

## Analisis Nilai Tambah Usaha Pembuatan Ikan Kering di Kota Bengkulu

### *Value-Added Analysis of the Dried Fish Manufacturing Industry in Bengkulu City*

Melysa Nabilasari<sup>1)</sup>, Bambang Sumantri<sup>1)\*</sup>, Sriyoto<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu, Jl. Beringin Raya, Kec. Muara Bangka Hulu, Kota Bengkulu 38119, Indonesia

\*Penulis korespondensi: bsumantri1719@yahoo.com

Received November 2022, Accepted Desember 2022

#### ABSTRAK

Ikan kering merupakan salah satu jenis pengolahan hasil perikanan yang dilakukan secara tradisional dan sederhana dengan bantuan sinar matahari. Pengolahan ikan ini dilakukan agar ikan dan hasil perikanan memiliki nilai tambah. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis besarnya nilai tambah dari usaha pembuatan ikan kering di Kota Bengkulu. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari sampai Februari 2022 di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu, Kota Bengkulu. Sampel penelitian ini berjumlah 86 orang yang dipilih menggunakan metode sensus dimana seluruh populasi dijadikan sampel. Data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder, serta analisis data yang digunakan adalah analisis kuantitatif menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha pembuatan ikan kering di Kota Bengkulu mampu menciptakan nilai tambah karena memiliki nilai NT >0 (positif). Besaran nilai tambah untuk setiap jenis ikan yang digunakan adalah Rp. 5.799,32/kg (beleberan), Rp. 4.223,61/kg (kase), Rp. 5.161,32/kg (beledang), Rp. 7.556,13/kg (kerong), dan Rp. 9.592,77/kg (pala batu).

**Kata kunci:** nilai tambah; ikan kering; Kota Bengkulu

#### ABSTRACT

*Dried fish is a processing fishery product carried out traditionally and simply with the help of sunlight. This fish processing is carried out to add value to fish and fishery products. This study aims to analyze the amount of added value of the dried fish-making business in Bengkulu City. This research was conducted from January to February 2022 in Sumber Jaya Village, Kampung Melayu District, Bengkulu City. The sample of this study was 86 people selected using the census method, where the entire population was sampled. The data used are primary and secondary, and the data analysis used is a quantitative analysis using the Hayami method. The results showed that the business of making dried fish in Bengkulu City could create added value because it had an NT value of >0 (positive). The amount of added value for each type of fish used is Rp. 5,799.32/kg (beleberan), Rp. 4,223.61/kg (case), Rp. 5,161.32/kg (beledang), Rp. 7,556.13/kg (kerong), and Rp. 9,592.77/kg (stone nutmeg).*

**Keywords:** added value; dried fish; Bengkulu City

#### PENDAHULUAN

Salah satu subsektor yang memiliki potensi besar di Indonesia adalah perikanan. Seperti yang diketahui bahwa Indonesia mempunyai 17.508 pulau dan 81.000 km garis pantai yang menjadikannya wilayah negara kepulauan terbesar di dunia, yang mana wilayah teritorialnya sebanyak 70% terdiri dari laut. Selain itu total luas perairan laut Indonesia sebesar 5,8 juta Km<sup>2</sup>, menjadikan wilayahnya yang kaya akan sumberdaya hayati dan non hayati (Nurlina, 2018). Kekayaan sumberdaya tersebut dapat dijadikan modal awal dalam pembangunan nasional sekaligus berperan penting bagi pembangunan kelautan dan perikanan Indonesia. Adapun sumbangan subsektor perikanan terhadap PDRB Indonesia pada tahun 2020 adalah sebesar 2,80% (BPS Indonesia, 2021).

Provinsi Bengkulu sebagian besar Kabupaten/Kota di dalamnya berada di wilayah pesisir pantai membuat subsektor perikanan menjadi andalan masyarakat dalam memilih lapangan usaha. Produksi perikanan tangkap di Provinsi Bengkulu dibagi menjadi perikanan tangkap di laut dan perikanan perairan umum. Pada tahun 2019, produksi perikanan terbesar berasal dari perikanan tangkap di laut dengan produksi sebesar 70.829 ton dengan nilai 2.626 miliar (BPS Provinsi Bengkulu, 2021). Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Tangkap di Laut Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Bengkulu Tahun 2019

No	Kabupaten /Kota	Perikanan Tangkap di Laut	
		Volume (Ton)	Nilai (000 Rp)
1	Bengkulu Selatan	1.968	60.511.164
2	Rejang Lebong	-	-
3	Bengkulu Utara	5.467	195.626.088
4	Kaur	4.124	100.677.685
5	Seluma	2.143	64.055.020
6	Mukomuko	20.277	825.918.780
7	Lebong	-	-
8	Kepahiang	-	-
9	Bengkulu Tengah	1.603	54.426.545
10	Kota Bengkulu	35.247	1.324.929.804
Prov. Bengkulu		70.829	2.626.145.086

Sumber: BPS Provinsi Bengkulu, 2021

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa volume dan nilai produksi perikanan tangkap di laut terbesar Provinsi Bengkulu berada di Kota Bengkulu. Jumlah perikanan Kota Bengkulu memiliki rata-rata 68% dengan nilai ekonomis dan 32% sisanya adalah ikan non ekonomis. Sebanyak 32% dari jumlah produksi ikan non ekonomis tersebut sebagian besar dilakukan usaha pengawetan ikan kering yang akhirnya bisa menjadikan komoditi unggulan Kota Bengkulu, serta sebagian kecilnya dimakan dalam keadaan segar (Reswita *et al.*, 2018).

Kegiatan pengolahan ikan kering di Kota Bengkulu umumnya dilakukan oleh para ibu rumah tangga. Usaha pembuatan ikan kering ini dilakukan untuk membantu pendapatan suami, yang berprofesi sebagai nelayan dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. Usaha pembuatan ikan kering ini sedikit banyaknya memang sangat membantu perekonomian masyarakat setempat. Adanya aktivitas industri yang mengubah bentuk primer, dalam hal ini ikan segar menjadi ikan kering setelah melewati proses pengolahan, maka menciptakan nilai tambah akibat dikeluarkannya berbagai biaya, penerimaan yang diperoleh juga lebih tinggi bila dibandingkan dengan tidak melalui proses pengolahan. Hal tersebut merupakan alasan utama para pembuat ikan kering melakukan proses pengolahan ikan disamping untuk membuat hasil perikanan mempunyai daya simpan yang lebih lama, mengingat hasil perikanan merupakan produk pertanian yang mudah rusak. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis besarnya nilai tambah dari usaha pembuatan ikan kering di Kota Bengkulu.

## METODE PENELITIAN

### Waktu dan Tempat

Penentuan lokasi penelitian ditentukan secara *purposive* yaitu teknik pemilihan yang digunakan peneliti dengan pertimbangan tertentu dalam pengambilan subjek penelitian. Penelitian dilakukan di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu dengan pertimbangan bahwa jumlah pembuat ikan kering di daerah penelitian lebih banyak daripada di daerah Kota Bengkulu lainnya, dan dilakukan dari bulan Januari sampai Februari tahun 2022.

### Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah nelayan yang juga berprofesi sebagai pembuat ikan kering. Ikan kering ini dibuat oleh nelayan sendiri dan atau oleh anggota keluarganya. Misalnya istri ataupun anggota keluarga yang lain. Jumlah populasinya adalah 86 orang. Penelitian ini menjadikan seluruh populasi sebagai sampel, sehingga metode pengambilan sampelnya secara sensus atau dikatakan juga sebagai sampel jenuh.

### Jenis dan Metode Pengumpulan Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh dengan cara turun ke lapangan. Data primer didapat melalui metode wawancara langsung kepada responden dengan daftar pertanyaan yang telah disiapkan (kuesioner). Sementara data sekunder menurut Suryani & Hendryadi (2015) merupakan data yang dikumpulkan dari sumber-sumber terpercaya yang bersangkutan dengan topik penelitian. Data atau informasi yang digunakan biasanya dari web, buku, jurnal dan lainnya.

### Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis kuantitatif dengan menggunakan metode Hayami. Metode ini dipergunakan dalam menghitung nilai tambah dari pembuatan ikan kering yang dilihat dari besarnya input yang dipakai, output yang diproduksi, harga bahan baku (ikan segar), harga jual output, upah tenaga kerja, serta sumbangan input lain. Metode nilai tambah Hayami dapat dilihat pada Tabel 2.

Kriteria nilai tambah adalah :

- Jika Nilai Tambah > 0, berarti usaha pengolahan memberikan nilai tambah (positif).
- Jika Nilai Tambah < 0, berarti usaha pengolahan tidak memberikan nilai tambah (negatif).

Tabel 2. Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
<b>Output, Input dan Harga</b>		
1	Output (kg)	a
2	Bahan baku (kg)	b
3	Tenaga kerja (HOK)	c
4	Faktor konversi	$d = a/b$
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	$e = c/b$
6	Harga output (Rp/kg)	f
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	g
<b>Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg)</b>		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	h
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	i
10	Nilai output (Rp/kg)	$j = d \times f$
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	$k = j - i - h$
	b. Rasio nilai tambah (%)	$l = (k/j) \times 100\%$
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	$m = e \times g$
	b. Bagian tenaga kerja (%)	$n\% = (m/k) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	$o = k - m$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$p\% = (o/k) \times 100\%$
<b>Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi</b>		
14	Marjin (Rp/kg)	$q = j - h$
	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 *et al.* 1987

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Pembuat Ikan Kering

Total pembuat ikan kering dalam penelitian ini berjumlah 86 orang. Karakteristik pembuat ikan kering meliputi : usia, pendidikan formal, jumlah anggota keluarga dan pengalaman usaha.

#### Usia

Usia adalah satu dari beberapa faktor yang memiliki pengaruh terhadap berlangsungnya suatu usaha. Usia dibagi menjadi usia produktif dan non produktif. Usia produktif atau usia ketika seseorang mampu melakukan suatu pekerjaan, yaitu berada pada rentang usia 15 sampai 64 tahun (Sukmaningrum & Imron, 2017). Menurut Ukkas (2017), usia berdampak pada produktivitas seseorang karena berhubungan dengan kemampuan fisik. Orang yang memiliki usia lebih tua tentunya memiliki fisik yang lebih lemah dibandingkan usia yang lebih muda. Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh data usia pembuat ikan kering yang disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Usia Pembuat Ikan Kering

No	Usia (Th)	Jml (Org)	Pers. (%)	Rata-rata (Th)
1	20-39	35	40,70	
2	40-59	47	54,65	41
3	60-79	4	4,65	
	Total	86	100	

Sumber: Data Primer Diolah, 2022

Tabel 3 menunjukkan bahwa persentase terbesar usia pembuat ikan kering adalah pada rentang usia 40 sampai 59 tahun dengan rata-rata usia 41 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa pada umumnya pembuat ikan kering masih tergolong usia produktif. Usia produktif erat kaitannya dengan dengan keadaan fisik dan semangat pembuat ikan kering dalam melakukan kegiatan usaha. Dengan keadaan fisik dan semangat yang kuat tentu dapat menunjang pembuat ikan kering untuk bekerja penuh dalam melakukan usahanya, sehingga dapat membantu tercapainya produksi yang lebih banyak dan akan menambah pendapatan.

### Pendidikan Formal

Pendidikan merupakan salah satu faktor yang akan mempengaruhi pola pikir dan tindakan seseorang. Pada umumnya seseorang yang memiliki pendidikan lebih tinggi dan lama akan lebih dinamis dalam menerima perubahan dan lebih terampil dalam melakukan suatu pekerjaan (Suriadi, 2018). Adapun karakteristik pendidikan formal pembuat ikan kering disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Pendidikan Formal Pembuat Ikan Kering

No	Pend. Formal (Th)	Jml (Org)	Pers. (%)	Rata-rata (Th)
1	0-6	41	47,67	
2	7-12	42	48,84	8
3	>12	3	3,49	
	Total	86	100	

Sumber: Data Primer Diolah, 2022

Tabel 4 memperlihatkan bahwa persentase terbesar lama pendidikan formal pembuat ikan kering adalah pada rentang 7 sampai 12 tahun dengan rata-rata lama pendidikan formal 8 tahun. Menurut Sriyono (2015) lama pendidikan formal tersebut berada pada kategori rendah (tamat SD, SMP). Dengan demikian secara tidak langsung dapat mempengaruhi tingkat adopsi dan pengetahuan yang berkaitan dengan pembuatan ikan kering.

### Jumlah Anggota Keluarga

Jumlah anggota keluarga mempunyai peran penting dalam melakukan kegiatan usaha karena anggota keluarga dapat membantu dalam melakukan usaha, terutama anggota keluarga pada usia produktif. Sedangkan anggota keluarga pada usia non produktif dapat dianggap menjadi beban dalam keluarga (Yulida, 2012). Jumlah anggota keluarga pembuat ikan kering di daerah penelitian mempunyai kisaran 2 sampai 8 orang dengan rata-rata sebanyak 4 orang/KK. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat karakteristik jumlah anggota keluarga pembuat ikan kering yang disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Jumlah Anggota Keluarga Pembuat Ikan Kering

No	Jml AK (Org)	Jml (Org)	Pers. (%)	Rata-rata (Org)
1	2-4	57	66,28	4
2	5-6	24	27,91	
3	7-8	5	5,81	
Total		86	100	

Sumber: Data Primer Diolah, 2022

Tabel 5 menunjukkan bahwa persentase terbesar jumlah anggota keluarga pembuat ikan kering adalah pada rentang 2 sampai 4 orang dengan rata-rata jumlah anggota keluarga 4 orang. Menurut Badan Pusat Statistik, jumlah anggota keluarga tersebut tergolong kecil. Hal ini akan berimplikasi pada beban keluarga dalam memenuhi kebutuhan konsumsi. Bila jumlah anggota keluarga kecil maka kebutuhan konsumsi keluarga tersebut juga kecil, dan sebaliknya. Hal ini sejalan dengan pendapat Lestari (2016), jumlah tanggungan anggota keluarga dalam suatu rumah tangga dapat mempengaruhi tingkat konsumsi yang harus dikeluarkan oleh rumah tangga yang bersangkutan karena berhubungan dengan kebutuhan yang lebih banyak.

### Pengalaman Usaha

Salah satu faktor yang harus diperhatikan pada suatu usaha adalah pengalaman atau lamanya seseorang dalam menjalankan suatu usaha. Menurut Habibah & Astuti (2019) semakin lama seseorang menjalankan suatu usaha maka akan semakin banyak pula pengalaman yang diperolehnya. Pengalaman tersebut akan menjadi sebuah keterampilan dan pengetahuan dalam menjalankan suatu usaha. Karakteristik pengalaman usaha pembuat ikan kering disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Pengalaman Usaha Pembuat Ikan Kering

No	P. Usaha (Th)	Jml (Org)	Pers. (%)	Rata-rata (Th)
1	≤10	44	51,16	11
2	11-20	27	31,40	
3	21-30	15	17,44	
Total		86	100	

Sumber: Data Primer Diolah, 2022

Tabel 6 menunjukkan bahwa rata-rata lama usaha pembuat ikan kering yaitu 11 tahun. Menurut Widyastuti *et al.* (2014), pengalaman usaha tersebut berada pada kategori berpengalaman. Lamanya pengalaman usaha yang dimiliki pembuat ikan kering diharapkan para pembuat ikan kering tersebut mampu dalam mengatasi setiap masalah yang mungkin terjadi dalam usahanya.

### Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah dilakukan dengan menggunakan metode Hayami (Istiani & Soetrisno, 2022; Sriwana *et al.*, 2022; Utami *et al.*, 2020). Metode ini berlandaskan pada satu satuan bahan baku yang

digunakan untuk memperoleh perhitungan nilai tambah. Analisis nilai tambah merupakan nilai yang ditambahkan pada suatu produk selepas diadakannya pengolahan, sehingga harga jual dari olahan (ikan kering) menjadi lebih tinggi jika dibandingkan harga jual ikan segar tanpa melalui proses pengolahan. Perhitungan nilai tambah pada kegiatan pembuatan ikan kering dari bahan baku ikan segar digunakan untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah yang terdapat pada 1 kg ikan segar yang diolah menjadi ikan kering. Besarnya nilai tambah dari kegiatan pembuatan ikan kering diperoleh dari hasil pengurangan biaya bahan baku ikan segar dan input lainnya terhadap nilai output ikan kering yang dihasilkan.

Analisis nilai tambah yang dilakukan pada penelitian ini dimulai dari pengadaan bahan baku ikan segar sampai dengan produk ikan kering dipasarkan. Dasar perhitungan dalam analisis nilai tambah pada usaha pembuatan ikan kering menggunakan per satuan kg ikan segar sebagai bahan baku. Adapun nilai yang diperhitungkan adalah nilai per jenis ikan, yaitu ikan beleberan, kase, beledang, kerong dan pala batu. Harga rata-rata bahan baku di daerah penelitian yaitu Rp. 5.310,34/kg (ikan beleberan), Rp. 4.980,39/kg (ikan kase), Rp. 5.202,90/kg (ikan beledang), Rp. 4.952,38/kg (ikan kerong), dan Rp. 4.964,29/kg (ikan pala batu). Tabel 7 memperlihatkan hasil perhitungan analisis nilai tambah pada usaha pembuatan ikan kering di Kota Bengkulu dengan menggunakan metode Hayami.

Perhitungan nilai tambah pada Tabel 6 menunjukkan bahwa rata-rata penggunaan bahan baku berupa ikan segar dalam proses pembuatan ikan kering di Kota Bengkulu adalah 42,45 kg (ikan beleberan), 50,82 kg (ikan kase), 58,36 kg (ikan beledang), 70,48 kg (ikan kerong), dan 44,04 kg (ikan pala batu) per proses produksi. Dengan rata-rata bahan baku tersebut lalu dihasilkan ikan kering sebanyak 15,09 kg (ikan beleberan), 15,47 kg (ikan kase), 17,93 kg (ikan beledang), 42,52 kg (ikan kerong), dan 30,70 kg (ikan pala batu), sehingga nilai faktor konversinya adalah 0,36 (ikan beleberan), 0,30 (ikan kase), 0,31 (ikan beledang), 0,60 (ikan kerong), dan 0,70 (ikan pala batu). Faktor konversi adalah pembagian antara output dan bahan baku. Hal ini mengindikasikan bahwa setiap penggunaan 1 kg ikan segar dapat memperoleh 0,36 kg ikan kering (beleberan), 0,30 kg ikan kering (kase), 0,31 kg ikan kering (beledang), 0,60 kg ikan kering (kerong), dan 0,70 kg ikan kering (pala batu). Faktor konversi tersebut disebabkan karena adanya proses penyusutan dalam pembuatan ikan segar menjadi ikan kering. Penyusutan ini tergantung dengan jenis ikan kering yang diolah. Biasanya jenis ikan kering tawar akan lebih banyak susutnya dibandingkan ikan kering asin.

Tabel 7. Perhitungan Nilai Tambah Usaha Pembuatan Ikan Kering

No	Variabel	Nilai				
		Beleberan	Kase	Beledang	Kerong	Pala Batu
	Output, Input, dan Harga					
1	Output (kg)	15,09	15,47	17,93	42,52	30,70
2	Bahan baku (kg)	42,45	50,82	58,36	70,48	44,04
3	Tenaga kerja (HOK)	2,85	3,04	3,04	3,53	3,54
4	Faktor konversi	0,36	0,30	0,31	0,60	0,70
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	0,07	0,06	0,05	0,05	0,08
6	Harga output (Rp/kg)	32.436,78	32.000	35.041,67	21.666,67	21.714,29
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000
	Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg)					
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	5.310,34	4.980,39	5.202,90	4.952,38	4.964,29
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	420,87	396	401,67	562,81	579,83
10	Nilai output (Rp/kg)	11.530,53	9.600	10.765,89	13.071,32	15.136,89
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	5.799,32	4.223,61	5.161,32	7.556,13	9.592,77
	b. Rasio nilai tambah (%)	50,30	44	47,94	57,81	63,37
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	1.678,45	1.500	1.302,26	1.252,13	2.009,54
	b. Bagian tenaga kerja (%)	28,94	35,51	25,23	16,57	20,95
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	4.120,88	2.723,61	3.859,05	6.304	7.583,23
	b. Tingkat keuntungan (%)	71,06	64,49	74,77	83,43	79,05
	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi					
14	Margin (Rp/kg)	6.220,19	4.619,61	5.562,99	8.118,94	10.172,60
	a. Keuntungan (%)	66,25	58,96	69,37	77,65	74,55
	b. Tenaga kerja (%)	26,98	32,47	23,41	15,42	19,75
	c. Input lain (%)	6,77	8,57	7,22	6,93	5,70

Sumber: Data Primer Diolah, 2022

Proses produksi pada usaha pembuatan ikan kering tentu tidak terlepas dari komponen tenaga kerja. Tenaga kerja dalam usaha pembuatan ikan kering hanya terdiri dari tenaga kerja wanita saja karena wanita dinilai lebih terampil dalam melakukan pembuatan ikan kering. Tenaga kerja tersebut bekerja selama enam jam per hari. Upah tenaga kerja dalam membuat ikan kering dihitung berdasarkan hari orang kerja (HOK). Proses pengolahan ikan segar dari pembersihan, pembelahan hingga penjemuran menghabiskan waktu per proses produksi yaitu 2,85 HOK (ikan beleberan), 3,04 HOK (ikan kase dan beledang), 3,53 HOK (ikan kerong) serta 3,54 HOK (ikan pala batu). Nilai koefisien tenaga kerja merupakan perbandingan atas jumlah HOK dan jumlah bahan baku yang dipakai. Besaran nilai koefisien tenaga kerja memperlihatkan besaran sumbangan tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah 1 kg ikan segar menjadi ikan kering. Nilai koefisien tenaga kerja dalam produksi ikan kering adalah 0,07 HOK/kg bahan baku (ikan beleberan), 0,06 HOK/kg bahan baku (ikan kase), 0,05 HOK/kg bahan baku (ikan beledang dan kerong), serta 0,08 HOK/kg bahan baku (ikan pala batu). Hal Nilai ini memperlihatkan bahwa untuk mengolah 1 kg ikan segar dibutuhkan sekitar 0,07 HOK (ikan beleberan), 0,06 HOK (ikan kase), 0,05 HOK (ikan beledang dan kerong), serta 0,08 HOK (ikan pala batu).

Besarnya pendapatan yang didapat oleh tenaga kerja dihasilkan dari perkalian koefisien tenaga kerja dan upah rata-rata tenaga kerja. Besarnya upah tenaga kerja untuk semua jenis ikan yaitu Rp. 25.000/HOK. Maka besarnya pendapatan yang didapat oleh tenaga kerja dari pembuatan 1 kg ikan

segar menjadi ikan kering yaitu Rp. 1.678,45/kg (ikan beleberan), Rp. 1.500/kg (ikan kase), Rp. 1.302,26/kg (ikan beledang), Rp. 1.252,13/kg (ikan kerong), dan Rp. 2.009,54/kg (ikan pala batu). Sehingga diperoleh persentase bagian tenaga kerja 28,94% (ikan beleberan), 35,51% (ikan kase), 25,23% (ikan beledang), 16,57% (ikan kerong), dan 20,95% (ikan pala batu) dari nilai tambah. Hal ini berarti bahwa setiap Rp. 100 nilai tambah yang didapat dari proses pembuatan ikan kering terdapat Rp. 28,94 (ikan beleberan), Rp. 35,51 (ikan kase), Rp. 25,23 (ikan beledang), Rp. 16,57 (ikan kerong), dan Rp. 20,95 (ikan pala batu) untuk pendapatan tenaga kerja.

Harga jual rata-rata ikan kering pada saat penelitian adalah Rp. 32.436,78/kg (ikan beleberan), Rp. 32.000/kg (ikan kase), Rp. 35.041,67/kg (ikan beledang), Rp. 21.666,67/kg (ikan kerong), dan Rp. 21.714,29/kg (ikan pala batu). Dari faktor konversi dan harga jual rata-rata ikan kering untuk setiap jenis ikan, maka diperoleh besarnya nilai output per kg yang diperoleh yaitu Rp. 11.530,53/kg (ikan beleberan), Rp. 9.600/kg (ikan kase), Rp. 10.765,89/kg (ikan beledang), Rp. 13.071,32/kg (ikan kerong), dan Rp. 15.136,89/kg (ikan pala batu). Nilai ini menunjukkan setiap pengolahan 1 kg ikan segar akan menghasilkan Rp. 11.530,53/kg (ikan beleberan), Rp. 9.600/kg (ikan kase), Rp. 10.765,89/kg (ikan beledang), Rp. 13.071,32/kg (ikan kerong), dan Rp. 15.136,89/kg (ikan pala batu).

Hasil perhitungan nilai tambah yang didapat dari pembuatan ikan segar menjadi ikan kering memperlihatkan bahwa besarnya nilai tambah pada usaha pembuatan ikan kering adalah Rp. 5.799,32/kg bahan baku (ikan beleberan), Rp. 4.223,61/kg bahan

baku (ikan kase), Rp. 5.161,32/kg bahan baku (ikan beledang), Rp. 7.556,13/kg bahan baku (ikan kerong), dan Rp. 9.592,77/kg bahan baku (ikan pala batu). Ikan pala batu dan kerong merupakan jenis ikan dengan nilai terbesar dibandingkan ketiga ikan lainnya. Hal ini disebabkan dalam 1 kg ikan segar, ikan jenis pala batu dan kerong lebih banyak menghasilkan ikan kering. Artinya kedua jenis ikan tersebut lebih sedikit susutnya dibandingkan ketiga jenis ikan lainnya. Adapun nilai tambah tersebut dihasilkan dari pengurangan nilai output per kg dengan sumbangan input lain per kg dan harga bahan baku per kg. Besarnya nilai tambah yang dihasilkan tergantung pada biaya yang dikeluarkan mencakup biaya pembelian bahan baku yaitu harga ikan segar sebesar Rp. 5.310,34/kg (ikan beleberan), Rp. 4.980,39/kg (ikan kase), Rp. 5.202,90/kg (ikan beledang), Rp. 4.952,38/kg (ikan kerong), dan Rp. 4.964,29/kg (ikan pala batu) dengan sumbangan input lainnya sebesar Rp. 420,87/kg (ikan beleberan), Rp. 396/kg (ikan kase), Rp. 401,67/kg (ikan beledang), Rp. 562,81/kg (ikan kerong), dan Rp. 579,83/kg (ikan pala batu). Sumbangan input lain merupakan biaya dari garam dan es untuk jenis ikan beleberan, kase, serta beledang, dan biaya dari garam untuk jenis ikan kerong dan pala batu. Hal ini menunjukkan bahwa usaha ikan kering di Kota Bengkulu mampu menciptakan nilai tambah karena kelima jenis ikan, yaitu beleberan, kase, beledang, kerong, dan pala batu memiliki nilai NT >0 (positif). Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Sa'adah (2021) yang menyatakan bahwa pengolahan ikan mujair menjadi ikan asin dalam satu musim mampu menciptakan nilai tambah yaitu sebesar Rp. 50.505/kg. Satu musim pengolahan ikan asin terdapat 5 kali proses produksi. Artinya dalam satu kali proses produksi ikan mujair menjadi ikan asin menciptakan nilai tambah Rp. 10.101/kg.

Pada perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami juga diketahui besarnya rasio nilai tambah dari usaha pembuatan ikan kering yaitu sebesar 50,30% (ikan beleberan), 44% (ikan kase), 47,94% (ikan beledang), 57,81% (ikan kerong), dan 63,37% (ikan pala batu). Hal ini berarti bahwa setiap Rp. 100 nilai produk akan dihasilkan nilai tambah sebesar Rp. 50,30 (ikan beleberan), Rp. 44 (ikan kase), Rp. 47,94 (ikan beledang), Rp. 57,81 (ikan kerong), dan Rp. 63,37 (ikan pala batu). Hasil perhitungan tersebut disimpulkan bahwa usaha pembuatan ikan kering di Kota Bengkulu layak untuk dikembangkan kedepannya. Rasio nilai tambah adalah hasil bagi antara nilai tambah dengan nilai output. Menurut Kipdiyah *et al.* (2013) rasio nilai tambah dapat dibedakan ke dalam tiga kategori, yaitu mempunyai nilai tambah rendah apabila nilai rasio <15%, nilai tambah sedang apabila nilai rasio antara 15-40%, dan nilai tambah tinggi apabila nilai rasio >40%. Usaha pembuatan ikan kering ini tergolong pada kategori nilai tambah tinggi karena setiap jenis ikan mempunyai rasio nilai tambah lebih dari 40%. Perhitungan nilai tambah pada usaha pembuatan ikan kering bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai

tambah dalam 1 kg ikan segar setelah diolah menjadi ikan kering, sehingga dapat dijadikan sebagai bahan informasi bagi pembuat ikan kering dalam peningkatan usahanya.

Tabel perhitungan nilai tambah pada Tabel 7 juga menghitung besarnya keuntungan yang diberikan dari proses pembuatan ikan kering yaitu sebesar Rp. 4.120,88/kg (ikan beleberan), Rp. 2.723,61/kg (ikan kase), Rp. 3.859,05/kg (ikan beledang), Rp. 6.304/kg (ikan kerong), dan Rp. 7.583,23/kg (ikan pala batu). Artinya setiap 1 kg bahan baku ikan segar yang diolah mampu memberikan keuntungan Rp. 4.120,88 (ikan beleberan), Rp. 2.723,61 (ikan kase), Rp. 3.859,05 (ikan beledang), Rp. 6.304 (ikan kerong), dan Rp. 7.583,23 (ikan pala batu) dari nilai tambahnya. Produk yang dapat menghasilkan nilai tambah bermakna bahwa produk tersebut dapat memberikan keuntungan bagi pengusahanya.

Hasil analisis nilai tambah juga dapat menunjukkan margin dari bahan baku ikan segar menjadi ikan kering yang didistribusikan pada keuntungan usaha, tenaga kerja dan sumbangan input lain. Artinya, bahwa margin ini merupakan selisih antara nilai produk yang dihasilkan dengan harga bahan baku ikan segar per kg. Setiap pengolahan 1 kg ikan segar menjadi ikan kering diperoleh margin sebesar Rp. 6.220,19/kg (ikan beleberan), Rp. 4.619,61/kg (ikan kase), Rp. 5.562,99/kg (ikan beledang), Rp. 8.118,94/kg (ikan kerong), dan Rp. 10.172,60/kg (ikan pala batu). Margin tersebut didistribusikan untuk masing-masing faktor, yakni keuntungan 66,25%, tenaga kerja 26,98% serta sumbangan input lain 6,77% (ikan beleberan), keuntungan 58,96%, tenaga kerja 32,47% serta sumbangan input lain 8,57% (ikan kase), keuntungan 69,37%, tenaga kerja 23,41% serta sumbangan input lain 7,22% (ikan beledang), keuntungan 77,65%, tenaga kerja 15,42% serta sumbangan input lain 6,93% (ikan kerong), dan keuntungan 74,55%, tenaga kerja 19,75% serta sumbangan input lain 5,70% (ikan pala batu). Dari hasil persentase ini, diketahui bahwa margin yang didistribusikan untuk keuntungan merupakan bagian terbesar bila dibandingkan dengan tenaga kerja dan sumbangan input lain.

Hasil di atas sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Sumantri *et al.* (2018), mengenai nilai tambah usaha pembuatan ikan kering di Kota Bengkulu, dimana margin yang didistribusikan untuk keuntungan merupakan margin yang paling besar yaitu 89,87%, diikuti margin tenaga kerja 5,81% dan margin sumbangan input lain 4,32%.

## KESIMPULAN

Usaha pembuatan ikan kering di Kota Bengkulu mampu menciptakan nilai tambah karena memiliki nilai NT >0 (positif). Besaran nilai tambah pada usaha pembuatan ikan kering di Kota Bengkulu untuk setiap jenis ikannya adalah Rp. 5.799,32 per kg bahan baku (beleberan), Rp. 4.223,61 per kg bahan baku (kase), Rp. 5.161,32 per kg bahan baku (beledang), Rp. 7.556,13 per kg bahan baku (kerong), dan Rp. 9.592,77 per kg bahan baku (pala batu). Hasil ini

menunjukkan bahwa jenis ikan yang direkomendasikan untuk terus diolah menjadi ikan kering dalam usaha pembuatan ikan kering di Kota Bengkulu adalah ikan pala batu, mengingat ikan tersebut memiliki nilai tambah yang lebih besar dibandingkan jenis ikan lainnya.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [BPS Indonesia] *Badan Pusat Statistik Indonesia*. 2021. *Statistik Indonesia 2021*. Jakarta: BPS Indonesia.
- [BPS Provinsi Bengkulu] *Badan Pusat Statistik Provinsi Bengkulu*. 2021. *Provinsi Bengkulu Dalam Angka 2021*. Bengkulu: BPS Provinsi Bengkulu.
- Habibah, S., & Astuti, S. 2019. "Pengaruh Modal dan Lama Usaha terhadap Pendapatan Pedagang dalam Perspektif Bisnis Syariah (Studi pada Pedagang Pasar Sentral Watampone)". *Jurnal Ilmiah Al-Tsarwah*. Vol. 1 No. 1 hal. 63-82. <https://doi.org/10.30863/al-tsarwah.v1i1.255>
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Siregar, M., & Morooka, Y. 1987. "Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective from a Sunda Village". Bogor: The CPGRT Centre.
- Istiani, S. A., & Soetriono. 2022. "Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Susu pada Usaha Rumah Susu: Pendekatan Metode Hayami". *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian (J-SEP)*. Vol. 15 No. 1 hal. 97-112. <https://doi.org/10.19184/jsep.v15i1.29993>
- Kipdiyah, S., Hubeis, M., & Suharjo, B. 2013. "Strategi Rantai Pasok Sayuran Organik Berbasis Petani di Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung". *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*. Vol. 8 No. 2 hal. 99-114. <https://doi.org/10.29244/mikm.8.2.99-114>
- Lestari, W. P. 2016. "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Rumah Tangga PNS Guru SD di Kecamatan Kotaanyar Kabupaten Probolinggo". *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB*. Vol. 4 No. 2 hal. 1-11.
- Nurlina, N. 2018. "Analisis Keterkaitan Sub Sektor Perikanan dengan Sektor Lain pada Perekonomian di Provinsi Aceh". *Jurnal Samudra Ekonomika*. Vol. 2 No. 1 hal. 20-29. <https://doi.org/10.1234/jse.v2i1.774>
- Reswita, Suryanti, M., & Yuliarti, E. 2018. "Penganekaragaman Konsumsi Pangan Rumah Tangga Masyarakat Pesisir di Kota Bengkulu Melalui Teknologi Pengolahan Produk Hasil Laut dan Non Hasil Laut". *Dharma Raflesia: Jurnal Ilmiah Pengembangan Dan Penerapan IPTEKS*. Vol. 16 No. 2 hal. 131-142. <https://doi.org/10.33369/dr.v16i2.6450>
- Sa'adah, W. 2021. "Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Mujair Menjadi Ikan Asin di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan". *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*. Vol. 7 No. 1 hal. 466-475. <https://doi.org/10.25157/ma.v7i1.4709>
- Sriwana, I. K., Santosa, B., Tripiawan, W., dan Maulanisa, N. F. 2022. "Analisis Nilai Tambah Untuk Meningkatkan Keberlanjutan Rantai Pasok Agroindustri Kopi Menggunakan Hayami". *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*. Vol. 9 No. 2 hal. 113-122. <https://doi.org/10.24853/jisi.9.2.113-122>
- Sriyono. 2015. "Pengaruh Tingkat Pendidikan dan Pemahaman Masyarakat Tentang Ikan Berformalin terhadap Kesehatan Masyarakat". *Faktor Exacta*. Vol. 8 No.1 hal. 79-91. <https://doi.org/10.30998/faktorexacta.v8i1.305>
- Sukmaningrum, A., & Imron, A. 2017. "Memanfaatkan Usia Produktif dengan Usaha Kreatif Industri Pembuatan Kaos pada Remaja di Gresik". *Paradigma*. Vol. 5 No. 3 hal. 1-6.
- Sumantri, B., Purwoko, A., Sriyoto, Sukiyono, K., & Sumartono, E. 2018. "Economic Value a Dried Fish Business Development in Bengkulu City". *Indonesian Journal of Agricultural Research*. Vol. 1 No. 2 hal. 123-133. <https://doi.org/10.32734/injar.v1i2.250>
- Suriadi, S. 2018. "Analisis Pendapatan Usahatani Kakao di Desa Siontapina Kecamatan Lasalimu Selatan Kabupaten Buton". *Media Agribisnis*. Vol. 2 No. 2 hal. 111-122. <https://doi.org/10.35326/agribisnis.v2i2.434>
- Suryani & Hendryadi. 2015. "Metode Riset Kuantitatif: Teori dan Aplikasi pada Penelitian Bidang Manajemen dan Ekonomi Islam". Jakarta: Kencana.
- Ukkas, I. 2017. "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja Industri Kecil Kota Palopo". *Kelola: Journal of Islamic Education Management*. Vol. 2 No. 2 hal. 187 -198. <https://doi.org/10.24256/kelola.v2i2.440>
- Utami, A., Utama, S. P., dan Asriani, P. S. 2020. "Nilai Tambah dan Keberlanjutan Usaha Pengolahan Pisang di Kecamatan Curup Tengah Kabupaten Rejang Lebong (Studi Kasus Pisang Sari Gizi Kamiso Karto)". *Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*. Vol. 19 No. 1 hal. 191-206. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.19.1.191-206>
- Widyastuti, N., Ruwaida, I.P., dan Trisnasari, W. 2014. "Partisipasi Petani dalam Program Pengabdian Masyarakat Melalui Pola Sekolah Lapangan". *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. Vol. 9 No. 2 hal. 1-16.
- Yulida, R. 2012. "Kontribusi Usahatani Lahan Pekarangan terhadap Ekonomi Rumah Tangga Petani di Kecamatan Kerinci Kabupaten Pelalawan". *Jurnal Ilmu Ekonomi Pertanian Indonesia*. Vol. 3 No. 2 hal. 135-154. <https://doi.org/10.31258/ijae.3.2.135-154>