



Analisis Nilai Tambah Ikan Asin di Desa Aeng Batu-Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar

Nunung Hariani Akmar¹, Sitti Fakhriyyah², Arie Syahrani Cangara³, Sutinah Made⁴, Amiluddin⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Hasanuddin Makassar, Indonesia

E-mail: nunung.harianiakmar@gmail.com

Article Info	Abstract
Article History Received: 2024-04-09 Revised: 2024-05-27 Published: 2024-06-01 Keywords: <i>Aeng Batu-Batu;</i> <i>Salted Fish;</i> <i>Profit;</i> <i>Value Added.</i>	This research aims to determine the profits and added value (value added) in the salted fish processing business in Aeng Batu-Batu Village, North Galesong District, Takalar Regency. The method in this research is a survey used to examine events in the community, especially among salted fish entrepreneurs, regarding their activities and processing processes, to collect the data needed for the research. The data collection techniques used were observation, interviews, questionnaires and documentation. Based on the research results, it can be seen that the profit obtained by the salted fish business in Aeng Batu-Batu Village is Rp. 3,928,111 in the eastern season and a profit of Rp. 2,444,861 in the western season. The added value received by the salted fish business is Rp. 9,141/kg in the east season, and value added is Rp. 11,832/kg in the west season. The difference in profit and value added in the east and west seasons is due to differences in the amount of salted fish production so that in the east season the profit is more than in the west season, while the value added is more in the west season than in the east season because The price of fish in the west season is more expensive, compared to the east season.

Artikel Info	Abstrak
Sejarah Artikel Diterima: 2024-04-09 Direvisi: 2024-05-27 Dipublikasi: 2024-06-01 Kata kunci: <i>Aeng Batu-Batu;</i> <i>Ikan Asin;</i> <i>Keuntungan;</i> <i>Nilai Tambah.</i>	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keuntungan dan nilai tambah (<i>value added</i>) pada usaha pengolahan ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar. Metode pada penelitian ini yaitu survei yang digunakan untuk meneliti kejadian di masyarakat terutama pada pengusaha ikan asin, terhadap aktivitas dan proses pengolahannya, untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan dalam penelitian. Teknik pengambilan data yang digunakan yaitu, observasi, wawancara, kuesioner, dan dokumentasi. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, Keuntungan yang didapatkan oleh usaha ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu sebesar Rp. 3.928.111 pada musim timur dan keuntungan sebesar Rp. 2.444.861 pada musim barat. Pada nilai tambah (<i>value added</i>) yang diterima oleh usaha ikan asin sebesar Rp. 9.141/kg pada musim timur, dan nilai tambah (<i>value added</i>) sebesar Rp. 11.832/kg pada musim barat. Perbedaan keuntungan dan nilai tambah (<i>value added</i>) pada musim timur dan barat disebabkan adanya perbedaan jumlah produksi ikan asin sehingga pada keuntungan musim timur lebih banyak dibandingkan musim barat, sedangkan pada nilai tambah (<i>value added</i>) lebih banyak pada musim barat dibandingkan pada musim timur karena harga ikan pada musim barat lebih mahal, dibandingkan dengan musim timur.

I. PENDAHULUAN

Pengolahan produk-produk perikanan terdapat dalam berbagai bentuk, mulai dari yang tradisional, seperti ikan asin dan ikan asap, sampai pengolahan produk modern, seperti ikan kaleng dan iradiasi. Tujuan dari pengolahan adalah untuk (1) mengawetkan ikan, (2) mengubah bahan baku menjadi produk yang disukai konsumen, (3) mempertahankan mutu ikan, (4) menjamin keselamatan konsumen akibat mengonsumsi produk olahan ikan, dan (5) memanfaatkan bahan baku lebih maksimal. Semua bentuk pengolahan adalah untuk membuat produk agar dapat lebih diterima oleh konsumen atau untuk membuat produk agar

memiliki konsumen yang lebih besar yang terdiri dari berbagai golongan etnis, agama dan kalangan lainnya (Iriyanto dan Giyatmi, 2015).

Pengolahan perikanan yang sering dijumpai adalah ikan asin. Ikan asin dimulai dari proses penyiangan, pencucian, diikuti dengan penggaraman dan pengeringan. Dalam proses tersebut yang dapat dibedakan adalah dalam proses penyiangan (yaitu ikan dibelah dan ikan dalam bentuk utuh). Pada proses penggaraman, jumlah garam yang digunakan, jangka waktu penggaraman dan penjemurannya. Hal tersebut disebabkan perbedaan jenis dan ukuran pada ikan atau cara pengolahan selanjutnya serta

bagaimana rasa asin yang diinginkan (Marpaung, 2015).

Proses pengolahan berkaitan dalam upaya meningkatkan produksi dan nilai tambah suatu komoditas. Apabila terjadi peningkatan nilai tambah maka harga komoditas juga akan mengalami peningkatan. Industri perikanan tangkap dan industri pengolahan ikan menjadi inti dari klaster industri perikanan karena pada kedua jenis industri tersebut terjadi aliran material (ikan) dan proses pertambahan nilai (Purwaningsih, 2015). Proses pengolahan bertujuan agar ikan dan hasil perikanan tersebut dapat memiliki nilai tambah (Value added). Dimana nilai tambah merupakan salah satu indikator terpenting yang dihasilkan dari kegiatan ekonomi pada perusahaan dan mencerminkan kekuatan ekonominya (Aji *et al.*, 2018).

Pemanfaatan potensi laut menjadikan masyarakat melakukan profesi sebagai nelayan. Berdasarkan data yang bersumber dari Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan sebanyak 189.239 orang yang berprofesi sebagai nelayan di Sulawesi Selatan. Dari banyaknya masyarakat yang berprofesi sebagai nelayan didapatkan hasil tangkap pada data yang disajikan menurut hasil tangkapan triwulan pertama tahun 2022 sebanyak 73.862 ton untuk hasil lautnya kering Sulawesi Selatan (Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan, 2022). Serta berdasarkan data 2021 yang disajikan untuk produksi ikan asin (penggaraman ikan) Sulawesi Selatan sebanyak 2.762.511,7 kg (DKP Sulawesi Selatan, 2021).

Kabupaten Takalar merupakan salah satu daerah yang berada di Sulawesi Selatan yang secara geografis dikenal dengan kawasan pantai. Sebagian dari wilayah di Kabupaten Takalar merupakan daerah pesisir pantai dan perairan yaitu sepanjang 74 Km meliputi Kecamatan Mangarabombang, Kecamatan Mappakasunggu, Kecamatan Sandrobone, Kecamatan Galesong Selatan, Kecamatan Galesong Kota dan Kecamatan Galesong Utara. Berdasarkan data sektoral Kabupaten Takalar, jumlah penduduk sebanyak 300.919 jiwa, dan yang berprofesi sebagai nelayan sebanyak 11.574 orang. Dari jumlah nelayan tersebut, berdasarkan data hasil tangkapan triwulan pertama tahun 2022 untuk Kabupaten Takalar sebanyak 3,055.1 ton untuk hasil tangkapan laut (Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan, 2022). Untuk jumlah produksi ikan asin pada Kabupaten Takalar berdasarkan data tahun 2021 oleh DKP Sulawesi Selatan sebanyak 48.915 kg.

Besarnya potensi perikanan Sulawesi Selatan, terutama pada Kabupaten Takalar sehingga masyarakat tepatnya di Desa Aeng Batu- Batu melakukan pengolahan perikanan yaitu ikan asin, adanya proses pengolahan ini memungkinkan untuk menghitung apakah terjadi pertambahan nilai tambah saat masih berwujud ikan segar dan setelah diolah menjadi ikan asin.

II. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian survei, yang dimana seorang peneliti berusaha untuk mendeksripsikan keadaan-keadaan tertentu dengan cara mengumpulkan berbagai macam informasi yang berhubungan dengan karakteristik populasi (Mustafidah dan Suwarsito, 2020). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret - April 2023 yang berlokasi di Desa Aeng Batu- Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar. Penentuan lokasi ini dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan mempertimbangkan bahwa lokasi ini merupakan daerah yang memiliki sebanyak 12 usaha ikan asin yang memproduksi dan memasarkan produknya serta merupakan usaha terbanyak di Kabupaten Takalar berdasarkan survei yang dilakukan sebelum memulai penelitian, sehingga memungkinkan untuk melakukan penelitian mengenai analisis nilai tambah ikan asin di Desa Aeng Batu-Batu. Metode survei yang digunakan untuk meneliti kejadian di masyarakat terutama pada pengusaha ikan asin, terhadap aktivitas dan proses pengolahannya, untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan dalam penelitian.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan Metode Hayami (1987):

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5) = (3) / (2)
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. nilai tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)
b. rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%
12. a. pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)
b. pangsa tenaga kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%
13. a. keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a) - (12a)
b. tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	(14) = (10) - (8)
a. Pendapatan tenaga kerja	(14a) = (12a/14) x 100%
b. Sumbangan input lain	(14b) = (9/14) x 100%
c. Keuntungan pengusaha	(14c) = (13a/14) x 100%

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Hasil pada penelitian ini menerangkan pada tabel berupa biaya yang digunakan dalam usaha pengolahan ikan asin, seperti biaya investasi, biaya tetap, biaya variabel, dan analisis nilai tambah berdasarkan metode Hayami (1987), sebagai berikut:

Tabel 1. Biaya Investasi Usaha Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu

No	Jenis Investasi	Nilai Rata-Rata (Rp)	Persentase (%)
1	Box Gabus	1.503.333	29,66
2	Pisau Ikan	159.286	3,14
4	Timbangan	831.310	16,40
5	Keranjang	80.417	1,59
6	Tempat Pengeringan	2.095.833	41,35
7	Baskom	80.000	1,58
8	Tong	195.000	3,85
9	Terpal	123.000	2,43
	Jumlah	5.068.179	100

Berdasarkan data pada Tabel 1, jumlah nilai investasi pada usaha pengolahan ikan asin sebesar Rp. 5.068.179. Biaya investasi terbesar yang dikeluarkan oleh usaha ikan asin sebesar Rp.2.095.833 pada jenis investasi tempat pengeringan dengan persentase 41,35%. Sedangkan biaya investasi terkecil yang dikeluarkan oleh usaha ikan asin sebesar Rp. 80.000 pada jenis investasi baskom dengan persentase 1,58%.

Tabel 2. Biaya Tetap Usaha Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu

No	Jenis Investasi	Umur Ekonomi (Bulan)	Nilai Rata-Rata Penyusutan /Bulan (Rp)	Persentase (%)
1	Box Gabus	36	42.100	24,22
2	Pisau Ikan	12	13.274	7,64
3	Timbangan	40	12.855	7,39
5	Keranjang	12	6.701	3,85
6	Tempat Pengeringan	26	82.002	47,17
7	Baskom	13	6.435	3,70
8	Tong	29	7.056	4,06
9	Terpal	36	3.417	1,97
	Jumlah	202	173.840	100

Berdasarkan data pada Tabel 2, jumlah nilai penyusutan perbulan pada jenis investasi sebesar Rp. 173.840. Biaya penyusutan perbulan terbesar yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp.82.002 pada jenis investasi tempat pengeringan memiliki umur ekonomi 26 bulan dengan persentase 47,17%. Sedangkan biaya penyusutan perbulan terkecil yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 3.417 pada jenis investasi terpal memiliki umur ekonomi 36 bulan dengan persentase 1.97%.

Tabel 3. Biaya Variabel Usaha Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu pada Musim Timur

No	Uraian	Rata-Rata Biaya Variabel (Rp)	Persentase (%)
1	Ikan Katamba	7.956.667	16,71
2	Ikan Kurisi	13.759.167	28,90
3	Ikan Sunu	17.524.167	36,81
4	Ikan Bete - Bete	2.674.167	5,62
5	Garam	919.167	1,93
6	Es Balok	268.600	0,56
7	Kardus	166.667	0,35
8	Plastik	50.000	0,11
9	Biaya Konsumsi	703.333	1,48
10	Listrik & Air	123.750	0,26
11	Upah Pekerja	3.465.000	7,28
	Jumlah	47.610.683	100

Berdasarkan data pada Tabel 3, jumlah biaya variabel pada musim timur yang dikeluarkan oleh usaha ikan asin selama 1 bulan sebesar Rp. 47.610.683. Biaya variabel terbesar yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 17.524.167 untuk ikan sunu dengan persentase 36,81%. Sedangkan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan sebesar Rp.50.000 untuk plastik dengan persentase 0,11%.

Tabel 4. Biaya Variabel Usaha Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu Pada Musim Barat

No	Uraian	Rata-Rata Biaya Variabel (Rp)	Persentase (%)
1	Ikan Katamba	5.522.222	20,09
2	Ikan Kurisi	6.204.167	22,57
3	Ikan Sunu	10.229.167	37,21
4	Ikan Bete - Bete	1.517.500	5,52
5	Garam	815.417	2,97
6	Es Balok	182.000	0,66
7	Kardus	122.500	0,45
8	Plastik	50.000	0,18
9	Biaya Konsumsi	404.167	1,47
10	Listrik & Air	123.750	0,45
11	Upah Pekerja	2.316.667	8,43
	Jumlah	27.487.556	100

Berdasarkan data pada Tabel 4, jumlah biaya variabel pada musim barat yang dikeluarkan oleh usaha ikan asin selama 1 bulan sebesar Rp. 27.487.556. Biaya variabel terbesar yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 10.229.167 untuk ikan sunu dengan persentase 37,21%. Sedangkan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan sebesar Rp.50.000 untuk plastik dengan persentase 0,18%.

Tabel 5. Analisis Nilai Tambah Usaha Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu Pada Musim Timur

Variabel	Nilai	Rata-Rata Nilai
I. Output, Input dan Harga		
1. Output (Kg)	(1)	834.50
2. Input (Kg)	(2)	1011
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)	27.81
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)	0.83
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5) = (3) / (2)	0.028
6. Harga Output (Rp)	(6)	47.382
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)	92.083
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)	29.111
9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)	883
10. Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)	39.136
11. a. nilai tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)	9.141
b. rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%	24.08
12. a. pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)	2.581
b. pangsa tenaga kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%	28.16
13. a. keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a) - (12a)	6.560
b. tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%	71.84
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14. Marjin (Rp/kg)	(14) = (10) - (8)	10.024
a. Pendapatan tenaga kerja	(14a) = (12a/14) x 100%	25.63
b. Sumbangan input lain	(14b) = (9/14) x 100%	9.01
c. Keuntungan pengusaha	(14c) = (13a/14) x 100%	0.65

Tabel 6. Analisis Nilai Tambah Usaha Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu Pada Musim Barat

Variabel	Nilai	Rata-Rata Nilai
I. Output, Input dan Harga		
1. Output (Kg)	(1)	403.33
2. Input (Kg)	(2)	487.92
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)	27.81
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)	0.82
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5) = (3) / (2)	0.058
6. Harga Output (Rp)	(6)	55.785
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)	92.083
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)	33.007
9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)	1.046
10. Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)	45.884
11. a. nilai tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)	11.832
b. rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%	26.21
12. a. pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)	5.355
b. pangsa tenaga kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%	46.93
13. a. keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a) - (12a)	6.477
b. tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%	53.07
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14. Marjin (Rp/kg)	(14) = (10) - (8)	12.887
a. Pendapatan tenaga kerja	(14a) = (12a/14) x 100%	42.64
b. Sumbangan input lain	(14b) = (9/14) x 100%	8.60
c. Keuntungan pengusaha	(14c) = (13a/14) x 100%	0.49

B. Pembahasan

1. Biaya

Biaya merupakan pengorbanan sumber daya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Biaya dalam suatu usaha ikan asin dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

a) Biaya Investasi

Usaha ikan asin memerlukan beberapa investasi sebelum memulai usahanya. Biaya investasi yang dikeluarkan oleh pengusaha ikan asin bertujuan untuk membantu usaha tersebut dapat berjalan dengan lancar dengan menyertakan barang/alat sebagai modal awal dalam menjalankan suatu

usaha. Modal juga dapat dikategorikan sebagai barang, alat ataupun uang.

Investasi yang digunakan dalam menjalankan usaha ikan asin yaitu box gabus, pisau ikan, timbangan 20 kg dan 5 kg, keranjang, tempat pengeringan, baskom, tong, dan juga terpal. Barang atau alat diatas menunjang proses pengolahan ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu. Berdasarkan data pada Tabel 12, jumlah nilai investasi pada usaha pengolahan ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu sebesar Rp. 5.068.179.

Berdasarkan Tabel. 1, biaya investasi terbesar yang dikeluarkan oleh usaha ikan asin sebesar Rp.2.095.833 pada jenis investasi tempat pengeringan dengan persentase 44,35%. Sedangkan biaya investasi terkecil yang dikeluarkan oleh usaha ikan asin sebesar Rp. 80.000 pada jenis investasi baskom dengan persentase 1,58%. Besarnya nilai investasi dilihat dari harga beli dari barang investasi tersebut. Tempat pengeringan merupakan jenis investasi dengan harga terbesar karena tempat pengeringan merupakan komponen penting pada tahap akhir proses pengolahan ikan asin, jika jenis investasi ini tidak dimiliki oleh usaha ikan asin maka proses pengeringan akan terhambat, kemudian baskom merupakan jenis investasi terkecil karena baskom digunakan sebagai alat pada proses pencucian, jika usaha ikan asin tidak memiliki baskom, maka pencucian dapat menggunakan air mengalir, tetapi dengan adanya baskom pada usaha ikan asin sebagai jenis investasi akan mempermudah proses pencucian ikan dan menghemat penggunaan air. Pada usaha ikan asin menggunakan 2 jenis timbangan yaitu timbangan 5 kg dan 20 kg. Perbedaan tersebut karena usaha yang menggunakan timbangan 5 kg lebih ekonomis, Kemudian untuk usaha yang menggunakan timbangan 20 kg merupakan timbangan yang di *upgrade* oleh pengusaha untuk menunjang perhitungan jumlah produksi ikan asin.

Hasil penelitian ini menunjukkan biaya investasi pengolahan ikan asin di Desa Aeng Batu-Batu menginvestasi-kan barang berupa box gabus, pisau ikan, timbangan 20 kg dan 5 kg, keranjang, tempat pengeringan, baskom, tong, dan

juga terpal. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Barus (2019), yang menggunakan barang investasi yang sama hanya berbeda pada terpal, penelitian ini tidak mencantumkan terpal pada biaya investasi, sementara pada penelitian di Desa Aeng Batu-Batu, terpal berfungsi sebagai penutup ikan saat dikeringkan jika tiba-tiba hujan turun.

b) Biaya Tetap (*Fix Cost*)

Biaya tetap atau disebut juga biaya penyusutan alat merupakan biaya yang diperoleh dengan cara membagi nilai barang dengan umur ekonomi dalam bulan, kemudian harga awal pembelian barang dibagi dengan lama pemakaian menghasilkan biaya tetap. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha ikan asin di Desa Aeng Batu-Batu dapat dilihat pada Tabel 2. Berdasarkan data pada Tabel 2, jumlah nilai penyusutan perbulan pada jenis investasi sebesar Rp. 173.840. Biaya penyusutan terbesar yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp.82.002 pada jenis investasi tempat pengeringan yang memiliki umur ekonomi 26 bulan dengan persentase 47,17%. Sedangkan biaya penyusutan perbulan terkecil yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 3.417 pada jenis investasi terpal yang memiliki umur ekonomi 36 bulan dengan persentase 1.97%.

Nilai pada jenis investasi tempat pengeringan merupakan nilai terbesar yang dikeluarkan, karena harga tempat pengeringan yang relatif mahal dibandingkan jenis investasi lainnya, dapat dilihat pada Tabel 1. Berbeda halnya dengan investasi dengan nilai terkecil yaitu terpal, dikarenakan harganya yang bernilai kecil dan dibagi dengan umur ekonominya, sehingga menghasilkan nilai penyusutan terkecil pada biaya tetap. Hasil penelitian ini menunjukkan biaya tetap pengolahan ikan asin di Desa Aeng Batu-Batu didapatkan berdasarkan dengan harga barang dan umur ekonominya. Pada barang investasi di Desa Aeng Batu-Batu umur ekonomisnya berkisar 12-36 bulan. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Barus (2019), yang menggunakan barang investasi yang sama,

hanya saja pada penelitian ini umur ekonomi barang investasinya lebih lama yaitu 10 tahun atau 120 bulan untuk tempat pengeringan ikan.

c) Biaya Variabel (*Variabel Cost*)

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha ikan asin yang besarnya berubah-ubah sesuai dengan jumlah produksi ikan asin yang dihasilkan. Biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha ikan asin dapat dilihat pada Tabel 3 dan 4. Berdasarkan data pada Tabel 3, jumlah biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha ikan asin pada musim timur sebesar Rp. 47.610.683 Biaya variabel terbesar yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 17.524.167 untuk ikan sunu dengan persentase 36,81%. Sedangkan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan sebesar Rp. 50.000 untuk plastik dengan persentase 0,11%. Berdasarkan data pada Tabel 4, jumlah biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha ikan asin pada musim barat sebesar Rp. 27.487.556. Biaya variabel terbesar yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 10.229.167 untuk ikan sunu dengan persentase 37,21%. Sedangkan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan sebesar Rp. 50.000 untuk plastik dengan persentase 0,18%.

Nilai biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha ikan asin terbesar yaitu ikan sunu, karena harga ikan sunu terbilang mahal sekitar Rp.70.000- 75.000 pada musim timur dan Rp. 75.000 – 80.000 pada musim barat. Sedangkan nilai terkecil yaitu plastik digunakan oleh penjual ikan asin ketika mengemas ikan asin untuk pembeli. Dari usaha ikan asin memiliki biaya variabel yang berbeda, karena ada beberapa usaha ikan asin yang memproduksi 4 jenis ikan yaitu ikan katamba, ikan sunu, ikan kurisi, ikan bete bete, adapula yang hanya tiga ataupun 2 jenis ikan sebagai bahan bakunya. Serta banyaknya produksi dalam 1 bulan juga berbeda, pada musim timur ada usaha yang melakukan 9 kali produksi, 8 kali produksi, dan 7 kali produksi, karena saat musim timur harga ikan tidak terlalu mahal, cuaca mendukung, dan cahaya matahari sebagai sumber panas pengeringan ikan

terik sehingga ikan lebih cepat kering dan dapat dilakukan proses produksi lebih banyak dibandingkan musim barat. Sedangkan pada musim barat ada usaha yang melakukan 6 kali produksi dan 5 kali produksi, karena cuaca yang kurang baik serta harga ikan yang lebih mahal dari musim timur.

Berdasarkan penelitian Ardi Wardana, et al (2022), naiknya harga ikan pada musim barat dikarenakan cuaca yang kurang baik sehingga aktivitas penangkapan ikan juga terbatas bagi nelayan. Musim barat dimulai dari Desember-Februari, sedangkan musim timur Juni-Agustus. Oleh karena itu berbeda dengan musim timur, pada musim barat jumlah biaya variabel yang dikeluarkan lebih sedikit karena harga ikan yang mahal, dan cuaca yang kurang baik sehingga pengolah ikan asin mengurangi jumlah produksi ikan asin. Hasil penelitian ini menunjukkan biaya variabel pengolahan ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu dengan biaya variabel terbesar yaitu pada bahan baku ikan. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Wati (2021), dengan biaya variabel terbesar yaitu bahan baku ikan.

2. Nilai Tambah

Pada perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami (1987) dibagi menjadi dua yaitu pada musim timur dan musim barat, sebagai berikut:

a) Analisis nilai tambah pada musim timur

Berdasarkan analisis data nilai tambah pada musim timur dapat dilihat pada Tabel 5, diketahui jumlah bahan baku (*input*) selama 1 bulan proses produksi sebesar 1.011 kg. Mengalami proses pengolahan menyusut menjadi 834,50 kg. Kemudian ikan asin dijual dengan harga *output* sebesar Rp. 47.382/kg. Dengan harga bahan baku Rp.29.111/kg. Faktor konversi yang merupakan pembagian dari *output* dan *input* pada usaha ikan asin menunjukkan nilai sebesar 0,83. Nilai yang didapatkan artinya, setiap melakukan proses produksi 1 kg ikan segar akan menghasilkan 0,83 kg ikan asin. Nilai faktor konversi ini menunjukkan kualitas bahan baku, semakin tinggi nilai konversinya maka semakin baik pula kualitas bahan bakunya.

Tenaga kerja (HOK) yang didapatkan dari perkalian jumlah tenaga kerja pada usaha tersebut, dengan jumlah jam kerja, dan jumlah hari kerja selama 1 bulan lalu hasilnya dibagi dengan jumlah jam kerja pada umumnya yaitu 8 jam. Hasil tenaga kerja (HOK) menunjukkan nilai sebesar 27,81, sehingga koefisien tenaga kerjanya yang digunakan dalam mengolah 1 kg ikan adalah 0,028 dengan upah yang diberikan yaitu sebesar Rp.92.083/HOK. Harga bahan baku pada usaha ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu sebesar Rp.29.111/kg. Kemudian menggunakan garam sebagai sumbangan *input* lainnya sebesar Rp. 883/kg. Nilai *output* yang didapatkan dari usaha ikan asin dengan mengalikan faktor konversi dan harga *output*, didapatkan nilai *output* sebesar Rp.39.135/kg. Nilai *output* tersebut menunjukkan bahwa setiap mengolah 1 kg bahan baku ikan segar menghasilkan *output* berupa ikan asin senilai Rp. 39.135/kg.

Nilai tambah yang merupakan pengurangan nilai *output* dengan harga sumbangan *input* lain, dan harga bahan baku. Nilai tambah yang diperoleh dengan mengurangkan 3 nilai tersebut didapatkan nilai tambah sebesar Rp. 9.141/kg. Ratio nilai tambah yang didapatkan, dengan membagi nilai tambah yang dengan nilai *output*, kemudian dikali dengan 100% didapatkan hasil ratio nilai tambah sebesar 24,08%. Pendapatan tenaga kerja yang didapatkan dengan cara mengalikan koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja, sehingga diperoleh nilai pendapatan sebesar Rp.2.581/kg dari produksi ikan asin. Pangsa tenaga kerjanya didapatkan dengan membagi pendapatan tenaga kerja dengan nilai tambah kemudian dikali dengan 100%. Nilai yang didapatkan pada pangsa tenaga kerja sebesar 28,16%.

Keuntungan pada usaha ikan asin didapatkan dengan mengurangkan nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja. Nilai keuntungan yang didapatkan sebesar Rp.6.560/kg dari produksi ikan asin. Kemudian tingkat keuntungannya didapatkan dengan membagi nilai keuntungan dan nilai tambah dan dikali

dengan 100%. Nilai tingkat keuntungan yang didapatkan sebesar 71,84%.

Margin yang didapatkan dalam usaha ikan asin dengan mengurangi nilai *output* dan harga bahan baku. Nilai margin yang didapatkan sebesar Rp.10.024/kg. Pendapatan tenaga kerja pada tabel balas jasa pemilik faktor produksi didapatkan dengan membagi nilai pendapatan tenaga kerja pada tabel penerimaan dan keuntungan dan nilai margin, lalu dikali dengan 100%. Nilai pendapatan tenaga kerja yang didapatkan sebesar 25,63%. Sumbangan *input* lain pada tabel balas jasa pemilik faktor produksi didapatkan dengan membagi sumbangan *input* lain pada tabel penerimaan dan keuntungan dan nilai margin, lalu dikali dengan 100%. Nilai sumbangan input lain yang didapatkan sebesar 9,01%. Keuntungan pengusaha didapatkan dengan membagi nilai keuntungan dan nilai margin, lalu dikalikan dengan 100%. Nilai keuntungan pengusaha yang didapatkan sebesar 0,65%.

b) Analisis nilai tambah pada musim barat

Berdasarkan analisis data nilai tambah pada musim barat dapat dilihat pada Tabel 6, diketahui jumlah bahan baku (*input*) selama 1 bulan proses produksi sebesar 487,92 kg. Mengalami proses pengolahan menyusut menjadi 403,33 kg. Kemudian ikan asin dijual dengan harga *output* sebesar Rp. 55.785/kg. Dengan harga bahan baku Rp.33.007/kg. Faktor konversi yang merupakan pembagian dari *output* dan *input* pada usaha ikan asin menunjukkan nilai sebesar 0,82. Nilai yang didapatkan artinya, setiap melakukan proses produksi 1 kg ikan segar akan menghasilkan 0,82 kg ikan asin. Nilai faktor konversi ini menunjukkan kualitas bahan baku, semakin tinggi nilai konversinya maka semakin baik pula kualitas bahan bakunya.

Tenaga kerja (HOK) yang didapatkan dari perkalian jumlah tenaga kerja pada usaha tersebut, dengan jumlah jam kerja, dan jumlah hari kerja selama 1 bulan lalu hasilnya dibagi dengan jumlah jam kerja pada umumnya yaitu 8 jam. Hasil tenaga kerja (HOK) menunjukkan nilai sebesar 27,81, sehingga

koefisien tenaga kerjanya yang digunakan dalam mengolah 1 kg ikan adalah 0,058 dengan upah yang diberikan yaitu sebesar Rp.92.083/HOK. Harga bahan baku pada usaha ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu sebesar Rp.33.007/kg. Kemudian menggunakan garam sebagai sumbangan *input* lainnya sebesar Rp. 1.046/kg. Nilai *output* yang didapatkan dari usaha ikan asin dengan mengalikan faktor konversi dan harga *output*, didapatkan nilai *output* sebesar Rp.45.884/kg. Nilai *output* tersebut menunjukkan bahwa setiap mengolah 1 kg bahan baku ikan segar menghasilkan *output* berupa ikan asin senilai Rp. 45.884/kg.

Nilai tambah yang merupakan pengurangan nilai *output* dengan harga sumbangan *input* lain, dan harga bahan baku. Nilai tambah yang diperoleh dengan mengurangi 3 nilai tersebut didapatkan nilai tambah sebesar Rp. 11.832/kg. Ratio nilai tambah yang didapatkan, dengan membagi nilai tambah yang dengan nilai *output*, kemudian dikali dengan 100% didapatkan hasil ratio nilai tambah sebesar 26,21%. Pendapatan tenaga kerja yang didapatkan dengan mengalikan koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja, sehingga diperoleh nilai pendapatan sebesar Rp.5.355/kg dari produksi ikan asin. Pangsa tenaga kerjanya didapatkan dengan membagi pendapatan tenaga kerja dengan nilai tambah kemudian dikali dengan 100%. Nilai yang didapatkan pada pangsa tenaga kerja sebesar 46,93%.

Keuntungan pada usaha ikan asin didapatkan dengan mengurangi nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja. Nilai keuntungan yang didapatkan sebesar Rp.6.477/kg dari produksi ikan asin. Kemudian tingkat keuntungannya didapatkan dengan membagi nilai keuntungan dan nilai tambah dan dikali dengan 100%. Nilai tingkat keuntungan yang didapatkan sebesar 53,07%. Margin yang didapatkan dalam usaha ikan asin dengan mengurangi nilai *output* dan harga bahan baku. Nilai margin yang didapatkan sebesar Rp.12.877/kg. Pendapatan tenaga kerja pada tabel balas jasa pemilik faktor produksi didapatkan dengan membagi

nilai pendapatan tenaga kerja pada tabel penerimaan dan keuntungan dan nilai margin, lalu dikali dengan 100%. Nilai pendapatan tenaga kerja yang didapatkan sebesar 42,64%. Sumbangan *input* lain pada tabel balas jasa pemilik faktor produksi didapatkan dengan membagi sumbangan *input* lain pada tabel penerimaan dan keuntungan dan nilai margin, lalu dikali dengan 100%. Nilai sumbangan input lain yang didapatkan sebesar 8,60%. Keuntungan pengusaha didapatkan dengan membagi nilai keuntungan dan nilai margin, lalu dikalikan dengan 100%. Nilai keuntungan pengusaha yang didapatkan sebesar 0,49%.

Hasil penelitian ini menunjukkan adanya bertambah nilai pada pengolahan ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu dari berwujud ikan segar hingga menjadi ikan asin sebesar Rp. 20.973/kg dimusim barat dan timur. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Sartika et al., (2022), dengan rata rata pertambahan nilai sebesar Rp. 10.837/kg.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Nilai tambah (value added) ikan asin sebesar Rp. 9.141/kg pada musim timur, dan nilai tambah (value added) sebesar Rp. 11.832/kg pada musim barat. Perbedaan nilai tambah tersebut karena pada musim barat harga bahan baku ikan lebih mahal, dan menjadikan harga jual ikan asin juga meningkat sehingga diperoleh nilai tambah yang lebih besar dibandingkan dengan musim timur dengan harga ikan yang normal dan harga jual ikan asin yang tidak naikan.

B. Saran

Pembahasan terkait penelitian ini masih sangat terbatas dan membutuhkan banyak masukan, saran untuk penulis selanjutnya adalah mengkaji lebih dalam dan secara komprehensif tentang Analisis Nilai Tambah Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu.

DAFTAR RUJUKAN

- Aji, V, P., Yudhistira, R., dan Sutopo, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. Vol 17(1):56-61.
- Barus, D.P. (2019). *Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus Desa Kuala Bumi Kecamatan Kuala Baru Kabupaten Aceh Singkil)*. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan. (2021). *Statistik*.
<https://dkp.sulselprov.go.id/uploads/info/STATISTIK.pdf>
- Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan. (2022). *Data Perikanan*.
<https://dkp.sulselprov.go.id/page/info/23/data-perikanan>
- Hayami, Y., dan Kikuchi, M. (1987). *Dilema Ekonomi Desa*. Yayasan Obor Indonesia: Jakarta.
- Iriyanto, H, E., dan Giyatmi, S. (2015). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Universitas Terbuka Press: Tangerang Selatan.
- Marpaung, R. (2015). Kajian Mikrobiologi Pada Produksi Ikan Asin Kering Yang di Pasarkan di Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Universitas Jambi*. Vol 15 (3) :145-151.
- Mustafidah, H. dan Sunarsito. (2020). *Dasar-dasar Metode Penelitian*. UM Purwokerto Press: Purwokerto.
- Purwaningsih, R. (2015). Analisis Nilai Tambah Produk Perikanan Lemuru pelabuhan Muncar Banyuwangi. *JITI*. Vol 14 (1) :13-23.
- Sartika., Lubsi, M, M., dan Saleh, K. (2022). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi kasus: Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang). *Jurnal Ilmiah Magister Agribisnis*. Vol. 4 (1):24-33.
- Wardana, A., Poppy, A., Nur H., Faturahma, I., dan Alisa N. (2022). Jaringan Distribusi Ikan Masyarakat Nelayan di Kabupaten Takalar. *Jurnal Mahasiswa Antropologi*. Vol.1 (1) : 56-72.
- Wati, L. (2021). *Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kabupaten Aceh Selatan*. Universitas Teuku Umar: Aceh.