the ratio of added value to the product was 25.20 percent. In the eastern monsoon, the average added value was Rp4,801.30 with the ratio of the added value to the product was 27.11 percent. Thus, this dried anchovy processing industry cluster gave added value.

Keywords : added value, dried anchovy, Hayami method, processing industry

PENDAHULUAN

Sektor pertanian berperan dalam perekonomian nasional melalui pembentukan Produk Domestik Bruto (PDB), perolehan devisa, penyediaan bahan baku industri, penyediaan lapangan kerja, dan peningkatan pendapatan masyarakat. Selain itu sektor pertanian dapat memberikan kontribusi tidak langsung berupa efek pengganda, yaitu keterkaitan *input* dan *output* antar industri, konsumsi, dan investasi. Dampak pengganda tersebut cukup besar, sehingga sektor pertanian layak dijadikan sektor andalan dalam pembangunan ekonomi nasional.

Salah satu subsektor pertanian yang memegang peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia adalah subsektor perikanan, karena 60 persen luas wilayah Indonesia merupakan lautan. Subsektor perikanan mampu memproduksi ikan olah dalam jumlah yang tinggi karena ditunjang adanya sifat iklim tropis yang memungkinkan budidaya perikanan diusahakan sepanjang tahun.

Menurut Adawyah (2008), ikan merupakan produk yang banyak dihasilkan dari perairan dan diperoleh dalam jumlah yang melimpah, selain itu ikan merupakan bahan makanan yang cepat mengalami pembusukan. Proses pembusukan pada ikan tidak mungkin dihindari, tetapi hanya bisa dihambat.

Salah satu cara menghindari pembusukan adalah dengan penggaraman dan pengeringan. Cara pengawetan ini merupakan cara yang praktis, efektif, dan efisien. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan terhadap produk-produk pertanian perlu dilakukan.

Menurut Affandi (2010), agroindustri sebagai komponen dari sistem agribisnis yang mengolah bahan baku berupa hasil pertanian menjadi bahan setengah jadi atau barang jadi. Pengolahan tersebut akan memberikan nilai tambah. Proses pengolahan ikan teri kering diharapkan dapat memberikan nilai tambah yang tinggi bagi komoditas pengolah ikan teri di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung.

Menurut Hardjanto dalam Tiasarie (2010), analisis nilai tambah berfungsi sebagai salah satu indikator keberhasilan sektor agribisnis. Nilai tambah didefinisikan sebagai penambahan nilai suatu komoditi karena adanya *input* fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. *Input* fungsional dapat berupa proses perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*).

Salah satu sentra pengolahan ikan di Kota Bandar Lampung terdapat di Pulau Pasaran. Produk unggulan yang dihasilkan di pulau ini adalah ikan teri kering. Banyaknya ikan teri tergantung pada

faktor lingkungan, apabila lingkungan baik maka produksi ikan akan melimpah (Burhannudin 2008). Pulau Pasaran merupakan salah satu daerah penghasil ikan teri kering terbesar di Kota Bandar Lampung, sehingga disebut sebagai kerajaan ikan teri kering (Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung 2011). Jenis ikan teri yang diunggulkan di Pulau Pasaran adalah ikan teri nasi. Karena adanya pengolahan ikan teri kering yang terintegrasi di Pulau Pasaran menyebabkan terbentuknya klaster industri pengolahan ikan teri kering di daerah tersebut.

Menurut Porter dalam Hestningsih (2011), klaster adalah sekelompok perusahaan dan lembaga terkait yang berdekatan secara geografis, memiliki kemiripan yang mendorong kompetisi bersifat komplementer. Kedekatan produk dari perusahaan-perusahaan ini pada tahap awal memacu kompetisi yang mendorong adanya spesialisasi, peningkatan kualitas, serta mendorong inovasi dalam diferensiasi pasar. Klaster disebabkan oleh keunggulan daya saing, sejarah dan institusi. Keunggulan daya saing berkaitan dengan faktor yang berhubungan dengan kondisi penawaran dan permintaan, hubungan industri dan persaingan lokal yang memberikan keuntungan bagi perusahaan lokal. Sejarah, berkaitan dengan faktor yang mendasari industri atau penggunaan teknologi yang menyebabkan keunggulan kompetitif. Institusi adalah kelembagaan formal dan informal yang mempengaruhi pengembangan klaster guna mendukung kreasi, difusi, dan pengetahuan.

Jumlah bahan baku ikan teri basah yang didapat oleh pengolah tergantung pada musim angin. Pada musim angin barat (Agustus sampai Oktober) ketersediaan bahan baku menurun dan harga beli tinggi. Pada musim angin normal (Mei sampai Juli) ketersediaan bahan baku stabil. Pada musim angin timur (November sampai April) ketersediaan bahan baku melimpah dan harga beli rendah. Ketersediaan bahan baku ikan teri sangat berdampak pada keberlanjutan ekonomi dan keberlanjutan proses pengolahan ikan teri kering di Pulau Pasaran.

Usaha ikan teri kering di Pulau Pasaran berskala industri rumah tangga yang menjanjikan. Untuk itu perlu dikaji secara menyeluruh mengenai produksi dan nilai tambah pengolahan ikan teri kering. Oleh sebab itu, maka penelitian ini ditujukan untuk mengetahui nilai tambah pada klaster industri pengolahan ikan teri kering.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Pulau Pasaran, Kecamatan Teluk Betung Barat, Kota Bandar Lampung. Pemilihan lokasi dilakukan secara *purposive*, dengan pertimbangan bahwa daerah tersebut merupakan sentra pengolahan ikan teri kering terbesar di Kota Bandar Lampung.

Pengolah ikan teri di Pulau Pasaran berjumlah 38 pengolah ikan teri kering aktif. Menurut Arikunto (2002), apabila subjek dalam penelitian kurang dari 100 maka lebih baik subjek diambil seluruhnya, sehingga penelitian merupakan penelitian populasi. Berdasarkan pendapat Arikunto tersebut, maka responden dalam penelitian ini seluruh pengolah ikan teri kering di Pulau Pasaran.

Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Pengambilan data primer dilakukan melalui wawancara dengan pengolah ikan dan pengamatan langsung. Data sekunder diperoleh dari studi literatur, laporan-laporan, publikasi, dan pustaka lainnya yang berhubungan dengan penelitian ini, serta lembaga/instansi yang terkait dalam penelitian ini, seperti Badan Pusat Statistik, Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung dan lain-lain. Pengambilan data dilakukan pada bulan Februari-Maret 2013.

Metode Analisis

Pengolahan ikan teri basah menjadi ikan teri kering mengakibatkan bertambahnya nilai jual komoditi tersebut. Untuk mengetahui nilai tambah pada pengolahan ikan teri kering di Pulau Pasaran, Kota Bandar Lampung digunakan analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami seperti ditunjukkan oleh Tabel 1.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Responden Pengolah Ikan Teri Nasi Kering

Pada penelitian ini sebagian besar pengolah ikan teri kering berusia 35 sampai 50 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa pengolah ikan teri kering di daerah penelitian berada pada usia produktif. Menurut Mantra (2003), umur produktif secara ekonomi dapat diartikan bahwa umumnya tingkat kemauan, semangat, dan kemampuan mengembangkan usaha yang lebih tinggi baik dalam kegiatan pertanian dan luar pertanian.

Tingkat pendidikan sebagian besar pengolah ikan teri kering di Pulau Pasaran yaitu tamatan Sekolah Dasar. Hal ini menunjukkan bahwa pengolah ikan

teri kering berada pada tingkat pendidikan yang masih tergolong rendah.

Rata-rata jumlah anggota keluarga yang menjadi tanggungan pengolah ikan teri kering adalah 7 orang. Hal ini menunjukkan bahwa pengolah ikan teri kering di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung memiliki jumlah tanggungan keluarga yang tinggi.

Sebagian besar pengolah ikan teri kering di Pulau Pasaran memiliki modal awal lebih dari Rp5.000.000,00 dan keseluruhan modal yang digunakan untuk industri pengolahan ikan teri kering merupakan modal milik sendiri. Status kepemilikan modal awal mempengaruhi keberlangsungan usaha, yaitu dengan kepemilikan modal sendiri pengolah tentu akan lebih cepat mengembangkan usahanya. Dalam mencukupi kebutuhan keluarga, beberapa pengolah ikan teri kering di Pulau Pasaran memiliki pekerjaan sampingan. Usaha tersebut yaitu sebagai wiraswasta, pedagang, membuat para-para, pengurus koperasi, dan pengurus ekspedisi.

Produksi dan Nilai Tambah Klaster Industri Pengolahan Ikan Teri Kering

Pengolahan ikan teri kering di Pulau Pasaran diperoleh dari produksi semua jenis ikan teri antara lain ikan teri "nasi", ikan teri "nylon", dan ikan teri "jengki". Produksi ikan teri kering yang paling banyak dihasilkan dan memiliki harga jual tertinggi adalah jenis ikan teri nasi yang merupakan komoditi utama di Pulau Pasaran. Hal ini berlaku baik untuk musim angin barat, musim angin normal, maupun musim angin timur. Jenis ikan teri kering lain, produksinya bervariasi per musim angin, sedangkan harganya bervariasi tergantung musim angin dan kualitasnya.

Proses pengolahan ikan teri kering meliputi perebusan, penggaraman, penjemuran, penyortiran, pengemasan, dan penimbangan. Proses pengolahan ikan teri kering sangat sederhana. Peralatan pengolahan ikan teri kering masih menggunakan teknologi yang sederhana, peralatan yang digunakan seperti tungku, kompor mawar, para-para atau anyaman bambu, dan bakul.

Proses pengolahan ikan teri kering dilakukan di darat dan di laut. Pada proses pengolahan di laut ikan teri segar direbus menggunakan bahan tambahan yaitu garam. Proses perebusan ini dilakukan di atas kapal untuk menjaga kesegaran dan menghindari kebusukan pada ikan teri. Pada proses perebusan bahan baku ikan teri dibutuhkan waktu 2 sampai 3 menit.

Tabel 1. Prosedur perhitungan nilai tambah metode Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1.	Output (Kg/Bulan)	a
2.	Bahan Baku (Kg/Bulan)	b
3.	Tenaga Kerja (HOK/Bulan)	c
4.	Faktor Konversi	$d = a/b$
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$e = c/b$
6.	Harga Output (Rp/Kg)	f
7.	Upah Rata – Rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	g
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/Kg)		
8.	Harga Bahan Baku	h
9.	Sumbangan input Lain	i
10.	Nilai Output	$j = d \times f$
11. a.	Nilai Tambah	$k = j - i - h$
b.	Rasio Nilai Tambah	$l = (k/j) \times 100\%$
12. a.	Imbalan Tenaga Kerja	$m = e \times g$
b.	Bagian Tenaga Kerja	$n\% = (m/k) \times 100\%$
13. a.	Keuntungan	$o = k - m$
b.	Tingkat Keuntungan	$p\% = (o/k) \times 100\%$
Balas jasa pemilik faktor – faktor produksi		
14.	Margin Keuntungan	$q = j - h$
a.	Keuntungan	$r = o/q \times 100\%$
b.	Tenaga Kerja	$s = m/q \times 100\%$
c.	Input Lain	$t = i/q \times 100\%$

Sumber : Hayami dalam Iriany, 2010

Keterangan :

- a = Output/total produksi ikan teri yang dihasilkan oleh pengolah ikan teri kering
- b = Input/bahan baku yang digunakan untuk memproduksi ikan teri kering
- c = Tenaga kerja yang digunakan dalam memproduksi ikan teri dihitung dalam bentuk HOK (Hari Orang Kerja) dalam satu periode analisis
- f = Harga produk yang berlaku pada satu periode analisis
- g = Jumlah upah rata-rata yang diterima oleh pekerja dalam setiap satu periode produksi yang dihitung berdasarkan per HOK (Hari Orang Kerja)
- h = Harga input bahan baku utama yaitu ikan per kilogram pada saat periode analisis
- i = Sumbangan / biaya input lainnya yang terdiri dari biaya bahan baku penolong, biaya penyusutan dan biaya pengemasan

Adapun kriteria nilai tambah adalah:

- a. Jika $NT > 0$, berarti klaster industri pengolahan ikan teri kering memberikan nilai tambah.
- b. Jika $NT < 0$, berarti klaster industri pengolahan ikan teri kering tidak memberikan nilai tambah.

Proses pengolahan ikan teri kering di darat antara lain penirisan, penjemuran, penyortiran, penimbangan, dan pengemasan. Setelah proses perebusan di laut, bahan baku ikan teri langsung ditiriskan di darat menggunakan anyaman bambu dan kemudian dijemur selama 2 sampai 4 jam. Proses terakhir pada kegiatan pengolahan ikan teri kering adalah penyortiran. Penyortiran dilakukan untuk memisahkan jenis dan ukuran ikan teri kering. Setelah proses penyortiran selesai ikan teri kering siap ditimbang, dikemas dan dipasarkan.

Dalam mendukung keberlanjutan agroindustri ikan teri kering di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung para pengolah harus menggunakan bahan baku ikan teri basah dengan jumlah dan mutu yang tepat, sehingga dapat mengolah dan menjual pada waktu yang tepat. Semua usaha tersebut harus dilakukan agar tercipta nilai tambah pada pengolahan ikan teri kering.

Dasar perhitungan dalam analisis nilai tambah adalah rata-rata nilai tambah untuk tiap kilogram bahan baku ikan teri segar yang dibutuhkan pada pengolahan ikan teri kering per musim angin yaitu musim angin barat, musim angin normal, dan musim angin timur. Hasil analisis nilai tambah klaster industri pengolahan ikan secara berturut-turut dapat dilihat pada Tabel 2, 3, dan 4 (lampiran).

a) Musim Angin Barat

Dasar perhitungan dalam analisis yang pertama adalah rata-rata nilai tambah klaster industri pengolahan ikan teri kering pada musim angin barat untuk setiap kilogram bahan baku ikan teri basah yang dibutuhkan dalam per satu kali proses pengolahan ikan teri kering di Pulau Pasaran. Hasil produksi ikan teri kering tertinggi pada musim angin barat di Pulau Pasaran berada pada jenis ikan teri nasi dengan jumlah produksi sebesar 689,47 kilogram. Rata-rata *input* bahan baku yang digunakan pada proses produksi ikan teri kering sebanyak 1.389,00 kilogram. Berdasarkan jumlah bahan baku yang digunakan dan jumlah produk yang dihasilkan, diperoleh nilai konversi sebesar 0,49 artinya untuk setiap 1 kilogram ikan teri nasi basah yang diolah akan menghasilkan 0,49 kilogram ikan teri nasi kering.

Harga bahan baku rata-rata untuk ikan teri nasi basah pada musim angin barat sebesar Rp16.184,21 per kilogram, sedangkan rata-rata sumbangan *input* lain sebesar Rp953,88. Nilai ini diperoleh dari pembagian biaya total rata-rata bahan lain dengan jumlah rata-rata bahan baku yang digunakan dalam pengolahan ikan teri nasi kering di Pulau Pasaran Kecamatan Teluk Betung Barat, Kota Bandar Lampung.

Rata-rata harga ikan teri nasi kering sebesar Rp49.154,61 per kilogram. Harga ini merupakan nilai yang diterima pengolah dari hasil penjualan ikan teri nasi kering. Rata-rata nilai produk yang

diperoleh dari jenis ikan teri nasi kering pada musim angin barat sebesar Rp24.391,11.

Imbalan tenaga kerja merupakan imbalan yang diperoleh tenaga kerja dalam mengolah satu kilogram ikan teri nasi basah menjadi ikan teri nasi kering. Rata-rata besarnya imbalan tenaga kerja yang didapat dari pengolahan ikan teri nasi kering pada musim angin barat di Pulau Pasaran sebesar Rp525,33.

Koefisien tenaga kerja didapat dari rasio banyaknya tenaga kerja yang terlibat dalam satuan Hari Orang Kerja (HOK) dibagi dengan jumlah bahan baku yang diolah. Nilai koefisien tenaga kerja tersebut menunjukkan banyaknya jumlah Hari Orang Kerja (HOK) yang dibutuhkan untuk pengolahan 1 kilogram ikan teri segar menjadi ikan teri kering. Rata-rata koefisien tenaga kerja pada musim angin barat sebesar 0,01.

Margin keuntungan yang didapat dari pengolahan ikan teri nasi kering pada musim angin barat sebesar 81,97 persen. Margin tenaga kerja sebesar 6,40 persen. Balas jasa tenaga kerja tersebut merupakan imbalan terhadap tenaga kerja yang didapat pengolahan ikan teri kering. Margin yang digunakan untuk *input* lain sebesar 11,62 persen. Nilai tambah merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain tetapi tidak termasuk tenaga kerja. Nilai tambah diperoleh dari pengolahan satu kilogram ikan teri nasi basah menjadi ikan teri nasi kering sebesar Rp7.253,02.

Rasio nilai tambah terhadap nilai produk adalah 29,73 persen, artinya untuk setiap Rp100,00 nilai produk akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp29,73. Penelitian ini menunjukkan bahwa nilai tambah usaha pengolahan ikan teri nasi kering pada musim angin barat adalah 29,73 persen yang berarti usaha pengolahan ikan teri nasi kering di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung Kecamatan Teluk Betung Barat, tahun 2013 memberikan nilai tambah yang positif terhadap pengolahan ikan teri kering.

b) Musim Angin Normal

Rata-rata nilai tambah tertinggi pada musim angin normal berada pada jenis ikan teri nasi, seluruh jenis ikan teri yang diolah pada musim angin normal di Pulau Pasaran memiliki NT lebih dari 0. Hal ini berarti klaster industri pengolahan ikan teri

kering di Pulau Pasaran memberikan nilai tambah terhadap pengolahan ikan teri basah menjadi ikan teri kering. Rata-rata nilai tambah tertinggi didapatkan oleh jenis ikan teri nasi kering yaitu sebesar Rp4.808,72 dengan rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 25,20 persen yang berarti setiap Rp100,00 nilai produk, diperoleh nilai tambah sebesar Rp25,20.

Bahan baku ikan teri nasi basah yang didapat pada musim angin normal sebesar 9.158,00 kilogram dengan hasil produksi ikan teri nasi kering sebesar 4.500,00 kilogram. Faktor konversi yang didapat dari pengolahan bahan baku ikan teri nasi basah menjadi ikan teri nasi kering sebesar 0,49.

Marjin keuntungan kotor diperoleh dari nilai produk dikurangi dengan harga bahan baku yaitu sebesar Rp4.968,20 dari setiap satu kilogram ikan nasi nasi segar yang diolah. Marjin keuntungan kotor tersebut dapat diketahui dari distribusi untuk faktor-faktor produksi seperti tenaga kerja, sumbangan *input* lain, dan keuntungan bersih dari klaster pengolahan ikan teri nasi kering.

Imbalan tenaga kerja merupakan imbalan yang diperoleh tenaga kerja dalam mengolah 1 kilogram ikan teri nasi basah menjadi ikan teri nasi kering. Rata-rata besarnya imbalan tenaga kerja yang didapat pada musim angin normal sebesar Rp613,11.

Harga produk ikan teri nasi kering di Pulau Pasaran pada musim angin normal sebesar Rp38.832,24 dengan harga bahan baku ikan teri nasi basah sebesar Rp14.133,16. Keuntungan dari produk ikan teri nasi kering pada musim angin barat sebesar 87,24 persen.

Balas jasa yang diperoleh dari faktor produksi tenaga kerja adalah 12,34 persen. Balas jasa tenaga kerja tersebut merupakan imbalan terhadap tenaga kerja pengolahan ikan teri kering atau disebut juga pendapatan tenaga kerja. Balas jasa yang diperoleh untuk sumbangan *input* lain adalah 3,21 persen dari marjin keuntungan kotor, sedangkan balas jasa yang diperoleh untuk keuntungan adalah 84,44 persen. Keuntungan ini merupakan imbalan terhadap usaha yang dijalankan dan risiko yang harus ditanggung oleh pengolah ikan teri kering pada musim angin normal di Pulau Pasaran, Kecamatan Teluk Betung Barat, Kota Bandar Lampung.

c) Musim Angin Timur

Seluruh jenis ikan teri yang diolah pada musim angin timur di Pulau Pasaran memiliki NT lebih dari 0. Nilai tambah tertinggi pada musim timur juga diperoleh pada jenis ikan teri nasi. Nilai tambah yang diperoleh adalah Rp4801,30 dengan rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 27,11 persen yang berarti setiap Rp100,00 nilai produk, diperoleh nilai tambah sebesar Rp27,11.

Bahan baku ikan teri nasi basah yang didapat pada musim angin timur sebesar 23.411,00 kilogram dengan hasil produksi ikan teri nasi kering sebesar 11.663,00 kilogram. Faktor konversi yang didapat dari pengolahan bahan baku ikan teri nasi basah menjadi ikan teri nasi kering sebesar 0,50. Rata-rata harga ikan teri nasi kering sebesar Rp35.542,76 per kilogram. Harga ini merupakan nilai yang diterima pengolah dari hasil penjualan ikan teri nasi kering. Rata-rata nilai produk yang diperoleh dari jenis ikan teri nasi kering pada musim angin barat sebesar Rp17.707,46.

Hasil produksi ikan teri kering tertinggi di Pulau Pasaran berada pada musim angin timur, karena pada musim angin timur persediaan bahan baku ikan teri basah di bagan melimpah. Hal ini mengakibatkan harga jual dan nilai tambah ikan teri kering pada musim angin timur rendah dibandingkan pada musim angin barat dan musim angin normal. Sebaliknya, pada musim angin barat ketersediaan bahan baku menurun sehingga harga produk dan nilai tambah pada ikan teri kering lebih tinggi, dan pada musim angin normal persediaan bahan baku stabil.

Pengolahan ikan teri segar menjadi ikan teri kering di Pulau Pasaran telah memberikan nilai tambah. Nilai tambah yang diciptakan pada pengolahan ikan teri kering berfungsi sebagai salah satu indikator dalam keberhasilan sistem agribisnis khususnya sub-sistem agroindustri ikan teri kering. Pengolahan di daerah tersebut sudah memberikan distribusi imbalan yang diterima pemilik dan tenaga kerja, menciptakan kesempatan kerja, dan pengembangan daerah. Menurut Hardjanto (1993), aspek ekonomi memiliki pengaruh terhadap pertumbuhan industri basis komoditas pertanian dan juga penyerapan tenaga kerja. Upaya peningkatan nilai tambah pada komoditas pertanian secara finansial langsung berpengaruh terhadap peningkatan pendapatan pelaku usaha. Usaha pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah. Konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi

karena adanya input fungsional adalah perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian.

KESIMPULAN

Hasil produksi tertinggi pengolahan ikan teri kering di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung adalah pada musim angin timur. Berdasarkan jenisnya, produksi ikan teri kering terbanyak adalah ikan teri nasi kering yaitu sebesar 11.663,00 kilogram. Selain itu, disimpulkan pula bahwa nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan satu kilogram ikan teri basah menjadi ikan teri kering tertinggi berada pada musim angin barat yaitu pada jenis ikan teri nasi sebesar Rp7.253,02 dan rasio nilai tambah terhadap nilai produk adalah 29,73 persen, artinya setiap Rp100,00 nilai produk akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp29,73.

DAFTAR PUSTAKA

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

Affandi MI. 2010. "Konsentrasi Spasial, Kekuatan Aglomerasi, dan Klaster Sektor Agroindustri di Provinsi Lampung". *Prosiding Seminar Sehari Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lampung*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Arikunto S. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Rineka Cipta. Jakarta.

Burhanuddin. 2008. *Ikhtologi Ikan dan Aspek Kehidupannya*. Yayasan Citra Emulsi. Makassar.

Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung. 2011. *Sentra Pengolahan Ikan di Kota Bandar Lampung 2009*. Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung. Bandar Lampung.

Hardjanto. 1993. *Mengukur Nilai Tambah Tepung-tepungan*. Diunduh dari ppht. deptan.go.id/mobile/?content = informasi mobile & id = 1 & sub = 1 & kat = 0 & fuse = 1624. Diakses 26 September 2013.

Hestningsih. 2011. *Landasan Teori Klaster dan Manajemen Klaster*. Kencana Prenada Media Group. Jakarta.

Iriany A. 2010. "Nilai Tambah dan Penerimaan Keripik Singkong di Malang". *Jurnal Penelitian Pertanian Tropika*: 18 (2): 184-191.

Mantra IB. 2003. *Demografi Umum*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.

Tiasarie. 2010. "Analisis Nilai Tambah, Pendapatan dan HPP Pada Klaster Agroindustri Berbasis Kedelai (Tahu dan Tempe) di Kecamatan Metro Barat". *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Tabel 2. Rata-rata nilai tambah klaster industri pengolahan ikan teri kering pada musim angin barat di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung, tahun 2013

<i>Output, Input, dan Harga</i>			Teri Nasi	Teri Nylon	Teri Jengki
1.	Hasil produksi (kg)	A	689,47	308,42	281,57
2.	Bahan Baku (kg)	B	1.389,00	603,00	535
3.	Input tenaga kerja (HOK)	C	18,00	18,00	18,00
4.	Faktor konversi	$d=a/b$	0,49	0,51	0,52
5.	Koefisien tenaga kerja	$e=c/b$	0,01	0,02	0,03
6.	Harga Produk (Rp/kg)	F	49.154,61	39.003,29	29.646,05
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	G	40.551,76	40.551,76	40.551,76
Pendapatan dan nilai tambah					
8.	Harga bahan baku	H	16.184,21	12.857,89	10.384,21
9.	Sumbangan bahan lain	I	953,88	2.132,38	2.335,66
10.	Nilai produk	$j = dxf$	24.391,11	19.944,09	15.610,86
11.	a. Nilai tambah	$k=j-h-i$	7.253,02	4.953,83	2.891,00
	b. Rasio Nilai tambah	$l=k/j(\%)$	29,73	24,83	18,51
12.	a. Imbalan tenaga kerja	$m=e \times g$	525,33	1.210,18	1.365,03
	b. Bagian tenaga kerja	$n=m/k(\%)$	7,24	24,42	47,21
13.	a. Keuntungan	$o=k-m$	6.727,70	3.743,63	1.525,97
	b. Bagian keuntungan	$p=o/k(\%)$	92,75	75,57	52,78
Balas Jasa untuk Faktor Produksi					
14.	Margin	$q=j-h$	8.206,90	7.086,20	5.226,65
	a. Keuntungan	$r=o/q(\%)$	81,97	52,82	29,19
	b. Tenaga kerja	$s=m/q(\%)$	6,40	17,07	26,11
	c. Input lain	$t=i/q(\%)$	11,62	30,09	44,68

Tabel 3. Rata-rata nilai tambah klaster industri pengolahan ikan teri kering pada musim angin normal di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung, tahun 2013

<i>Output, Input, dan Harga</i>			Teri Nasi	Teri Nylon	Teri Jengki
1.	Hasil produksi (kg)	A	4.500,00	1.855,00	2.084,00
2.	Bahan Baku (kg)	B	9.158,00	3.205,00	4.200,00
3.	Input tenaga kerja (HOK)	C	128,00	128,00	128,00
4.	Faktor konversi	$d=a/b$	0,49	0,58	0,50
5.	Koefisien tenaga kerja	$e=c/b$	0,01	0,03	0,03
6.	Harga Produk (Rp/kg)	F	38.832,24	22.590,13	21.793,42
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	G	43.865,96	43.865,96	43.865,96
Pendapatan dan nilai tambah					
8.	Harga bahan baku	H	14.113,16	11.225,26	8.486,84
9.	Sumbangan bahan lain	I	159,48	386,83	344,34
10.	Nilai produk	$j = dxf$	19.081,36	13.075,57	10.814,78
11.	a. Nilai tambah	$k=j-h-i$	4.808,72	1.463,48	1.983,60
	b. Rasio Nilai tambah	$l=k/j(\%)$	25,20	11,19	18,34
12.	a. Imbalan tenaga kerja	$m=e \times g$	613,11	1.466,71	1.336,87
	b. Bagian tenaga kerja	$n=m/k(\%)$	12,75	94,74	67,39
13.	a. Keuntungan	$o=k-m$	4.195,60	262,29	646,74
	b. Bagian keuntungan	$p=o/k(\%)$	87,24	17,92	32,60
Balas Jasa untuk Faktor Produksi					
14.	Margin	$q=j-h$	4.968,20	1.850,31	2.327,94
	a. Keuntungan	$r=o/q(\%)$	84,44	14,17	27,78
	b. Tenaga kerja	$s=m/q(\%)$	12,34	67,89	57,42
	c. Input lain	$t=i/q(\%)$	3,21	20,90	14,79

Tabel 4. Rata-rata nilai tambah klaster industri pengolahan ikan teri kering pada musim angin timur di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung, tahun 2013

<i>Output, Input, dan Harga</i>			Teri Nasi	Teri Nylon	Teri Jengki
1.	Hasil produksi (kg)	A	11.663,00	6.072,00	6.568,00
2.	Bahan Baku (kg)	B	23.411,00	10.653,00	13.474,00
3.	<i>Input</i> tenaga kerja (HOK)	C	355,51	355,51	355,51
4.	Faktor konversi	$d=a/b$	0,50	0,57	0,49
5.	Koefisien tenaga kerja	$e=c/b$	0,02	0,03	0,03
6.	Harga Produk (Rp/kg)	F	35.542,76	22.099,34	21.576,97
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	G	48.418,29	48.418,28	48.418,28
Pendapatan dan nilai tambah					
8.	Harga bahan baku	H	12.839,47	10.189,47	7.568,42
9.	Sumbangan bahan lain	I	66,68	128,08	118,39
10.	Nilai produk	$j = dxf$	17.707,46	12.595,75	10.518,77
11.	a. Nilai tambah	$k=j-h-i$	4.801,30	2.278,20	2.831,96
	b. Rasio Nilai tambah	$l=k/j(\%)$	27,11	18,08	26,92
12.	a. Imbalan tenaga kerja	$m=e \times g$	735,27	1.615,86	1.277,54
	b. Bagian tenaga kerja	$n=m/k(\%)$	15,31	70,92	45,11
13.	a. Keuntungan	$o=k-m$	4.066,03	662,34	1.554,42
	b. Bagian keuntungan	$p=o/k(\%)$	84,68	29,07	54,88
Balas Jasa untuk Faktor Produksi					
14.	Margin	$q=j-h$	4.867,98	2.406,28	2.950,35
	a. Keuntungan	$r=o/q(\%)$	83,52	27,52	52,68
	b. Tenaga kerja	$s=m/q(\%)$	15,10	67,15	43,30
	c. <i>Input</i> lain	$t=i/q(\%)$	1,36	5,32	4,01