

**ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA OLAHAN IKAN (Studi Kasus pada Usaha
Skala Industri Rumah Tangga di Desa Kandangsemangkon, Kecamatan
Paciran, Kabupaten Lamongan)**

SKRIPSI

Oleh:

**HIKMATUL NAHRIYAH
NIM. 135080401111077**



**PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
2019**

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA OLAHAN IKAN (Studi Kasus pada Usaha Skala Industri Rumah Tangga di Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan)

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Gelar Sarjana Perikanan
di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Brawijaya

Oleh:

HIKMATUL NAHRIYAH
NIM. 135080401111077



PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
2019

SKRIPSI

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA OLAHAN IKAN (Studi Kasus pada Usaha Skala Industri Rumah Tangga di Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan)

Oleh :

Hikmatul Nahriyah

NIM. 135080401111077

Dosen Pembimbing 1

Menyetujui,

Dosen Pembimbing 2

(Dr. Ir. ANTHON EFANI, MP)

NIP. 19650717199103 1 006

Tanggal :

(TIWI NURJANNATI UTAMI, S.Pi, MM)

NIP. 19750322 200604 2 002

Tanggal :

Mengetahui:

Ketua Jurusan SEPK

(Dr. Ir. Edi Susilo, MS)

NIP. 19591205 198503 1 003

Tanggal :

UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas karunia dan kesehatan yang diberikan selama ini sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Ir. Anthon Efani, Mp selaku Dosen Pembimbing 1.
2. Tiwi Nurjannati Utami, S.Pi., MM selaku Dosen Pembimbing 2.
3. Prof. Dr. Ir. Mimit Primyastanto, MP selaku Dosen Penguji 1
4. Candra Adi Intyas, S.Pi., MP selaku Dosen Penguji 2
5. Kedua orang tua yang selalu mendukung dan menyemangati.
6. Para pengusaha di Desa Kandangsemangkon yang telah bersedia meluangkan waktunya dan bersedia memeberikan informasi terkait dengan penelitian yang peneliti lakukan.

Malang,

Hikmatul Nahriyah

RINGKASAN

HIKMATUL NAHRIYAH. Analisis Nilai Tambah Usaha Olahan Ikan (Studi Kasus pada Usaha Skala Industri Rumah Tangga di Dengok, Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan). (dibawah bimbingan Dr. Ir. Anthon Efani, MP dan Tiwi Nurjannati Utami, S.Pi, MM).

Nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu komoditi akibat adanya perlakuan tertentu terhadap komoditi tersebut. Nilai tambah menjadi sangat penting dalam meningkatkan pendapatan masyarakat. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah adalah melalui proses pengolahan.

Pengolahan sangat penting dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomis hasil laut. Guna mendukung potensi hasil laut maka sebagian masyarakat di Dengok, Desa Kandangsemangkon melakukan usaha pengolahan ikan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari bahan baku tersebut dengan cara pemindangan dan pengasapan.

Tujuan dilakukan Penelitian ini adalah untuk mengetahui proses produksi ikan pindang dan ikan asap, bagaimana nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan, mengetahui apa saja kendala-kendala pada pengolahan ikan serta upaya yang harus dilakukan untuk mengatasi berbagai kendala yang ada.

Dalam penelitian ini untuk pengambilan sampel menggunakan teknik nonprobability sampling yaitu sampling jenuh, sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Karena jumlah populasi pengusaha olahan ikan skala industri rumah tangga sebanyak 4 pengusaha atau kurang dari 30, oleh karena itu teknik sampling jenuh sesuai untuk menentukan jumlah sampel yang akan diambil dalam penelitian ini. Teknik pengambilan data yang digunakan dalam penelitian ini pada analisis nilai tambah pengolahan ikan di Dengok, Desa Kandangsemangkon yaitu dengan menggunakan metode observasi, wawancara, studi pustaka, dan dokumentasi. Metode analisis data yang digunakan adalah dengan menggunakan metode Hayami.

Proses produksi pada pengolahan ikan pindang meliputi penerimaan bahan baku, penyortiran dan pencucian, penyusunan, pengukusan dan pengukusan. Proses produksi pada pengolahan ikan asap meliputi penerimaan bahan baku, penyortiran dan pencucian, penggaraman, pengasapan dan penyimpanan. Proses produksi pepes layang meliputi penerimaan bahan baku, penciptarasaan dan pengemasan, dan pengasapan. Proses pengolahan ikan pada usaha skala industri rumah tangga di Dengok, Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan masih tergolong sederhana.

Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan pindang dan ikan asap di daerah penelitian secara keseluruhan menghasilkan nilai tambah dan menguntungkan bagi pengusaha. Nilai tambah tertinggi yaitu pada ikan asap salem Bpk. Supriyanto dengan nilai tambah sebesar Rp. 5.227 dan rasio nilai tambah sebesar 23,37%. Sedangkan nilai tambah paling rendah adalah pada ikan asap kurisi ibu punijah dengan nilai tambah sebesar Rp. 1.106 dan rasio nilai tambah sebesar 11,06%.

Kendala-kendala yang terdapat dalam usaha pengolahan ikan pindang dan ikan asap di daerah penelitian yaitu proses pengolahan yang masih menggunakan alat yang sederhana, keterbatasan modal, keterbatasan alat penyimpanan, dan pemasaran yang masih terbatas. Upaya yang dilakukan untuk mengatasi mengatasi berbagai kendala tersebut yaitu harus adanya fasilitas kredit permodalan baik dari instansi maupun pinjaman dana dari kerabat atau orang-orang terdekat untuk menunjang perkembangan usaha mereka.

KATA PENGANTAR

Penulis menyajikan laporan penelitian yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Usaha Olahan Ikan (Studi Kasus pada Usaha Skala Industri Rumah Tangga di Dengok, Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan)” sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar sarjana perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya. Dibawah Bimbingan:

1. Dr. Ir. Anthon Efani, MP
2. Tiwi Nurjannati Utami, S.Pi, MM

Sangat disadari bahwa dengan kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki penulis, walaupun telah dikerahkan segala kemampuan untuk lebih teliti, tetapi masih dirasakan banyak kekurangtepatan, oleh karena itu penulis mengharapkan saran yang membangun demi perbaikan dan kesempurnaan laporan Skripsi ini. Akhirnya penulis berharap semoga laporan Skripsi ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi bagi semua pihak.

Malang, Mei 2019

HIKMATUL NAHRIYAH

DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Masalah.....	3
1.4 Kegunaan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Penelitian Terdahulu.....	4
2.2 Landasan Teori.....	8
2.2.1 Pengertian Usaha.....	8
2.2.2 Pengolahan Ikan.....	8
2.2.3 Pengertian Ikan.....	9
2.2.4 Pengertian Pemindangan.....	14
2.2.5 Pengertian Pengasapan.....	15
2.2.6 Nilai Tambah.....	15
2.2.7 Biaya dan Penerimaan.....	17
2.2.7.1 Konsep Biaya.....	17
2.2.7.2 Analisis Penerimaan.....	19
2.3 Kerangka Berfikir.....	20
III. METODE PENELITIAN.....	22
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
3.2 Metode Penelitian.....	22
3.3 Populasi dan Sampel.....	22
3.4 Sumber Data.....	23
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	24
3.5.1 Observasi.....	24
3.5.2 Wawancara.....	24
3.5.3 Studi Pustaka.....	25
3.5.4 Dokumentasi.....	25
3.6 Teknik Analisis Data.....	26
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	28
4.1 Letak Geografi dan Topografi.....	28
4.2 Keadaan Penduduk.....	28
4.2.1 Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin.....	28
4.2.2 Penduduk Berdasarkan Umur.....	30
4.2.3 Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	31
4.2.4 Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian.....	32
4.3 Karakteristik Responden.....	33
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34

5.1	Penyediaan Bahan Baku.....	34
5.2	Penggunaan Modal Investasi.....	40
5.3	Proses Produksi Pengolahan Ikan.....	41
5.3.1	Proses Produksi Ikan Pindang.....	41
5.3.1.1	Penerimaan Bahan Baku.....	42
5.3.1.2	Penyortiran dan Pencucian.....	42
5.3.1.3	Penyusunan.....	42
5.3.1.4	Pengukusan.....	42
5.3.2	Proses Produksi Ikan Asap.....	43
5.3.2.1	Penerimaan Bahan Baku.....	43
5.3.2.2	Penyortiran dan Pencucian.....	43
5.3.2.3	Penggaraman.....	43
5.3.2.4	Pengasapan.....	44
5.3.2.5	Penyimpanan.....	44
5.3.3	Proses Produksi Pepes Ikan Layang.....	45
5.3.3.1	Penerimaan Bahan Baku.....	45
5.3.3.2	Pencitarasaan dan Pengemasan.....	45
5.3.3.3	Pembakaran.....	45
5.4	Pemasaran.....	46
5.4.1	Pemasaran Ikan Pindang Ibu Punijah.....	46
5.4.2	Pemasaran Ikan Asap (Kurisi, Swanggi, dan Tembang) Ibu Punijah	46
5.4.3	Pemasaran Ikan Asap Bpk. Supriyanto	46
5.4.4	Pemasaran Ikan Pindang Ibu Minten.....	46
5.4.5	Pemasaran Pepes Ikan Layang Ibu Sartutik.....	47
5.5	Analisis Nilai Tambah.....	47
5.5.1	Analisis Nilai Tambah Ikan Pindang Ibu Punijah.....	48
5.5.2	Analisis Nilai Tambah Ikan Asap Kurisi Ibu Punijah.....	52
5.5.3	Analisis Nilai Tambah Ikan Asap Swanggi Ibu Punijah.....	56
5.5.4	Analisis Nilai Tambah Ikan Asap Tembang Ibu Punijah.....	60
5.5.5	Analisis Nilai Tambah Ikan Asap Salem Bpk. Supriyanto....	64
5.5.6	Analisis Nilai Tambah Ikan Pindang Ibu Minten.....	68
5.5.7	Analisis Nilai Tambah Pepes Ikan Layang Ibu Sartutik.....	72
5.6	Kendala-kendala yang dihadapi serta upaya yang dilakukan pada usaha pengolahan ikan di Desa Kandangsemangkon.....	77
VI.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	80
6.1	Kesimpulan.....	80
6.2	Saran.....	81
	DAFTAR PUSTAKA.....	82
	LAMPIRAN.....	84

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Prosedur perhitungan nilai tambah metode Hayami.....	27
Table 2. Penduduk Desa Kandangsemangkon berdasarkan jenis kelamin...	30
Table 3. Penduduk Desa Kandangsemangkon berdasarkan umur.....	31
Table 4. Penduduk Desa Kandangsemangkon berdasarkan tingkat pendidikan.....	31
Table 5. Penduduk Desa Kandangsemangkon berdasarkan mata pencaharian.....	32
Table 6. Karakteristik responden.....	33
Table 7. Penggunaan bahan baku Ikan Pindang Ibu Punijah.....	34
Table 8. Penggunaan bahan baku Ikan Asap Kurisi Ibu Punijah.....	35
Table 9. Penggunaan bahan baku Ikan Asap Swanggi Ibu Punijah.....	36
Table 10. Penggunaan bahan baku Ikan Asap Tembang Ibu Punijah.....	37
Table 11. Penggunaan bahan baku Ikan Asap Salem Bpk. Supriyanto.....	37
Table 12. Penggunaan bahan baku Ikan Pindang Ibu Minten.....	38
Table 13. Penggunaan bahan baku Pepes Ikan Layang Ibu Sartutik.....	39
Table 14. Rincian Modal Investasi pada Usaha Pengolahan Ikan di Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan.....	40
Table 15. Analisis Nilai Tambah Ikan Pindang Ibu Punijah.....	48
Table 16. Analisis Nilai Tambah Ikan Asap Kurisi Ibu Punijah.....	52
Table 17. Analisis Nilai Tambah Ikan Asap Swanggi Ibu Punijah.....	56
Table 18. Analisis Nilai Tambah Ikan Asap Tembang Ibu Punijah.....	60
Table 19. Analisis Nilai Tambah Ikan Asap Salem Bpk. Supriyanto.....	64
Table 20. Analisis Nilai Tambah Ikan Pindang Ibu Minten.....	68
Table 21. Analisis Nilai Tambah Pepes Ikan Layang Ibu Sartutik.....	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Layang (<i>Decapterus russelli</i>).....	10
Gambar 2. Ikan Swanggi (<i>Priacanthus tayenus</i>).....	11
Gambar 3. Ikan Kurisi (<i>Nemipterus japonicus</i>).....	11
Gambar 4. Ikan Tembang (<i>Sardinella fimbriata</i>).....	12
Gambar 5. Ikan Salem (<i>Scomber japonicus</i>).....	13
Gambar 6. Kerangka Berfikir Penelitian.....	21
Gambar 7. Proses Produksi Pengolahan Ikan Pindang.....	43
Gambar 8. Proses Produksi Pengolahan Ikan Asap.....	44
Gambar 9. Proses Produksi Pengolahan Pepes Ikan Layang.....	45
Gambar 10. Diagram Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan.....	77



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Lokasi Penelitian.....	84
Lampiran 2. Rincian Penggunaan Peralatan pada Usaha Pengolahan Ikan...	85
Lampiran 3. Rincian Sumbangan Input Lain.....	89
Lampiran 4. Proses Pengolahan Ikan Pindang.....	92
Lampiran 5. Proses Pengolahan Ikan Asap.....	93
Lampiran 6. Proses Pengolahan Pepes Ikan Layang.....	95



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis, kaya akan sumberdaya hayati, yang dinyatakan dengan tingkat keanekaragaman hayati yang tinggi. Potensi budidaya laut terdiri dari potensi budidaya ikan (kakap, kerapu, gobia); udang, molusca (kerang-kerangan, mutiara, teripang); dan rumput laut, potensi luasan budidaya sebesar 2 juta ha (20% dari total potensi lahan perairan pesisir dan laut berjarak 5 km dari garis pantai) dengan volume 46,73 juta ton per tahun. Sedangkan potensi budidaya payau (tambak) mencapai 913.000 ha. Untuk potensi bioteknologi kelautan masih besar peluangnya untuk dikembangkan, seperti industri bahan baku untuk makanan, industri bahan pakan alami, benih ikan dan udang (Lasabuda, 2013). Sehingga perlu adanya manajemen yang baik dalam pengolahan sumberdaya yang berlimpah di perairan Indonesia agar lebih efektif, efisien dan bernilai ekonomis tinggi.

Protein merupakan salah satu unsur gizi yang sangat dibutuhkan oleh kita, karena protein berfungsi sebagai bahan bakar dalam tubuh, berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur. Protein juga merupakan sumber-sumber asam amino yang mengandung unsur-unsur karbon, hidrogen, oksigen, dan nitrogen yang tidak dimiliki oleh lemak atau karbohidrat. Kebutuhan akan protein dapat dipenuhi dengan mengkonsumsi bahan-bahan makanan sumber protein seperti daging, ikan, dan tempe (Agustini *et al*, 2009). Asam lemak yang dominan dalam ikan adalah asam linoleat, asam eikosapentainoat (EPA) dan asam dokosaheksainoat (DHA) yang pada umumnya dapat membantu meningkatkan kecerdasan pada otak.

Ikan sebagai *perisable food* (makanan mudah rusak) agar dapat dikonsumsi dalam kondisi yang baik, diperlukan upaya untuk mempertahankan kesegarannya melalui penerapan sistem rantai dingin (es). Disamping itu, agar ikan dapat dikonsumsi dalam waktu yang cukup lama dan untuk memberikan nilai tambah pada ikan, maka dilakukan usaha untuk mengawetkan ikan melalui pengolahan seperti pengeringan/pengasinan, pemindangan, pengasapan dan pengolahan lainnya. Pengolahan ikan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah pada bahan baku ikan dengan tetap menjaga kualitas dan nutrisi yang terkandung dalam ikan sehingga konsumen dapat mengonsumsi produk dengan aman dan memperoleh manfaatnya (Afrianto dan Liviawaty, 1989).

Salah satu desa yang memiliki potensi hasil perikanan di Kabupaten Lamongan adalah Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran. Guna mendukung potensi hasil laut tersebut maka sebagian masyarakat Desa Kandangsemangkon melakukan usaha pengolahan ikan dari hasil tangkapan nelayan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari bahan baku tersebut dengan cara pemindangan dan pengasapan. Selain meningkatkan nilai ekonomis juga dapat dikatakan sebagai suatu usaha untuk mengawetkan ikan agar lebih tahan lama untuk dikonsumsi. Pengolahan sangat penting dilakukan untuk meningkatkan nilai hasil laut, industri ini merupakan industri skala rumah tangga dan masih menggunakan cara tradisional dalam pengolahannya. Untuk itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian guna mengetahui bagaimana proses pengolahan hasil perikanan tersebut dan seberapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan menjadi beberapa produk pengolahan yaitu ikan pindang dan ikan asap, serta apa saja yang menjadi kendala dalam melakukan usaha pengolahan ikan tersebut dan bagaimana upaya yang dilakukan oleh pengusaha untuk mengatasi kendala-kendala yang dihadapi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pengolahan ikan asap dan ikan pindang pada usaha pengolah ikan di Desa Kandangsemangkon?
2. Bagaimana nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan pada usaha pengolahan ikan di Desa Kandangsemangkon?
3. Apa saja kendala yang dihadapi serta upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala-kendala pada usaha pengolahan ikan di Desa Kandangsemangkon?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui proses pengolahan ikan asap dan ikan pindang pada usaha pengolahan ikan di Desa Kandangsemangkon.
2. Untuk menghitung dan menganalisis seberapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan bahan baku ikan menjadi ikan asap dan ikan pindang pada usaha pengolahan ikan di Desa Kandangsemangkon.
3. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi serta upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala pada usaha pengolahan ikan di Desa Kandangsemangkon.

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Sebagai informasi dan juga masukan bagi pengusaha yang sedang menjalankan usaha pengolahan ikan.
2. Sebagai informasi bagi pemerintah selaku badan pengambil keputusan dan kebijakan.
3. Sebagai referensi untuk penelitian lebih lanjut tentang pengolahan bahan baku ikan.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Penelitian yang berkaitan dengan penggunaan analisis nilai tambah adalah penelitian yang dilakukan oleh Aminah (2013) yang berjudul analisis nilai tambah dalam pengolahan susu kedelai pada skala industri rumah tangga di Kota Medan. Analisis data menggunakan metode hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penelitian dilakukan pada 6 lingkup wilayah dari 21 kecamatan yang ada di Kota Medan, dengan penggunaan bahan baku kedelai untuk memproduksi susu kedelai di daerah penelitian rata-rata adalah 5,8 Kg per hari. Rata-rata penggunaan modal investasi yang diperlukan pada saat awal adalah Rp. 3.748.950, jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan untuk satu kali produksi per harinya sebesar 1,69 HKP. Output yang dihasilkan per hari adalah 21,712 Kg susu kedelai, dengan mengolah bahan baku kacang kedelai 5,8 Kg. Biaya bahan penunjang dalam pengolahan susu kedelai yaitu Rp. 15.727,9/Kg. Nilai outputnya sebesar Rp. 46.990, nilai output ini diperoleh dari hasil perkalian antara faktor konversi dengan harga output (Rp/Kg). Nilai tambah pada pengolahan kedelai menjadi susu kedelai sebesar Rp. 22.612/Kg. Besarnya nilai tambah tersebut diperoleh dari pengurangan nilai output sebesar 46.990/Kg dengan biaya bahan baku (harga input) sebesar 8.650/Kg dan biaya sumbangan input lain (biaya penunjang) sebesar 15.727,9/Kg. Rasio nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan susu kedelai ini adalah 48,2% ratio nilai tambah diperoleh dari pembagian antara nilai tambah dengan nilai output yang dinyatakan dalam persen (%). Proses pengolahan kacang kedelai menjadi susu kedelai pada skala industri rumah tangga di daerah penelitian masih tergolong sederhana. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kacang kedelai menjadi susu kedelai pada skala industri rumah tangga di daerah penelitian

masih rendah karena rasio nilai tambah dari hasil penelitian, nilai tambah dari pengolahan kacang kedelai menjadi susu kedelai nilainya lebih kecil dari nilai outputnya.

Penelitian lain tentang nilai tambah juga dilakukan oleh Firdaus (2014) dengan judul analisis nilai tambah usaha pemindangan ikan studi kasus di UD. Cindy Group, Kabupaten Bogor. Dalam penelitian tersebut disebutkan bahwa UD. Cindy Group memiliki dua kegiatan usaha pengolahan ikan yaitu pindang ikan higienis dan pindang biasa, kedua kegiatan tersebut serta hasil olahannya di analisis dengan menggunakan metode Hayami. Dengan hasil penelitian pada pengolahan pindang biasa ikan tongkol yang diolah selama satu tahun adalah 731.200 kg sedangkan pada pengolahan pindang higienis ikan bandeng yang diolah adalah 218.795 kg. dalam periode produksi satu tahun, produksi pindang biasa sebanyak 658.080 kg atau rata-rata 2.031 kg bahan baku per hari, sedangkan pindang higienis sebanyak 142.216 kg atau rata-rata 701 kg bahan baku per hari. Harga bahan baku ikan tongkol rata-rata Rp 14.000/kg, sedangkan harga produk pindang tongkol rata-rata Rp 20.000/kg. Harga bahan baku bandeng Rp 17.500/kg, sedangkan harga produk pindang bandeng mencapai Rp 40.000/kg. Harga bahan baku pindang ditentukan berdasarkan kondisi pasokan di sentra produsen, untuk menjaga kestabilan harga dan kualitas bahan baku pengusaha bekerjasama dengan beberapa pemasok tetap dalam pengadaan bahan baku ikan dan melakukan penyimpanan ikan di dalam *cold storage* dengan tujuan jika sewaktu-waktu pasokan ikan berkurang. Nilai output diperoleh dari perkalian faktor konversi dengan harga output rata-rata. Besarnya nilai output pada pengolahan pindang biasa sebesar Rp 18.000/kg sedangkan nilai output pada pengolahan pindang higienis sebesar Rp 26.000/kg. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan pindang biasa sebesar Rp 2.901/kg bahan baku, sedangkan pada pengolahan pindang higienis sebesar Rp 4.623/kg bahan

baku. Dari perhitungan nilai tambah tersebut dapat diketahui rasio nilai tambah, yaitu membagi nilai tambah dengan nilai output, besarnya rasio nilai tambah pada pengolahan pindang biasa adalah 16,12% artinya dari nilai output Rp 18.000/kg terdapat 16,12% nilai tambah dari output pindang biasa. Rasio nilai tambah pada pengolahan pindang higienis adalah 17,78% artinya dari nilai output Rp 26.000/kg terdapat 17,78% nilai tambah dari output pindang higienis, perbedaan nilai pada masing-masing pengolahan pindang disebabkan oleh perbedaan besarnya nilai output dan sumbangan input lainnya. Dengan demikian nilai tambah yang diperoleh pada pengolahan pindang higienis lebih besar dibandingkan pengolahan pindang biasa.

Penelitian Mahardana, *et al.* (2014) tentang analisis nilai tambah usaha olahan ikan (kasus pada kelompok pengolah dan pemasar Dwi Tunggal di Banjar Penganggahan, Desa Tengkidak, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan). Penelitian dilakukan pada usaha kecil menengah kelompok pengolah dan pemasar (POKLAHSAR) Dwi Tunggal. POKLAHSAR Dwi Tunggal ini memproduksi olahan ikan air tawar yaitu ikan nila dan ikan lele, dengan produk olahan ikan yaitu abon lele, nila goreng, dan pepes lele, unit usaha ini memasarkan produknya agar dapat menambah nilai jual ikan olahan sehingga pendapatan petani meningkat. Analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Dengan hasil penelitian harga jual abon lele sebesar Rp 250.000/kg dalam satu kali proses produksi memerlukan 6 kg bahan baku dan jumlah produk yang dihasilkan sebanyak 2 kg output berupa abon lele. Besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan setiap kg abon lele adalah Rp 61.583,33/kg ikan lele, dihasilkan rasio nilai tambah sebesar 73,90% artinya 73,90% nilai produk merupakan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan lele. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan ikan lele menjadi abon lele dalam satu kg bahan baku sebesar Rp 38.250/kg ikan lele dengan presentase keuntungan sebesar

62,11%. Harga jual nila goreng sebesar Rp 150.000/kg dalam satu kali proses produksi membutuhkan 50 kg bahan baku dan produk yang dihasilkan sebanyak 10 kg output berupa nila goreng. Besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan setiap kg nila goreng adalah Rp 11.380/kg ikan nila, dihasilkan rasio nilai tambah sebesar 37,93% artinya 37,93% nilai produk merupakan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan nila dan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan ikan nila menjadi nila goreng dalam satu kg bahan baku sebesar Rp 5.780/kg ikan nila dengan presentase keuntungan sebesar 50,79%. Pepes lele memiliki harga jual sebesar Rp 72.500/kg. dengan perhitungan nilai tambah per satu kali produksi, dalam pengolahan ikan lele menjadi pepes lele diperlukan 20 kg bahan baku dan mendapat 14 kg output. Besarnya nilai tambah yang diperoleh dalam mengolah 1 kg pepes lele adalah Rp 29.650/kg ikan lele. Dengan nilai tambah tersebut dihasilkan rasio nilai tambah sebesar 58,42% artinya 58,42% nilai produk merupakan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan lele. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan ikan lele menjadi pepes lele dalam satu kilo gram bahan baku sebesar Rp 19.150/kg ikan lele dengan presentase keuntungan sebesar 64,59%.

Beberapa penelitian diatas memiliki persamaan dengan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti yaitu mengenai analisis nilai tambah, sama-sama meneliti dan menghitung besarnya nilai tambah yang dihasilkan suatu bahan baku yang sudah melalui proses pengolahan. Sedangkan perbedaannya yaitu pada bahan baku dan juga tempat yang menjadi objek penelitian. Meskipun di atas telah disebutkan adanya penelitian dengan tema yang serupa dengan penelitian yang dilakukan akan tetapi objek dan tempat penelitian berbeda meskipun ada yang menggunakan bahan baku yang sama, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan menggunakan metode sama tetapi pada bahan baku ikan air

laut jenis lainnya serta di tempat yang berbeda, di Desa Kandangsemangkon Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Pengertian Usaha

Usaha atau dapat juga disebut suatu perusahaan adalah suatu bentuk usaha yang melakukan kegiatan secara tetap dan terus menerus dengan tujuan memperoleh keuntungan, baik yang diselenggarakan oleh perorangan maupun badan usaha yang berbentuk badan hukum, yang didirikan dan berkedudukan disuatu daerah dalam suatu negara (Rizki, 2013).

Secara garis besar pembagian sakala usaha dibagi menjadi tiga sebagaimana direkomendasikan oleh Badan Pusat Statistik, adalah : (a) skala usaha besar, (b)skala usaha sedang, (c) skala usaha kecil. Dalam Soetrisno (1996), agroindustri dibagi menjadi bebrapa bagian yaitu : (a) agroindustri rumah tangga, (b) agroindustri skala kecil dan menengah, (c) agroindustri skala mikro. Bagi industri rumah tangga dengan bahan baku yang kurang dari 50 kilogram. Skala usaha kecil menengah penggunaan bahan baku sebesar 150-200 kilogram per hari, skala usaha rumah tangga lebih kecil dari 50 kilogram per hari, dan skala mikro antara 50-100 gram per hari.

2.2.2 Pengolahan Ikan

Penanganan ikan segar merupakan salah satu bagian dari mata rantai industri perikanan karena dapat mempengaruhi mutu. Dengan kandungan air cukup tinggi, tubuh ikan merupakan media yang cocok untuk kehidupan bakteri pembusuk dan mikroorganisme lain sehingga ikan segar sangat cepat mengalami proses pembusukan. Oleh karena itu, untuk mencegah proses pembusukan perlu dilakukan cara pengawetan dan pengolahan yang cepat dan

cermat agar ikan dapat dimanfaatkan. Sebenarnya, pengawetan tidak banyak berbeda dengan pengolahan. Keduanya merupakan usaha manusia untuk mempertinggi daya tahan dan daya simpan ikan dengan tujuan agar kualitas ikan dapat dipertahankan tetap dalam kondisi baik. Perbedaan kedua proses ini hanya terletak pada hasil akhir. Produk akhir hasil dari pengawetan tidak berbeda jauh dengan bahan asli, sedangkan produk akhir hasil pengolahan mempunyai bentuk yang jauh berbeda dibandingkan dengan aslinya (Afriyanto dan Liviawaty, 1989).

2.2.3 Pengertian Ikan

Ikan merupakan salah satu diantara bahan makanan kaya protein yang paling mudah mengalami pembusukan. Untuk mengatasi hal tersebut diperlukan tindakan yang tepat dan cermat dalam pencegahan pembusukan, mulai dari saat penangkapan sampai ditangan konsumen. Tindakan yang dimaksud adalah pengawetan dan pengolahan seperti pengeringan, pemindangan, pembekuan dan pengasapan (Afriyanto dan Liviawati, 1989).

Berikut jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku pada penelitian ini :

1. Deskripsi Morfologi Ikan Layang (*Decapterus russelli*)

Menurut Saanin (1984), klasifikasi ikan layang sebagai berikut :

Kelas	: Pisces
Sub kelas	: Teleostei
Ordo	: Percomorphi
Sub ordo	: Percoidea
Divisi	: Perciformes
Sub divisi	: Carangi
Famili	: Carangidae
Sub famili	: Caranginae
Genus	: Decapterus
Spesies	: <i>Decapterus russelli</i>
Nama Umum	: Russel's scad
Nama Lokal	: Layang (Ind), layang lajang (lampung), benggol, korok, layang (jawa), kaban padara, kaban petek, lajeng, rencek bullus, rencek kaban (Madura), blato aceh (Sumatera).



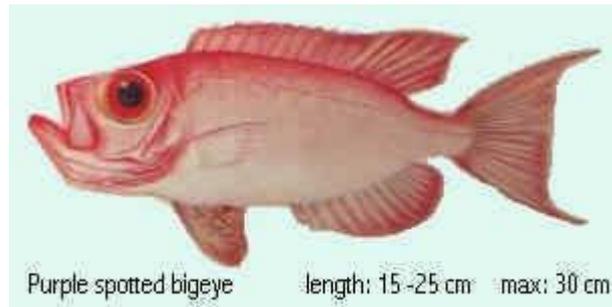
Gambar 1. Ikan Layang *Decapterus russelli* (Farming.id, 2019)

Ikan layang (*D. russelli*) memiliki bentuk badan yang memanjang dan agak gepeng. Memiliki sirip dada yang berbentuk falcate (selalu berubah sesuai dengan umur) dan ujung sirip tersebut mencapai awal sirip punggung kedua. Memiliki bintik hitam pada tepian insang. Sirip tambahan (*finlet*) terdapat pada bagian belakang sirip punggung dan sirip dubur. Bagian atas tubuhnya berwarna biru kehijauan, bagian bawah keperakan, sirip-siripnya kekuningan atau keclokatan. Ikan ini memiliki sifat bergerombol dan menyukai perairan dengan kadar garam tinggi (Saenin, 1984).

2. Deskripsi Morfologi Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*)

Menurut Starnes (1984), klasifikasi ikan swanggi adalah sebagai berikut :

Kingdom	: Animalia
Filum	: Chordata
Sub filum	: Vertebrata
Kelas	: Pisces
Sub kelas	: Actinopterygii
Ordo	: Perciformes
Sub ordo	: Percoidei
Famili	: Priacanthidae
Genus	: Priacanthus
Spesies	: <i>Priacanthus tayenus</i> (Richardson, 1846)
Nama FAO	: Purple-spotted bigeye, Beauclsire tache pourpre (Perancis), Catalufa mota purpureo (Spanyol).
Nama Indonesia	: Ikan Swanggi
Nama Lokal	: Ikan raja gantang (Banten), swanggi/semerah padi (PPN Pemangkat), swanggi (Pelabuhan Perikanan Banjarmasin), swanggi (PPP Tegalsari), mata bulan (PPN Ambon), camaul (PPN Palabuhanratu), belong (PPN Pekalongan) capa (PPN Sibolga), swanggi (PPS Jakarta), golok sabrang (PPN Brondong), swanggi (PPN Prigi) (Wangsadinata, 2009 dalam Rifai, 2012).



Gambar 2. Ikan Swanggi *Priacanthus tayenus* (kanikan.com, 2019)

Ikan swanggi secara morfologi memiliki badan agak tinggi, agak memanjang, dan pipih secara lateral. Tubuh, kepala, iris mata, dan sirip dan berwarna merah muda atau kemerah-merahan. Pada sirip perut memiliki bintik-bintik kecil berwarna ungu kehitaman dengan satu atau dua titik lebih besar di dekat perut. Bintik-bintik pada sirip perut ini yang membedakan ikan swanggi dengan ikan famili Priacanthidae yang lain (FAO, 1999).

3. Deskripsi Morfologi Ikan Kurisi (*Nemipterus japonicus*)

Ikan kurisi, *Nemipterus japonicus* merupakan salah satu jenis dari suku Nemipteridae. Jenis ikan ini biasa hidup didekat perairan atau dengan kata lain merupakan jenis ikan demersal. Menurut Saanin (1984), Secara sistematika, *Nemipterus japonicus* dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

Kerajaan	: Animalia
Filum	: Chordata
Kelas	: Actinopterygii
Ordo	: Perciformes
Suku	: Nemipteridae
Marga	: <i>Nemipterus</i>
Jenis	: <i>Nemipterus japonicus</i>



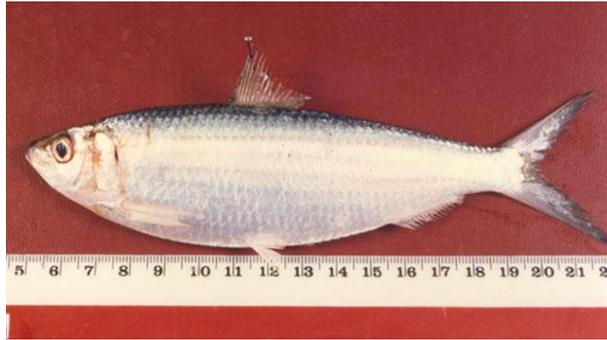
Gambar 3. Ikan Kurisi *Nemipterus japonicus* (Docplayer.info, 2019)

Jenis ikan Marga *Nemipterus* memiliki ciri-ciri morfologi yang hampir sama, sehingga terkadang sulit menentukan jenisnya secara kasat mata. Salah satu jenis ikan kurisi yang banyak ditemukan ditempat pendaratan ikan di Indonesia adalah *Nemipterus japonicus* atau *Japanese threadfin bream*. Bentuk badan pipih dan memanjang dengan warna tubuh agak kemerahmudaan merupakan ciri umum dari marga tersebut. Beberapa karakter morfometrik dan ciri morfologi khusus menjadi faktor kunci dalam menentukan jenisnya. *N.japonicus* memiliki ciri khas yaitu terdapat sebelas atau dua belas garis berwarna kuning keemasan yang memanjang dari belakang kepala hingga ke dasar sirip ekor serta adanya totol atau bercak merah kekuningan dekat pangkal garis rusuk (*lateral line*) (ElHaweet, 2013).

4. Deskripsi Morfologi Ikan Tembang (*Sardinella fimbriata*)

Menurut Cuvier dan Valenciennes (1847) dalam www.fishbase.org (2008), klasifikasi ikan tembang adalah sebagai berikut :

Filum : Chordata
Subfilum : Vertebrata
Kelas : Actinopterygii
Subkelas : Neopterygii
Ordo : Clupeiformes
Famili : Clupeidae
Subfamili : Clupeinae
Genus : *Sardinella*
Spesies : *Sardinella fimbriata*
Sinonim : *Clupea (Harengula) fimbriata*
Nama Umum : *Fringe-scale sardinella*
Fimbriated sardinella (Peristiwady 2006)
Nama Lokal : Tembang (Jakarta), Mangida (Bali), Tembang lakara (Bugis),
Sintring (Madura), Jurung (Pekanbaru), Matasa (Seram), Masa-
masa (Buton) (Peristiwady 2006)



Gambar 4. Ikan Tembang *Sardinella fimbriata* (Dokumen.tips, 2019)

Ikan tembang (*Sardinella fimbriata*) memiliki bentuk badan yang memanjang dan pipih. Lengkung kepala bagian atas sampai di atas mata agak hampir lurus, dari setelah mata sampai awal dasar sirip punggung agak cembung. Tinggi badan lebih besar daripada panjang kepala. Mata tertutup oleh kelopak mata. Awal dasar sirip punggung sebelum pertengahan badan. Dasar sirip dubur sama panjang dengan dasar sirip punggung. Kepala dan badan bagian atas hijau kebiruan, sedangkan bagian bawah putih keperakan. Sirip-sirip berwarna keputihan. Sirip punggung (dorsal) mempunyai 18 jari-jari lemah, sirip dada (pectoral) mempunyai 15 jari-jari, sirip dubur (anal) memiliki 18 jari-jari lemah dan sirip perut (ventral) memiliki 8 jari-jari lemah. Ukuran tubuh ikan dapat mencapai ukuran 17 cm (Peristiwady 2006).

5. Deskripsi Morfologi Ikan Salem (*Scomber japonicus*)

Menurut Hart (1973) dalam Pradipta (2014), klasifikasi ikan *Scomber japonicus* adalah sebagai berikut :

Phylum	: Chordata
Class	: Actinopterygii
Ordo	: Perciformes
Sub-ordo	: Scombroidea
Famili	: Scombridae
Genus	: <i>Scomber</i>
Spesies	: <i>Scomber japonicus</i>



Gambar 5. Ikan Salem *Scomber japonicus* (infoproduk.kkp.go.id, 2019)

Secara umum ikan *Scomber japonicus* memiliki tubuh berbentuk *compressed* dan mempunyai batang ekor yang ramping. Ikan salem mempunyai gigi-gigi kecil yang runcing pada rahang atas dan bawah, deretan gigi serupa juga terdapat di langit-langit mulut. Ikan tersebut mempunyai lapisan insang (*gill raker*) 24-28 bagian bawah busur insang pertama, dilengkapi juga dengan dua sirip punggung yang saling berjauhan, dimana sirip punggung pertama berjari-jari keras 10-13 dan 12 jari-jari lemah pada sirip punggung kedua, diikuti lima finlet, begitu pula pada sirip dubur. Terdapat dua lunas (*keel*) kecil pada pangkal sirip ekor, tanpa lunas tengah. Bagian dorsal berwarna biru keabuan, sedangkan bagian ventral berwarna putih perak. Pada bagian dorsal terdapat pita serong berwarna hitam, bergelombang, kadang-kadang bersiku-sikuan. Sirip berwarna abu-abu kekuningan. Perbedaan ikan salem dengan ikan jenis mackerel lainnya terletak pada bagian dorsal tubuhnya yang mempunyai pita serong yang bergelombang berwarna hitam. Ikan salem mempunyai panjang rata-rata 15-50 cm. Berdasarkan ukurannya ikan salem dibagi menjadi tiga kategori, antara lain kategori juvenil (dibawah 15 cm), muda (15-28 cm), dan dewasa (diatas 28 cm) (Hernandez *and* Ortega, 2000 dalam Pradipta, 2014).

2.2.4 Pengertian Pemindangan

Menurut Afrianto dan Liviawaty (1989), pemindangan adalah proses pengawetan ikan dengan cara mengukus ikan dalam lingkungan bergaram dengan tujuan untuk menghambat aktivitas enzim. Pada prinsipnya, teknik pemindangan adalah teknik pengawetan ikan dengan penggaraman dan perebusan yang cukup mudah dilakukan oleh industri skala kecil sekalipun, karena tidak memerlukan alat maupun metode yang rumit. Pindang mempunyai penampakan, citarasa, tekstur dan keawetan yang khas dan bervariasi sesuai dengan jenis ikan, kadar garam, dan lama perebusan. Jenis-jenis ikan yang umum diolah dengan cara pemindangan mencakup ikan laut dan ikan tawar yaitu ikan cakalang, tongkol, kembung, bandeng, cucut, bawal, layang, tanjan, tawes, gurami, dan lain-lain.

2.2.5 Pengertian Pengasapan

Pengasapan adalah cara pengawetan/pengolahan ikan menggunakan asap yang berasal dari hasil pembakaran arang kayu atau bahan lainnya seperti tempurung kelapa, sabut, serbuk gergaji dan sekam padi. Dalam hal ini asap mengandung senyawa-senyawa yang mempunyai sifat mengawetkan, seperti senyawa phenol, formaldehyde dan lain-lain. Asap terbentuk karena pembakaran yang tidak sempurna, yaitu pembakaran dengan jumlah oksigen yang terbatas. Pengasapan iakan dilakukan dengan tujuan : 1. Untuk mengawetkat ikan (banyak dilakukan di negara-negara yang belum atau sedang berkembang dengan memanfaatkan bahan-bahan alam berupa kayu yang melimpah dan murah), 2. Untuk memberikan rasa dan aroma yang khas (Mareta dan Awami, 2011).

2.2.6 Nilai Tambah

Menurut Hayami, *et.al.* (1987), definisi dari nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi bersangkutan. Input fungsional dapat berupa proses perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun penyiapan (*time utility*).

Nilai tambah adalah selisih antara bahan baku dan harga barang jadi setelah proses pengolahan. Nilai tambah yang besar dapat menjadi parameter untuk pengembangan suatu usaha. Apabila produk mempunyai nilai tambah tinggi artinya produk layak untuk dikembangkan dan berarti pula keuntungan bagi pengusaha serta dapat memberikan lapangan pekerjaan baru. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah adalah dengan melakukan pengolahan yang sifatnya lebih efisien serta memberikan nilai ekonomi yang tinggi (Swastha, 1979).

Menurut Sudiyono (2002), besarnya nilai tambah karena proses pengolahan diperoleh dari pengurangan nilai produk yang dihasilkan terhadap biaya bahan baku dan biaya input lainnya, selain tenaga kerja. Dengan demikian nilai tambah dapat dituliskan sebagai berikut :

$$NT = NP - (NBB + NBP)$$

Keterangan :

- NT : Nilai Tambah (Rp/kg)
- NP : Nilai Produk Olahan (Rp/kg)
- NBB : Nilai Bahan Baku (Rp/kg)
- NBP : Nilai Bahan Penunjang (Rp/kg)

Tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk mengukur balas jasa yang diterima pelaku sistem (pengolah) dan kesempatan kerja yang dapat diciptakan oleh sistem tersebut. Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan non teknis

(faktor pasar). Faktor teknis terdiri dari jumlah dan kualitas bahan baku serta input penyerta, kualitas produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi, dan penggunaan unsur tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar meliputi harga bahan baku, harga jual output, upah tenaga kerja, modal investasi, informasi pasar, dan nilai input lain (selain bahan bakar).

Melalui analisis nilai tambah, maka dapat teranalisa faktor mana dari proses produksi yang menghasilkan atau menaikkan nilai tambah dan sebaliknya. Analisis nilai tambah juga dapat dilakukan dengan menggunakan metode Hayami, dimana perhitungannya berdasarkan satu satuan bahan baku dari produk jadi (Hayami *et.al.*, 1987). Analisis nilai tambah melalui metode Hayami ini dapat menghasilkan beberapa informasi penting, antara lain berupa :

1. Perkiraan nilai tambah, dalam rupiah
2. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk jadi, dalam persen
3. Imbalan jasa tenaga kerja, dalam rupiah
4. Bagian tenaga kerja, dalam persen
5. Keuntungan yang diterima perusahaan, dalam rupiah
6. Tingkat keuntungan perusahaan, dalam persen

Menurut Sudiyono (2002), proses produksi pada agroindustri tidak terlepas dari komponen tenaga kerja. Distribusi nilai tambah nilai tambah berubungan dengan teknologi yang diterapkan dalam proses pengolahan, kualitas tenaga kerja berupa keahlian dan keterampilan, serta kualitas bahan baku. Penerapan teknologi yang cenderung padat karya akan memberikan proporsi bagian terhadap tenaga kerja yang besar daripada proporsi keuntungan perusahaan, sedangkan apabila yang diterapkan teknologi padat modal, maka besarnya bagian pengusaha lebih besar daripada proporsi bagian tenaga kerja.

Besar kecilnya proporsi ini, tidak berkaitan dengan imbalan yang diterima tenaga kerja (dalam rupiah). Besar kecilnya imbalan tenaga kerja bergantung

pada kualitas tenaga kerja itu sendiri, seperti keahlian dan kesempatan. Sedangkan kualitas bahan baku, juga mempengaruhi apabila dilihat dari produk akhir. Apabila faktor konversi bahan baku terhadap produk akhir semakin lama semakin kecil, artinya kualitas bahan baku semakin lama semakin besar (Sudiyono, 2002).

2.2.7 Biaya dan Penerimaan

2.2.7.1 Konsep Biaya

Menurut Mulyadi (2014), biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu dan tidak dapat dihindarkan. Tiap usaha yang bertujuan tujuan mencari laba maupun yang tidak bertujuan mencari laba, mengolah masukan berupa sumber ekonomi untuk menghasilkan keluaran berupa sumber ekonomi lain yang nilainya harus lebih tinggi daripada nilai masuknya. Dengan laba atau sisa hasil usaha tersebut, usaha bersangkutan akan memiliki kemampuan untuk berkembang dan tetap mampu mempertahankan eksistensinyadimasa yang akan datang.

Menurut Syamsuddin (2009), pada dasarnya biaya dibagi menjadi tiga yaitu:

1. Biaya Tetap

Biaya tetap berhubungan dengan waktu (function of time) dan tidak berhubungan dengan tingkat penjualan. Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input-input tetap dalam proses produksi jangka pendek. Dalam jangka panjang yang termasuk biaya tetap adalah biaya untuk membeli mesin dan peralatan, pembayaran upah dan gaji tetap untuk tenaga kerja. Besarnya biaya tetap dapat dihitung dengan cara sebagai berikut:

$$TFC = \sum_{i=1}^n FC$$

Keterangan :

TFC = Total Fixed Cost (Total Biaya Tetap (Rp))

FC = Fixed Cost (Biaya Tetap (Rp))

n = Banyak input

Kemudian biaya tetap untuk harga alat/mesin dihitung dengan rumus penyusutan peralatan yang digunakan selama proses produksi, yaitu :

$$D = \frac{Pb - Ps}{t}$$

Keterangan :

D = Penyusutan alat/mesin (Rp/th)

Pb = Nilai awal alat/mesin (Rp)

Ps = Nilai akhir alat/mesin (Rp)

t = Umur ekonomis (tahun)

2. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang berhubungan langsung dengan tingkat produksi atau penjualan karena besarnya ditanyakan oleh berapa besar volume produksi atau penjualan yang dilakukan, dimana semakin besar kuantitas output yang diproduksi maka semakin besar pula biaya variabel yang digunakan. Dalam jangka panjang, yang termasuk biaya variabel adalah biaya upah tenaga kerja langsung, biaya bahan penolong dan lain sebagainya. Besarnya biaya variabel dapat dihitung sebagai berikut :

$$TVC = \sum_{i=1}^n VC$$

Keterangan :

TVC = Total Variable Cost (Total Biaya Variabel)

VC = Variable Cost

n = Banyaknya input

3. Biaya Semi Variabel

Biaya semi variabel atau *semivariable cost* atau sering disebut dengan *semifixed cost* merupakan biaya yang memiliki ciri-ciri gabungan antara biaya tetap dan biaya variabel. Unsur biaya merupakan jumlah biaya minimum untuk menyediakan jasa, sedangkan unsur variabel merupakan bagian dari biaya unvariabel yang dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan. Contoh dari biaya semi variabel adalah listrik, telepon, air, bensin, komisi salesman yang jumlahnya tetap hingga volume penjualan tertentu dan bertambah besar pada volume penjualan yang lebih tinggi.

2.2.7.2 Analisis Penerimaan

Penerimaan agroindustri adalah nilai uang yang diterima dari penjualan produk agroindustri. Menurut Soekartawi (2001), penerimaan merupakan perkalian antara produksi yang dihasilkan dengan harga jual, dapat di rumuskan sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR = Penerimaan total (Rp)

P = Harga Produk (Rp/unit)

Q = Jumlah Produk (unit)

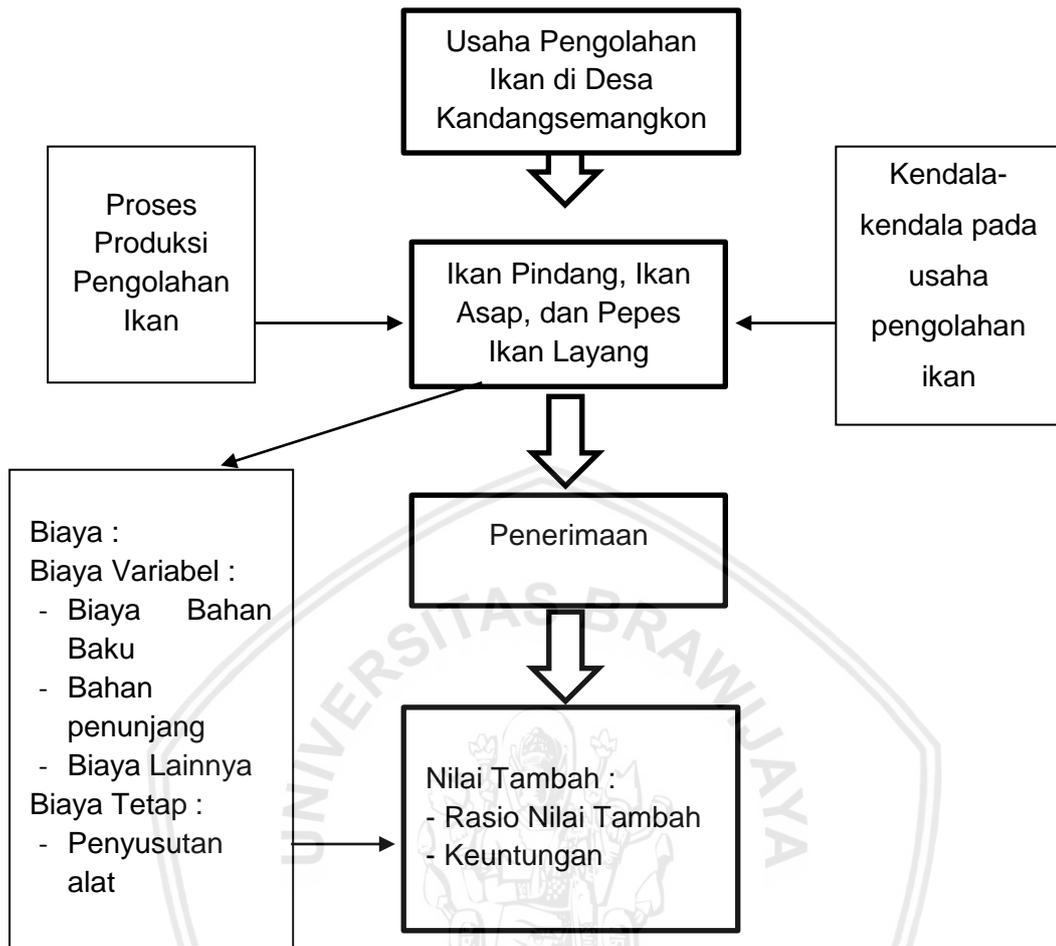
2.3 Kerangka Berfikir

Ikan memiliki sifat *perishable food* (makan mudah rusak) dan mudah busuk untuk itu perlu dilakukan penanganan khusus agar dapat dikonsumsi dalam jangka waktu lama, dengan cara pengolahan atau dengan pengawetan yang cermat dan tepat untuk mempertahankan mutu dan nutrisi yang terkandung didalamnya. Selain untuk mempertahankan mutu dan nutrisi pada ikan, pengolahan dan pengawetan dilakukan dengan tujuan untuk menambah nilai ekonomis dari ikan tersebut. Agar nilai jualnya lebih tinggi dibanding jika langsung dijual tanpa ada penanganan terlebih dahulu.

Ikan pindang dan ikan asap memang sangat digemari oleh kebanyakan masyarakat, karena selain memiliki rasa yang khas juga produknya yang cenderung siap untuk dikonsumsi. Kandungan protein dan nutrisi yang banyak juga mendorong masyarakat untuk selalu mengkonsumsi ikan, namun karena bahan baku mudah rusak maka sangat perlu dilakukan pengolahan dan pengawetan agar dapat dikonsumsi secara terus menerus.

Dalam proses pengolahan bahan baku ikan menjadi ikan pindang dan ikan asap juga ditemukan beberapa kendala yang dihadapi pengusaha seperti bahan baku yang musiman, cara pengolahan yang masih menggunakan cara tradisional dan sederhana, modal terbatas dan pemasaran yang kurang luas.

Hasil dari pengolahan tersebut kemudian dihitung seberapa besar nilai tambah yang dihasilkan dengan memperhatikan komponen-komponen penting dalam pengolahan, yaitu : nilai output, biaya bahan baku, dan biaya bahan penunjang lainnya yang nantinya menjadi penentu seberapa besar nilai tambah yang diperoleh, kemudian dianalisis dengan rumus tertentu atau dengan menggunakan metode Hayami untuk ditentukan nilai tambah yang didapat tergolong tinggi atau rendah. Kerangka pemikiran penelitian dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Kerangka Berfikir Penelitian

III. METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada populasi industri skala rumah tangga di Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. Penelitian dilakukan pada bulan Desember 2017 sampai Januari 2018 mulai dari tahap penyusunan proposal, pengumpulan, pengolahan dan analisis data sebagai hasil penelitian. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan karena daerah yang akan dijadikan tempat penelitian berada di garis pantai utara dan masyarakatnya yang kebanyakan bekerja sebagai nelayan.

3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus dengan kasusnya adalah Analisis Nilai Tambah Usaha Olahan Ikan pada Skala Industri Rumah Tangga di Desa Kandang Semangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. Menurut Nazir (2003), studi kasus (*case study*) adalah penelitian tentang kasus subjek penelitian berkenaan dengan suatu fase spesifik atau khas dari keseluruhan personalitas. Tujuan studi kasus adalah untuk menggambarkan secara mendetail tentang latar belakang, sifat serta karakter yang khas dari kasus ataupun status dari individu, yang kemudian dari sifat-sifat khas diatas akan dijadikan suatu hal yang bersifat umum. Responden dalam penelitian ini ditentukan dengan metode *purposive sampling*, yaitu pemilihan informan kunci ditentukan dengan sengaja, yang mampu memberikan informasi sesuai dengan tujuan dari penelitian yang dilakukan.

3.3 Populasi dan Sampel

Populasi adalah keseluruhan objek yang akan/ingin diteliti. Populasi ini sering juga disebut Universe. Anggota populasi dapat berupa benda hidup maupun benda mati, dimana sifat-sifat yang ada padanya dapat diukur atau diamati. Populasi yang tidak pernah diketahui dengan pasti jumlahnya disebut "*Populasi Infinit*" atau tak terbatas, dan populasi yang jumlahnya diketahui dengan pasti (populasi yang dapat diberi nomor identifikasi), misalnya murid sekolah, jumlah karyawan tetap pabrik, dll disebut "*Populasi Finit*" (Nasution, 2003). Pada penelitian ini populasinya adalah pengusaha olahan ikan skala industri rumah tangga di Desa Kandangsemangkon.

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Teknik sampling merupakan teknik pengambilan sampel. Dalam penelitian ini untuk pengambilan sampel menggunakan teknik nonprobability sampling yaitu sampling jenuh, sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Hal ini sering dilakukan bila jumlah populasi relatif kecil, kurang dari 30 orang, atau yang ingin penelitian dengan kesalahan yang sangat kecil. Istilah lain sampel jenuh adalah sensus, dimana semua anggota populasi dijadikan sampel (Sugiyono, 2014). Karena jumlah populasi pengusaha olahan ikan skala industri rumah tangga sebanyak 4 pengusaha atau kurang dari 30, oleh karena itu teknik sampling jenuh sesuai untuk menentukan jumlah sampel yang akan diambil dalam penelitian ini.

3.4 Sumber Data

Data yang digunakan untuk penelitian adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil melakukan pengamatan, pengambilan data, dan informasi secara langsung di lapang dengan menggunakan kuisisioner

yang telah dipersiapkan terlebih dahulu. Data primer yang dikumpulkan meliputi jumlah input dan output, harga input dan output, jumlah tenaga kerja, waktu yang digunakan untuk bekerja, upah yang diterima tenaga kerja serta biaya-biaya lainnya yang berhubungan dengan tujuan penelitian yaitu untuk menganalisis nilai tambah usaha pengolahan ikan di Desa Kandangsemangkon. Sedangkan data sekunder diperoleh dari lembaga-lembaga pemerintah yang terkait dengan penelitian, internet, jurnal-jurnal dan lainnya. Data sekunder pada penelitian ini meliputi peta lokasi penelitian, letak geografis, kependudukan dan lainnya yang berkaitan dengan penelitian, data-data tersebut diperoleh dari kantor Desa Kandangsemangkon.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Pada penelitian ini pengumpulan data akan dilakukan dengan cara observasi, wawancara, studi pustaka dan dokumentasi. Metode tersebut saling berhubungan dan mendukung dalam menjalankan penelitian.

3.5.1 Observasi

Menurut Sugiyono (2014), observasi merupakan suatu proses yang kompleks. Suatu proses yang tersusum dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dua diantara yang paling penting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan.

Pada tahap observasi ini dilakukan dengan cara mengamati secara langsung kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh para pengusaha olahan ikan di Desa Kandangsemangkon. Yang diamati adalah mulai dari proses pengolahan ikan hingga menjadi produk olahan yang siap dipasarkan.

1.5.2 Wawancara

Menurut Nazir (2003), wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab, sambil bertatap muka antara penanya atau pewawancara dengan penjawab atau responden dengan menggunakan alat yang dinamakan *interview guide* (panduan wawancara).

Tahap wawancara dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab secara langsung dengan pengusaha olahan ikan di Desa Kandangsemangkon, agar mendapatkan informasi yang tepat dan akurat. Tahap wawancara juga dapat memberikan informasi mengenai komponen nilai tambah yang akan diperhitungkan pada setiap pengusaha olahan ikan di Desa Kandangsemangkon antara lain output yang dihasilkan, input, harga input dan harga output, biaya input lainnya, tenaga kerja, hari orang kerja dan upah tenaga kerja, dan kendala-kendala yang dihadapi serta upaya apa saja yang dilakukan oleh pengusaha olahan ikan di Desa Kandangsemangkon untuk mengatasi kendala-kendala.

3.5.3 Studi Pustaka

Metode studi pustaka adalah metode yang dilakukan dengan pengumpulan data melalui literatur untuk memperoleh pegangan tentang hal-hal yang diperlukan (Nazir, 2003).

Studi pustaka dilakukan dengan membaca literatur dari buku teori, jurnal, tulisan ilmiah, dan laporan ilmiah untuk membandingkan dengan yang terjadi di lapang. Pustaka yang diambil mengenai metode perhitungan dan analisis nilai tambah, klasifikasi ikan atau bahan baku yang digunakan oleh pengusaha olahan ikan di Desa Kandangsemangkon, dan penelitian terdahulu.

3.5.4 Dokumentasi

Dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data dengan cara mengumpulkan data catatan dan gambar. Teknik ini memperkuat data-data yang telah diambil dengan menggunakan teknik pengambilan data pada sebelumnya yang sudah dilakukan (Sugiyono, 2014).

Dokumentasi dilakukan selama melakukan penelitian mulai dari persiapan bahan baku, proses pengolahan sampai produk jadi pada setiap pengusaha di Desa Kandangsemangkon.

3.6 Teknik Analisis Data

Dalam penelitian kuantitatif, analisis data merupakan kegiatan setelah data dari seluruh responden atau sumber data lain terkumpul. Kegiatan dalam analisis data adalah: mengelompokkan data berdasarkan variabel dan jenis responden, mentabulasi data berdasarkan variabel dari seluruh responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, dan melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah. Teknik analisis data dalam penelitian kuantitatif menggunakan statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa maksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiyono, 2014).

Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif. Analisis deskriptif meliputi analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Dalam penelitian ini analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menggambarkan kondisi umum daerah penelitian yang meliputi proses produksi ikan pindang, ikan asap, dan pepes ikan layang serta kendala-kendala yang dihadapi juga upaya yang dilakukan. Sedangkan analisis deskriptif kuantitatif bertujuan untuk mengukur keseluruhan komponen nilai tambah guna menjawab tujuan penelitian.

Perhitungan nilai tambah akan dilakukan wawancara kepada pemilik usaha untuk mendapatkan data yang berkaitan dengan perhitungan. Data yang diperoleh dari penelitian akan diolah dengan metode tabulasi kemudian dilanjutkan dengan pengolahan data secara manual, lalu dianalisis dengan menggunakan metode yang sesuai. Adapun analisis yang akan digunakan adalah metode Hayami. Analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami bertujuan untuk mengetahui produktivitas, nilai output, nilai tambah, keuntungan dan balas jasa terhadap tenaga kerja. Prosedur perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Prosedur perhitungan nilai tambah metode Hayami

No.	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1.	Output (kg/proses)	a
2.	Bahan Baku (kg/proses)	b
3.	Tenaga Kerja (HOK/proses)	C
4.	Faktor Konversi	$d = a/b$
5.	Koefesien Tenaga Kerja	$e = c/b$
6.	Harga Output	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	$k = j - h - i$
	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 Masing-Masing Faktor Produksi		
14.	Margin (Rp/Kg)	$Q = J - H$
	a. Pendapatan Tenaga Kerja	$R(\%) = (M/Q) \times 100\%$
	b. Sumbangan Input Lain	$S(\%) = (I/Q) \times 100\%$
	c. Keuntungan Pengusaha	$T(\%) = (O/Q) \times 100\%$

Sumber: Hayami, *et al.* (1987)

Menurut Hayami, et al. (1987), langkah-langkah dalam menggunakan metode Hayami adalah sebagai berikut:

1. Membuat arus komoditi yang menunjukkan bentuk-bentuk komoditi, lokasi, lama penyimpanan, dan berbagai perlakuan terhadap komoditi bersangkutan.
2. Mengidentifikasi setiap transaksi yang terjadi menurut perhitungan finansial.
3. Memilih dasar perhitungan, yang mana dalam penelitian ini didasarkan pada per satuan input utama atau bahan baku.

Pada penelitian ini komponen nilai tambah yang akan diperhitungkan antara lain output yang dihasilkan (ikan pindang dan ikan asap), bahan baku input (ikan), harga input dan harga output, sumbangan input lainnya, tenaga kerja, hari orang kerja dan upah tenaga kerja. Kosep nilai tambah menggunakan metode hayami memperhitungkan nilai-nilai variabel output, input, harga output, tenaga kerja, hari orang kerja, upah tenaga kerja, sumbangan input lainnya, serta balas jasa dari masing-masing faktor produksi. Tiga komponen pendukung dalam perhitungan nilai tambah adalah faktor konversi yang menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari satu satuan input, faktor koefisien tenaga kerja yang menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari satu satuan tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input, dan nilai produk yang menunjukkan nilai output per satu satuan input. Besarnya nilai tambah dalam proses pengolahan diperoleh dari pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan (tidak termasuk tenaga kerja).

Kemudian untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi pengusaha baik dalam mengelola usahanya atau dalam proses pengolahan ikan menjadi produk olahan yaitu ikan pindang dan ikan panggang serta upaya-upaya yang dilakukan pengusaha untuk mengatasi kendala yang dihadapi akan diselesaikan dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif.

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1 Letak Topografi dan Geografi

Penelitian ini dilakukan di Desa Kandangsemangkon yang secara administratif terletak di Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan Jawa Timur. Berdasarkan letak geografi Desa Kandangsemangkon merupakan salah satu desa di wilayah kecamatan Paciran yang memiliki potensi perikanan yang cukup memadai, karena Desa Kandangsemangkon terletak di sepanjang garis Pantai Utara Pulau Jawa. Luas Desa Kandangsemangkon sekitar 8000 Ha yang terdiri dari dua dusun yaitu Dusun Dengok dan Dusun Kandang. Adapun batas – batas administratif Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran adalah sebagai berikut :

Sebelah Utara : Laut Jawa

Sebelah Selatan : Desa Dadapan, Kec. Solokuro, Desa Sumur Gayam, Kec. Solokuro

Sebelah Barat : Kelurahan Blimbing, Kec. Paciran

Sebelah Timur : Desa Paciran, Kec. Paciran

Berdasarkan topografi, Desa Kandangsemangkon berada pada koordinat $112^{\circ}31'36''$ BT dan $6^{\circ}8'19''$ LS. Dengan suhu rata – rata 30° C.

4.2 Keadaan Penduduk

4.2.1 Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis kelamin akan berpengaruh terhadap ketersediaan tenaga kerja dalam kehidupan perekonomian di wilayah tersebut. Komposisi jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin dapat dijelaskan pada Tabel 2.

Tabel 2. Penduduk Desa Kandang Semangkon Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah (jiwa)	Presentase (%)
1	Laki - laki	4312	50,4
2	Perempuan	4243	49,6
	Jumlah	8555	100,0

Sumber : Data Primer Desa Kandangsemangkon, 2016

Dari Tabel 2 dapat dijelaskan bahwa jumlah penduduk Desa Kandangsemangkon berdasarkan jenis kelamin dapat diketahui untuk penduduk yang berjenis kelamin laki-laki berjumlah 4.312 jiwa, sedangkan untuk jumlah penduduk perempuan berjumlah 4.243 jiwa. Dari komposisi jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin tersebut dapat diketahui bahwa jumlah tenaga kerja laki-laki lebih banyak yaitu sebesar 50,4% daripada tenaga kerja perempuan yang nilainya 49,6% dari jumlah keseluruhan penduduk Desa Kandangsemangkon.

4.2.2 Penduduk Berdasarkan Umur

Penduduk merupakan sumberdaya yang penting dalam suatu wilayah untuk aktivitas perekonomian dan aktivitas keseharian. Jumlah penduduk di Desa Kandangsemangkon pada tahun 2016 adalah 8.555 orang. Jumlah penduduk Desa Kandangsemangkon berdasarkan tingkat umur dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Penduduk Desa Kandang Semangkon Berdasarkan Umur

No	Umur (tahun)	Laki-laki (jiwa)	Perempuan (jiwa)	Jumlah (jiwa)	Presentase Total (%)
1	Penduduk Usia 0 – 9	832	782	1614	18,9
2	Penduduk Usia Produktif 10 – 49	2873	2778	5651	66
3	Penduduk Usia Nonproduktif 50 – 65	607	683	1290	15,1
	Jumlah	4312	4243	8555	100,0

Sumber : Data Primer Desa Kandangsemangkon, 2016

Pada Tabel 3 dapat dilihat sebaran penduduk Desa Kandangsemangkon merata dari berbagai usia. Terdiri dari 1614 jiwa penduduk berusia 0 – 9 tahun, penduduk berusia 10 – 49 tahun atau usia produktif sebanyak 5651 jiwa yang terdiri dari 2873 laki-laki dan 2778 perempuan, penduduk usia nonproduktif

sebanyak 1290 yang terdiri dari 607 laki-laki dan 683 perempuan. Dapat dilihat bahwa presentase jumlah penduduk tertinggi terdapat pada penduduk usia produktif yaitu usia 10 – 49 tahun sebanyak 66% dari keseluruhan jumlah penduduk Desa Kandangsemangkon.

4.2.3 Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Kemajuan suatu wilayah akan dipengaruhi kualitas dan kuantitas penduduk yang ada pada wilayah tersebut. Salah satu parameter kualitas penduduk dilihat dari tingkat pendidikannya, karena wilayah yang memiliki penduduk dengan tingkat pendidikan tinggi akan lebih mudah menerima teknologi baru dan mampu berinovasi. Tingkat pendidikan penduduk Desa Kandangsemangkon dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Penduduk Desa Kandangsemangkon berdasarkan tingkat pendidikan

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah (orang)	Presentase (%)
1	Tidak tamat SD/ sederajat	1073	24,5
2	Tamat SD/ sederajat	1343	30,7
3	Tamat SLTP/ sederajat	1478	33,8
4	Tamat SLTA/ sederajat	324	7,4
5	D1 - D3	27	0,6
6	S1 - S3	134	3,1
Jumlah		4379	100,0

Sumber : Data Primer Desa Kandangsemangkon, 2016

Dari Tabel 4 di atas dapat diketahui bahwa terdapat 4379 penduduk yang telah menempuh pendidikan formal. Dari jumlah penduduk tersebut sebagian besar penduduk Desa Kandangsemangkon adalah lulusan SLTP/ Sederajat, yaitu sebesar 1478 orang. Jumlah penduduk yang tidak tamat SD sebanyak 1073, tamat SLTA/ sederajat sebanyak 324 orang. Sementara yang meneruskan sampai jenjang D1-D3 sebanyak 27 orang, S1-S3 sebanyak 134 orang. Hal tersebut menunjukkan bahwa kesadaran penduduk Desa Kandangsemangkon dalam menempuh pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi (sarjana) masih rendah. Persepsi masyarakat akan banyaknya lulusan sarjana yang menjadi

pengangguran menjadi salah satu faktor yang menyebabkan kurangnya kesadaran masyarakat akan pendidikan yang lebih tinggi sehingga orang tua hanya memberikan pendidikan rata – rata hanya sampai SD dan SLTP.

4.2.4 Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

Jumlah mata pencaharian penduduk terbesar dipengaruhi oleh tingkat pendidikan penduduk dengan jumlah paling banyak. Komposisi penduduk berdasarkan mata pencaharian dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Penduduk Desa Kandangsemangkon berdasarkan mata pencaharian

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah (orang)	Presentase (%)
1	Petani	877	13,1
2	Buruh Tani	2541	37,9
3	PNS	133	2,0
4	Pengerajin Industri Rumah Tangga	27	0,4
5	Pedagang	196	2,9
6	Peternakan	4	0,1
7	Jasa	26	0,4
8	Nelayan	2854	42,5
9	Bidan Swasta	2	0,0
10	Pensiunan PNS	53	0,8
Jumlah		6713	100,0

Sumber : Data Primer Desa Kandangsemangkon, 2016

Berdasarkan data yang tersedia pada Tabel 5, mata pencaharian penduduk Desa Kandangsemangkon paling banyak adalah yang bekerja sebagai nelayan yaitu sebanyak 2854 orang aatau sebesar 42,5% dari jumlah penduduk, selanjutnya diikuti oleh yang bekerja sebagai buruh tani sebanyak 2541 orang atau sebesar 37,9%. Hal tersebut sesuai dengan letak desa yang terletak diwilayah pesisir Pantai Utara Laut Jawa, dan juga terdapat lahan pertanian yang masih cukup luas sehingga Desa Kandangsemangkon mata pencahariannya di dominasi oleh nelayan dan buruh tani.

4.3 Karakteristik Responden

Karakteristik responden dalam penelitian ini meliputi umur, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan dan lama usaha. Secara rinci, karakteristik responden usaha pengolahan ikan asap dan ikan pindang dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Karakteristik Responden Pengolahan Ikan Asap dan Ikan Pindang

Karakteristik Sampel	Satuan	Rata – rata	Range
Umur	Tahun	47	37 – 55
Tingkat Pendidikan	Tahun	8,25	0 – 12
Jumlah Tanggungan	Jiwa	1	0 – 3
Lama Usaha	Tahun	7,25	2 – 10

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Dari Tabel 6 diketahui bahwa rata-rata umur responden pengolah ikan asap dan ikan pindang adalah 47 tahun dengan rentang antara 37-55 tahun. Dilihat dari tingkat pendidikan yang ditempuh oleh responden rata-rata 8,25 tahun, ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan yang dominan dari responden pengolahan ikan adalah tingkat SMP. Jumlah tanggungan yang dimiliki oleh responden rata-rata 1 dengan rentang antara 0-3 orang, sedangkan lamanya menjalankan usaha responden pengolahan ikan rata-rata 7,25 tahun dengan rentang antara 2-10 tahun.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Penyediaan Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan mentah yang diolah dan dapat dimanfaatkan sebagai sarana produksi dalam suatu usaha. Ketersediaan bahan baku secara cukup dan berkelanjutan akan menjamin suatu usaha untuk bisa memproduksi dalam waktu yang relatif lama. Dalam melakukan pengolahan ikan, bahan baku yang digunakan adalah beberapa jenis ikan yaitu : ikan layang, ikan kurisi, ikan tembang dan ikan mata besar/swanggi, sedangkan bahan penolong yang digunakan adalah garam, jaggel, tempurung kelapa dan tusuk sate.

Ketersediaan bahan baku yang terbatas dalam setiap pengembangan usaha pengolahan ikan disebabkan karena ketersediaan bahan baku yang tidak menentu, hal ini dikarenakan sifat bahan baku yang musiman dan hasil tangkapan nelayan yang tidak tentu sama, sehingga membuat para pengusaha olahan ikan menghentikan produksi pada saat tidak tersedia bahan baku setiap harinya. Rincian penggunaan bahan baku pada masing-masing usaha pengolahan sebagai berikut :

Tabel 7. Rincian Penggunaan Bahan Baku Ikan Pindang Ibu Punijah

Responden	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah (Rp/produksi)
Ibu Punijah	Bahan Baku :				
	1. Ikan Layang	20	Kg	Rp 10,500	Rp 210,000
	2. Garam	3	Pack	Rp 1,000	Rp 3,000
	Jumlah				Rp 213,000
	Bahan Penolong :				
	1. Daun Pisang	1	Ikat	Rp 2,000	Rp 2,000
	2. Kertas Bungkus	1	Pack	Rp 20,000	Rp 20,000
	3. Kantong plastik	1	Pack	Rp 3,000	Rp 3,000
	Jumlah				Rp 25,000
	TOTAL				Rp 238,000

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Pada tabel 7 diatas menjelaskan bahwa biaya bahan baku yang terbesar dignakan dalam satu kali proses produksi ikan pindang adalah untuk pembelian bahan baku utama yaitu Ikan Layang sebesar Rp. 210.000. Sedangkan biaya terendah yang dikeluarkan untuk pembelian garam sebesar Rp. 3000. Jumlah biaya bahan baku penolong yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 25.000. Total keseluruhan biaya bahan baku yang digunakan untuk pengolahan ikan pindang adalah sebesar Rp. 238.000.

Tabel 8. Penggunaan Bahan Baku Ikan Asap Kurisi Ibu Punijah

Responden	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah (Rp/produksi)	
Ibu Punijah	Bahan Baku :					
	1. Ikan Kurisi	10	Kg	Rp 8.000	Rp 80.000	
	4. Garam	1	Bungkus	Rp 1.000	Rp 1.000	
	Jumlah					Rp 81.000
	Bahan Penolong :					
	1. Tempurung Kelapa	1	Kresek	Rp 1.700	Rp 1.700	
	2. Janggal	1	Kresek	Rp 1.000	Rp 1.000	
	3. Minyak tanah	1		Rp 1.700	Rp 1.700	
	4. Kertas Bungkus	1	Pack	Rp 2.000	Rp 2.000	
	5. Kantong plastik	1	Pack	Rp 1.000	Rp 1.000	
	6. Tusuk sate			Rp 500	Rp 500	
	Jumlah					Rp 7.900
	TOTAL					Rp 88.900

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Pada tabel 8 diatas menjelaskan bahwa biaya bahan baku terbesar yang digunakan dalam satu kali proses produksi ikan asap kurisi adalah untuk pembelian salah satu jenis bahan baku utama yaitu ikan kurisi sebesar Rp. 80.000. sedangkan biaya terendah yang dikeluarkan adalah untuk penggunaan bahan baku tusuk sate sebesar Rp. 1.000 dan jumlah biaya bahan baku penolong sebesar Rp. 7.900. Total biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk produk olahan ikan asap Ibu Punijah adalah sebesar Rp. 88.900.

Tabel 9. Penggunaan Bahan Baku Ikan Asap Swanggi Ibu Punijah

Responden	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah (Rp/produksi)	
Ibu Punijah	Bahan Baku :					
	1. Ikan Swanggi	15	kg	Rp 8.000	Rp 120.000	
	2. Garam	1	bks	Rp 1.000	Rp 1.000	
	Jumlah					Rp 121.000
	Bahan Penolong :					
	1. Tempurung Kelapa	1	Kresek	Rp 1.700	Rp 1.700	
	2. Janggal	1	Kresek	Rp 1.000	Rp 1.000	
	3. Minyak tanah			Rp 1.700	Rp 1.700	
	4. Kertas Bungkus	1	Pack	Rp 2.000	Rp 2.000	
	5. Kantong plastik	1	Pack	Rp 1.000	Rp 1.000	
	Jumlah					Rp 7.400
	TOTAL					Rp 128.400

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Pada tabel 9 diatas menjelaskan bahwa biaya bahan baku terbesar yang digunakan dalam satu kali proses produksi ikan asap swanggi adalah untuk pembelian salah satu jenis bahan baku utama yaitu ikan swanggi sebesar Rp. 120.000. sedangkan biaya terendah yang dikeluarkan adalah untuk pembelian garam sebesar Rp. 1.000 dan jumlah biaya bahan baku penolong sebesar Rp. 7.400. Total biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk produk olahan ikan asap Ibu Punijah adalah sebesar Rp. 128.400.

Tabel 10. Penggunaan Bahan Baku Ikan Asap Tembang Ibu Punijah

Responden	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah (Rp/produksi)	
Ibu Punijah	Bahan Baku :					
	1. Ikan Tembang	5	Kg	Rp 8.000	Rp 40.000	
	2. Garam	1	Pack	Rp 1.000	Rp 1.000	
	Jumlah					Rp 41.000
	Bahan Penolong :					
	1. Tempurung Kelapa	1	Kresek	Rp 1.700	Rp 1.700	
	2. Janggal	1	Kresek	Rp 1.000	Rp 1.000	
	3. Minyak tanah			Rp 1.700	Rp 1.700	
	4. Kertas Bungkus	1	Pack	Rp 2.000	Rp 2.000	
	5. Kantong plastik	1	Pack	Rp 1.000	Rp 1.000	
	Jumlah					Rp 23.000
	TOTAL					Rp 48.400

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Pada tabel 10 diatas menjelaskan bahwa biaya bahan baku terbesar yang digunakan dalam satu kali proses produksi ikan asap tembang adalah untuk pembelian salah satu jenis bahan baku utama yaitu ikan tembang sebesar Rp. 40.000. sedangkan biaya terendah yang dikeluarkan adalah untuk pembelian garam sebesar Rp. 1.000 dan jumlah biaya bahan baku penolong sebesar Rp. 7.400. Total biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk produk olahan ikan asap Ibu Punijah adalah sebesar Rp. 48.400.

Tabel 11. Penggunaan Bahan Baku Ikan Asap Salem Bpk. Supriyanto

Responden	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah (Rp/produksi)
Bpk. Supriyanto	Bahan Baku :				
	1. Ikan Salem	19	Kg	Rp 15.000	Rp 285.000
	2. Garam	1	Pack	Rp 3.000	Rp 3.000
	Jumlah				Rp 288.000
	Bahan Penolong :				
	1. Tusuk sate	1	Pack	Rp 4.500	Rp 4.500
	2. Janggal	1	Kresek	Rp 5.000	Rp 5.000
	3. Minyak tanah			Rp 3.000	Rp 3.000
	4. Kantong Plastik	1	Pack	Rp 5.000	Rp 5.000
	5. Kertas bungkus	1	Pack	Rp 20.000	Rp 20.000
	Jumlah				Rp 37.500
	TOTAL				Rp 325.500

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Pada tabel 11 diatas menjelaskan bahwa biaya bahan baku terbesar yang digunakan dalam satu kali proses produksi ikan asap adalah untuk pembelian bahan baku utama yaitu ikan salem sebesar Rp. 285.000, sedangkan biaya terendah yang dikeluarkan adalah untuk pembelian garam sebesar Rp. 3000 dan jumlah biaya bahan baku penolong sebesar 37.500. Total biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk olahan ikan asap Bpk. Supriyanto adalah sebesar Rp. 325.500.

Tabel 12. Rincian Penggunaan Bahan Baku Ikan Pindang Ibu Minten

Responden	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah (Rp/produksi)
Ibu Minten	Bahan Baku :				
	1. Ikan Layang	40	Kg	Rp 10.500	Rp 420.000
	2. Garam	5	Pack	Rp 1.000	Rp 5.000
	Jumlah			Rp 11.500	Rp 425.000
	Bahan Penolong :				
	1. Daun Pisang	3	Ikat	Rp 2.000	Rp 6.000
	2. Kertas Bungkus	1	Pack	Rp 20.000	Rp 20.000
	3. Kantong plastik	2	Pack	Rp 5.000	Rp 10.000
	Jumlah			Rp 25.000	Rp 36.000
	TOTAL				Rp 461.000

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Pada tabel 12 diatas menjelaskan bahwa biaya bahan baku terbesar yang digunakan dalam satu kali proses produksi ikan pindang adalah untuk pembelian bahan baku utama yaitu Ikan Layang sebesar Rp. 420.000, sedangkan biaya terendah yang dikeluarkan adalah untuk pembelian garam sebesar Rp. 5000 dan jumlah biaya bahan baku penolong sebesar Rp. 36.000. Total biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk olahan Ikan Pindang Ibu Minten adalah sebesar Rp. 461.000.

Tabel 13. Rincian Penggunaan Bahan Baku Pepes Ikan Layang Ibu Sartutik

Responden	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah (Rp/produksi)
Ibu Sartutik	Bahan Baku :				
	1. Ikan Layang Pindang	80	Ekor	Rp 1.500	Rp 120.000
	2. Bumbu	5	Macam	Rp 10.000	Rp 50.000
	Jumlah			Rp 11.500	Rp 170.000
	Bahan Penolong :				
	1. Daun Pisang	1	Bendel	Rp 5.000	Rp 5.000
	2. Biting	1	Bungkus	Rp 2.000	Rp 2.000
	3. Tempurung Kelapa	1	Kresek	Rp 5.000	Rp 5.000
	4. Minyak tanah			Rp 2.000	Rp 2.000
	5. Kantong plastik	1	Pack	Rp 3.000	Rp 3.000
Jumlah			Rp 18.000	Rp 17.000	
TOTAL				Rp 187.000	

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Pada tabel 13 diatas menjelaskan bahwa biaya bahan baku terbesar yang digunakan dalam satu kali proses produksi pepes ikan pindang adalah untuk pembelian bahan baku utama yaitu ikan pindang sebesar Rp. 120.000,

sedangkan biaya bahan baku terendah yang dikeluarkan adalah untuk pembelian bumbu-bumbu sebesar Rp. 50.000 dan untuk biaya bahan baku penolong sebesar Rp. 18.000. Total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk olahan Pepes Ikan Pindang Ibu Sartutik adalah sebesar Rp. 187.000.

5.2 Penggunaan Modal Investasi

Setiap kegiatan dalam proses produksi, membutuhkan modal. Ketersediaan modal yang mencukupi dalam menjalankan suatu usaha sangat diperlukan demi keberlangsungan usaha yang dijalankan. Besar atau kecilnya modal yang dibutuhkan, bergantung pada skala usahanya. Semakin besar skala usaha yang dijalankan, semakin besar pula modal yang dibutuhkan. Demikian pula sebaliknya, jika semakin kecil usaha yang dijalankan, maka semakin sedikit pula modal yang dibutuhkan.

Dalam menjalankan usaha pengolahan ikan untuk skala industri rumah tangga memerlukan modal investasi. Investasi tersebut digunakan untuk membeli peralatan dalam memproduksi ikan pindang dan ikan asap. Secara rinci peralatan yang dibutuhkan dalam masing-masing usaha pengolahan ikan dapat dilihat pada Lampiran 2. Rincian modal investasi pada usaha pengolahan ikan pindang dan ikan asap dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Rincian Modal Investasi pada Usaha Pengolahan Ikan di Dengok, Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan

No	Produk Olahan	Jumlah Modal Investasi	Jumlah Nilai Penyusutan (Rp/tahun)	Jumlah Nilai Penyusutan (Rp/bulan)	Jumlah Nilai Penyusutan (Rp/proses)
1.	Ikan Pindang Ibu Punijah	Rp. 846.000	Rp. 163.167	Rp. 13.597	Rp. 453
2.	Ikan Asap Kurisi	Rp. 200.000	Rp. 38.333	Rp. 3.194	Rp. 35,33
3.	Ikan Asap Swanggi	Rp. 200.000	Rp. 38.333	Rp. 3.194	Rp. 35,33
4.	Ikan Asap Tembang	Rp. 200.000	Rp. 38.333	Rp. 3.194	Rp. 35,33
5.	Ikan Asap Bpk. Supriyanto	Rp. 380.000	Rp. 70.000	Rp. 5.833	Rp. 194
6.	Ikan Pindang Ibu Minten	Rp. 996.000	Rp. 196.500	Rp. 16.375	Rp. 546
7.	Pepes Layang	Rp. 796.000	Rp. 133.167	Rp. 11.097	Rp. 370

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Tabel 14 di atas memperlihatkan bahwa jumlah modal investasi masing-masing yang dikeluarkan untuk usaha olahan ikan skala industri rumah tangga di Dengok, Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. Jumlah modal investasi tertinggi yang dikeluarkan untuk usaha olahan ikan adalah pada produk olahan ikan pindang Ibu Minten sebesar Rp. 996.000 dan jumlah modal investasi terendah adalah pada produk olahan ikan asap kurisi, swanggi dan tembang sebesar Rp. 200.000. Jumlah nilai penyusutan per proses/hari tertinggi adalah pada ikan pindang Ibu Minten sebesar Rp. 546 sedangkan nilai penyusutan peralatan per hari terendah adalah pada ikan asap kurisi, swanggi dan tembang sebesar Rp. 35,33, pada pengolahan ikan pindang dan ikan asap dalam satu hari terjadi satu kali proses.

5.3 Proses Produksi Pengolahan Ikan

Proses produksi merupakan cara atau metode dan teknik dalam menciptakan suatu produk melalui pemanfaatan sumber daya yang tersedia menjadi produk jadi. Berdasarkan hasil penelitian pada Usaha Skala Industri Rumah Tangga di Dengok, Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan, terdapat beberapa pelaku usaha olahan ikan berupa ikan pindang, ikan asap dan pepes ikan pindang. Adapun proses produksi masing-masing dapat diuraikan sebagai berikut :

5.3.1 Proses Produksi Ikan Pindang

Pada produksi ikan pindang, proses pemindangan dilakukan secara sederhana karena menggunakan peralatan yang sederhana dan masih bersifat manual. Proses produksi Ikan Pindang pada responden Ibu Punijah dan Ibu Minten relatif lebih singkat dengan tahapan proses sebagai berikut:

5.3.1.1 Penerimaan Bahan Baku

Bahan baku diperoleh dari TPI (Tempat Pelelangan Ikan) Brondong, Kab. Lamongan. Setiap satu kali proses produksi pengolahan ikan pindang pada responden Ibu Punijah yang pekerjaanya terdiri dari 1-2 orang dapat memproduksi pindang sekitar 20 kg/hari, sedangkan pada responden Ibu minten dapat memproduksi bahan baku sekitar 40 kg/hari dan dikerjakan oleh 2 orang.

5.3.1.2 Penyortiran dan Pencucian

Bahan baku yang telah diterima selanjutnya dilakukan pencucian sekaligus penyortiran berdasarkan ukuran ikan. Pencucian dilakukan dua kali menggunakan air bersih.

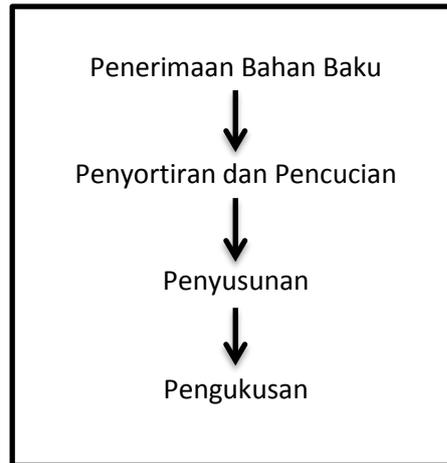
5.3.1.3 Penyusunan

Ikan-ikan yang telah disortasi kemudian disusun kedalam panci, satu panci terdiri tiga susun, penyusunan ikan dilakukan dengan pemberian garam dan penyedap rasa pada setiap lapis untuk menambah cita rasa ikan tersebut, serta dilapisi daun pisang yang bertujuan agar ikan antar lapis tidak melengket dan memudahkan saat pengambilan ikan.

5.3.1.4 Pengukusan

Pengukusan dilakukan selama kurang lebih 15-20 menit, tergantung dari ukuran ikan. semakin besar ukuran ikan maka semakin lama waktu yang diperlukan untuk melakukan pengukusan.

Secara ringkas tahap proses produksi ikan pindang dapat dilihat pada Gambar 8 berikut:



Gambar 7. Proses Produksi Usaha Pengolahan Ikan Pindang

5.3.2 Proses Produksi Ikan Asap

Proses produksi ikan asap Ibu Punijah dilakukan secara tradisional karena masih menggunakan peralatan yang sederhana dan bersifat manual. Proses produksi ikan asap Ibu Punijah relatif lebih singkat dengan tahapan proses sebagai berikut:

5.3.2.1 Penerimaan Bahan Baku

Bahan baku diperoleh dari TPI (Tempat Pelelangan Ikan) Brondong, Kab. Lamongan. Setiap kali proses produksi ikan asap Ibu Punijah yang terdiri dari 1-2 orang dapat memproduksi ikan asap sekitar 30 kg/hari dengan tiga jenis ikan (Kurisi, Swanggi, dan Tembang), sedangkan pada responden Bpk. Supriyanto memproduksi bahan baku 19 kg/hari.

5.3.2.2 Penyortiran dan Pencucian

Bahan baku yang diterima selanjutnya dibuang isi perutnya karena bagian tersebut merupakan sumber bakteri pada ikan dan dapat mempercepat pembusukan. Selanjutnya dilakukan sortasi jenis ikan kemudian dicuci menggunakan air bersih.

5.3.2.3 Penggaraman

Garam merupakan bahan penolong pada pengolahan ikan karena berfungsi untuk menghambat mikroorganisme seperti bakteri pada ikan. Pada ikan asap Ibu Punijah dan Bpk. Supriyanto penggaraman dilakukan dengan cara menaburi ikan menggunakan garam laut dan dibiarkan sekitar 5-10 menit sembari menyiapkan tungku pengasapan.

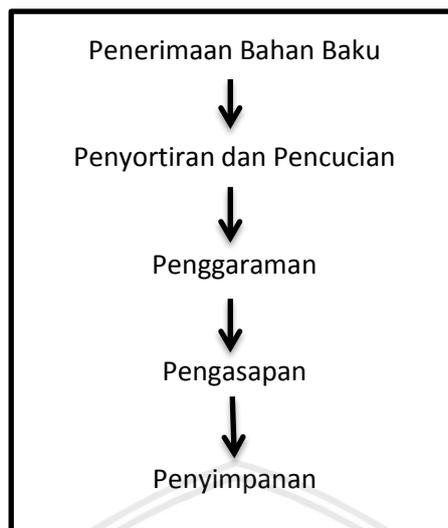
5.3.2.4 Pengasapan

Pengasapan pada ikan asap ibu punijah dilakukan selama kurang lebih 30-45 menit tergantung jenis dan ukuran ikan, sedangkan pada ikan asap salem Bpk. Supriyanto membutuhkan waktu sekitar 15-20 menit. Sebelum diletakkan pada tungku pengasapan ikan terlebih dahulu ditusuk bagian tengah ikan menggunakan tusuk sate dengan tujuan agar ikan tidak hancur ketika proses pengasapan. Setelah ikan berubah warna kecoklatan tanda bahwa ikan sudah matang dan siap untuk diangkat. Proses pengasapan pada responden Bpk. Supriyanto lebih cepat dikarenakan tungku pengasapan yang digunakan lebih tertutup, sehingga asap merata jadi mempercepat proses pengasapan.

5.3.2.4 Penyimpanan

Ikan yang sudah matang diletakkan didalam keranjang dan dikelompokkan berdasarkan jenis masing-masing untuk memudahkan proses pemasaran.

Secara ringkas tahap proses produksi ikan asap dapat dilihat pada Gambar 9 berikut:



Gambar 8. Proses Produksi pada Pengolahan Ikan Asap

5.3.3 Proses Produksi Pepes Ikan Layang

Proses pengolahan pepes ikan layang ibu sartutik dilakukan dengan cara tradissional dan menggunakan peralatan yang sederhana karena pengerjaannya secara manual. berikut tahapan proses produksi pepes ikan layang ibu sartutik:

5.3.3.1 Penerimaan Bahan Baku

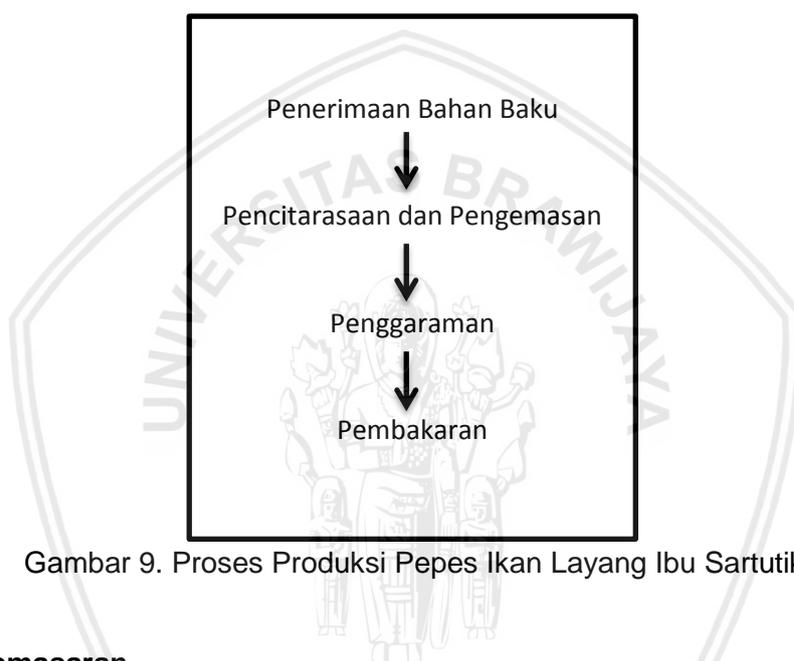
Bahan baku yang digunakan pada pengolahan pepes layang Ibu Sartutik ini adalah ikan layang yang sudah matang/ikan pindang yang dibeli dari penjual ikan pindang dipasar tradisional. Setiap satu kali proses produksi yang dilakukan oleh 1-2 orang mampu memproduksi pepes ikan layang sekitar 35 bungkus/hari.

5.3.3.2 Pencitarasaan dan Pengemasan

Setelah penerimaan bahan baku, selanjutnya proses penciptarasaan yaitu penambahan bumbu masakan untuk memberi rasa pada ikan, bumbu-bumbu tersebut dihaluskan dengan menggunakan blender. Selanjutnya proses pengemasan, pengemasan dilakukan dengan menggunakan daun pisang dan direkatkan dengan menggunakan biting.

5.3.3.3 Pembakaran

Pengasapan dilakukan menggunakan tungku pengasapan yang sudah disiapkan sebelumnya, bahan bakar yang digunakan adalah tempurung kelapa yang sudah kering. Waktu yang diperlukan untuk proses pengasapan pepes ikan layang yaitu selama kurang lebih 10-15 menit tergantung perapian pada tungku pengasapan. Secara ringkas tahap proses produksi ikan asap dapat dilihat pada Gambar 10 berikut:



Gambar 9. Proses Produksi Pepes Ikan Layang Ibu Sartutik

5.4 Pemasaran

5.4.1 Pemasaran Ikan Pindang Ibu Punijah

Pemasaran ikan pindang Ibu Punijah dilakukan secara langsung oleh produsen itu sendiri kepada konsumen. Pemasaran dilakukan di rumah produsen langsung kepada konsumen yang datang untuk membeli produk olahan ikan. Selain di rumah, produsen juga menjual produknya di pasar tradisional Dengok, Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan.

5.4.2 Pemasaran Ikan Asap Ibu Punijah (Ikan Kurisi, Ikan Swanggi, dan Ikan Tembang)

Pemasaran ikan Asap Ibu Punijah dilakukan secara langsung oleh produsen itu sendiri kepada konsumen. Pemasaran dilakukan di rumah produsen langsung kepada konsumen yang datang untuk membeli produk olahan ikan. Selain di rumah, produsen juga menjual produknya di pasar tradisional Dengok, Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan.

5.4.3 Pemasaran Ikan Asap Salem Bp. Supriyanto

Pemasaran Ikan Asap Bpk. Supriyanto dilakukan secara langsung oleh produsen itu sendiri kepada konsumen, Produsen menjual produknya hanya di halamn depan rumah di Dengok, Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan.

5.4.4 Pemasaran Ikan Pindang Ibu Minten

Pemasaran Ikan Pindang Ibu Minten dilakukan secara langsung oleh produsen itu sendiri kepada konsumen. Produsen menjual produknya hanya di pasar tradisional Dengok, Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan.

5.4.5 Pemasaran Pepes Ikan Layang Ibu Sartutik

Pemasaran produk Pepes Ikan Layang dilakukan secara langsung oleh produsen kepada konsumen, produsen pepes ikan layang hanya melayani konsumennya di rumah sendiri.

5.5 Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah merupakan metode pemikiran sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan. Nilai tambah pada bahan baku dipengaruhi oleh teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan. Melalui

analisis nilai tambah akan teranalisa faktor apa saja dalam proses produksi yang menghasilkan atau menaikkan nilai tambah. Metode yang digunakan untuk menganalisa nilai tambah dalam penelitian ini adalah metode Hayami. Pengolahan ikan asap dan ikan pindang merupakan salah satu bentuk kegiatan penambahan nilai bahan baku ikan. Dengan mengetahui perkiraan nilai tambah usaha olahan ikan dapat diketahui besarnya imbalan terhadap balas jasa dan faktor-faktor produksi yang digunakan, serta menunjukkan besarnya kesempatan kerja karena adanya kegiatan penambahan kegunaan produk.

Proses pengolahan ikan asap dan ikan pindang menyebabkan adanya nilai tambah pada ikan tersebut. Dengan demikian harga jual pada produk hasil olahan ikan yang berupa ikan asap akan menjadi lebih tinggi jika dibandingkan dengan ikan yang belum mengalami pengolahan. Besarnya nilai tambah pengolahan ikan asap pindang dan distribusi margin dari pemanfaatan faktor-faktor produksi dalam pengolahan dapat diketahui dengan melakukan analisis nilai tambah. Komponen utama perhitungan nilai tambah adalah bahan baku, output/produk, input, tenaga kerja dan sumbangan input lainnya. Dasar perhitungan nilai tambah pengolahan ikan asap dan ikan pindang menggunakan per satuan kilogram dengan periode produksi rata-rata satu kali produksi per hari. Berikut hasil analisis nilai tambah pada pengolahan ikan asap dan ikan pindang:

5.5.1 Analisis Nilai Tambah Ikan Pindang Ibu Punijah

Analisis nilai tambah yang dilakukan dalam penelitian ini dimulai dari pengadaan bahan baku ikan layang segar sampai dengan ikan pindang yang siap untuk dipasarkan. Dasar perhitungan dalam analisis nilai tambah pada usaha olahan ikan menggunakan ikan layang sekitar 20 kg per hari sebagai bahan baku utama.

Harga bahan baku ikan layang segar ditempat penelitian yaitu Rp 10.500 per kilogram. Perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Nilai Tambah Pengolahan Ikan Pindang Ibu Punijah

No	Uraian	Nilai	Ikan Pindang Ibu Punijah
I Output, Input, Harga			
1.	Output (kg)	A	18
2.	Bahan Baku (kg)	B	20
3.	Tenaga Kerja (HOK/proses)	C	1,25
4.	Faktor Konversi	$d = a/b$	0,9
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$e = c/b$	0,0625
6.	Harga Output (Rp/kg)	F	16.750
7.	Upah Tenaga Kerja langsung (Rp/orang)	G	20.000
II Pendapatan dan keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	H	10.500
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	I	2.423
10.	Nilai Output (Rp/kg)	$j = d \times f$	15.075
11 a.	Nilai Tambah (Rp/kg)	$k = j - h - i$	2.152
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	$L(\%) = (K/J) \times 100\%$	14,28
12 a.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$	1.250
b.	Bagian Tenaga kerja (%)	$N(\%) = (M/K) \times 100\%$	58,08
13 a.	Keuntungan (Rp)	$O = K - M$	902
b.	Tingkat Keuntungan (%)	$P(\%) = (O/K) \times 100\%$	41,92
III Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi			
14.	Margin (Rp/kg)	$Q = J - H$	4.575
a.	Pendapatan Tenaga Kerja langsung (%)	$R(\%) = (M/Q) \times 100\%$	27,32
b.	Sumbangan Input Lain (%)	$S(\%) = (I/Q) \times 100\%$	52,95
c.	Keuntungan pengusaha (%)	$T(\%) = (O/Q) \times 100\%$	19,72

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Data pada Tabel 15. Memperlihatkan hasil perhitungan analisis nilai tambah pada pengolahan ikan layang segar menjadi ikan pindang oleh Ibu Punijah menggunakan Metode Hayami. Berdasarkan data pada Tabel 15, terlihat bahwa dengan menggunakan bahan baku ikan layang segar sebanyak 20 kg dapat dihasilkan ikan pindang sebanyak 18 kg. Harga jual untuk ikan pindang adalah Rp 16.750.

Berdasarkan hasil pembagian besaran total output dan input bahan utama didapatkan nilai konversi sebesar 0,9. Nilai ini menunjukkan bahwa setiap satu kilogram ikan layang yang diolah akan menghasilkan 0,9 kilogram atau 9 gram ikan pindang. Nilai konversi bahan baku juga dapat menunjukkan kualitas bahan baku, semakin tinggi nilai konversi maka semakin baik pula kualitas bahan baku karena 1 kg bahan baku mampu menghasilkan lebih banyak produk olahan.

Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam produksi ikan pindang sebanyak satu orang, pengolahan ikan pindang melakukan pekerjaan selama 1,25 jam per hari dengan sistem pengupahan harian yaitu Rp 20.000 per orang. Nilai koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil pembagian jumlah tenaga kerja dalam satu hari dengan jumlah input bahan baku yang diolah. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan nilai koefisien tenaga kerja pada pengolahan ikan pindang sebesar 0,0625 yang berarti bahwa waktu yang dibutuhkan tenaga kerja untuk mengolah satu kilogram ikan layang segar menjadi ikan pindang adalah 0,0625 jam atau sekitar 3,75 menit.

Sumbangan input lain merupakan pembagian total sumbangan input lain dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Besar kecilnya nilai sumbangan input lain tergantung komponen-komponen lain yang digunakan selama proses produksi. Komponen dalam perhitungan sumbangan input lain pada pengolahan ikan pindang Ibu Punijah terdiri dari bahan penolong, bahan bakar, bahan pengemas dan penyusutan peralatan. Total sumbangan input lain pada pengolahan ikan pindang ibu punijah adalah Rp 48453 per proses produksi, sedangkan per input bahan baku Rp 2422,65 per kg. Perhitungan sumbangan input lain dapat dilihat pada Lampiran 3.

Nilai output diperoleh dari hasil perkalian rata-rata harga output per kilogram dengan faktor konversi. Nilai output pada olahan ikan pindang Ibu Punijah sebesar Rp. 15.075. Nilai output tersebut menunjukkan bahwa setiap mengolah 1 kg bahan baku ikan menghasilkan pindang senilai Rp 15.075 per kg.

Nilai tambah merupakan selisih nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah yang diperoleh tersebut merupakan nilai tambah kotor karena mengandung bagian untuk pendapatan tenaga kerja. Nilai tambah pada pengolahan ikan pindang ibu punijah sebesar Rp 2.152 per kg bahan baku. Dari perhitungan nilai tambah tersebut dapat diketahui rasio nilai

tambah, yaitu membagi nilai tambah dengan nilai output, dengan kata lain rasio nilai tambah merupakan presentase nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada pengolahan ikan pindang ibu punijah adalah 14,28%, artinya dari nilai output Rp 15.075 per kg terdapat 14,28% nilai tambah dari output yang dihasilkan.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja adalah pendapatan yang diperoleh tenaga kerja dari setiap kilogram bahan baku. Imbalan tenaga kerja yang diberikan pada setiap kilogram bahan baku yang diolah menjadi ikan pindang adalah Rp 1.250 per kilogram bahan baku, sehingga bagian tenaga dalam pengolahan ikan pindang Ibu punijah sebesar 58,08%. Imbalan tenaga kerja tidak termasuk dalam nilai tambah bagi pengusaha. Nilai tambah bagi pengusaha dapat dilihat melalui keuntungan yang diperoleh.

Analisis lebih lanjut pada pengolahan ikan pindang Ibu Punijah ini menunjukkan keuntungan yang diperoleh adalah Rp 902 per kilogram bahan baku, nilai keuntungan tersebut merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja sehingga dapat dikatakan sebagai nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Tingkat keuntungan ikan pindang Ibu Punijah adalah 41,92%, nilai keuntungan menunjukkan besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha atas usaha pengolahan ikan.

Kontribusi faktor-faktor produksi dapat ditunjukkan melalui margin yang diperoleh dari hasil pengurangan nilai output dengan harga bahan baku. Kontribusi faktor-faktor produksi terdiri dari pendapatan untuk tenaga kerja, input lain dan tingkat keuntungan. Berdasarkan perhitungan margin (penerimaan) yang diperoleh dari pengolahan ikan pindang adalah Rp 4.575/kg. Penerimaan tersebut kemudian didistribusikan pada masing-masing faktor produksi yaitu 27,32% untuk tenaga kerja, 52,95% untuk sumbangan input lain, dan 19,72%

untuk keuntungan pengusaha. Proporsi tenaga kerja dan keuntungan pengusaha terhadap nilai tambah dapat menunjukkan apakah usaha tersebut padat modal atau padat kerja.

Menurut Sudiyono (2002), proses produksi pada agroindustri tidak terlepas dari komponen tenaga kerja. Penerapan teknologi yang cenderung padat karya akan memberikan proporsi bagian tenaga kerja yang besar daripada keuntungan perusahaan, sedangkan apabila yang diterapkan teknologi padat modal, maka besarnya bagian pengusaha lebih besar dari pada proporsi bagian tenaga kerja. Pada pengolahan ikan pindang Ibu Punijah marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja lebih besar dibandingkan dengan keuntungan pengusaha, sehingga pengolahan ikan pindang Ibu Punijah termasuk kegiatan padat karya. Pada pengolahan ikan pindang ibu punijah besarnya marjin yang didistribusikan untuk sumbangan input lain lebih besar dibanding untuk tenaga kerja dan keuntungan perusahaan menunjukkan bahwa penggunaan sumbangan input lain memiliki kontribusi yang cukup besar.

5.5.2 Analisis Nilai Tambah Ikan Asap Kurisi Ibu Punijah

Analisis nilai tambah yang dilakukan dalam penelitian ini dimulai dari pengadaan bahan baku ikan kurisi segar sampai dengan ikan asap kurisi yang siap untuk dipasarkan. Dasar perhitungan dalam analisis nilai tambah pada usaha olahan ikan menggunakan ikan kurisi sekitar 10 kg per produksi sebagai bahan baku utama. Harga bahan baku ikan layang segar ditempat penelitian yaitu Rp. 8.000 per kilogram. Perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Nilai Tambah Pengolahan Ikan Asap Kurisi Ibu Punijah

No	Uraian	Nilai	Ikan Asap Ikan Kurisi Ibu Punijah
I	Output, Input, Harga		
1.	Output (kg)	A	8
2.	Bahan Baku (kg)	B	10
3.	Tenaga Kerja (HOK/proses)	C	0,67
4.	Faktor Konversi	$d = a/b$	0,80
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$e = c/b$	0,07
6.	Harga Output (Rp/kg)	F	12.500
7.	Upah Tenaga Kerja langsung (Rp/orang)	G	20.000
II	Pendapatan dan keuntungan		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	H	8.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	I	894
10.	Nilai Output (Rp/kg)	$j = d \times f$	10.000
11 a.	Nilai Tambah (Rp/kg)	$k = j - h - i$	1.106
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	$L(\%) = (K/J) \times 100\%$	11,06
12 a.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$	670
b.	Bagian Tenaga kerja (%)	$N(\%) = (M/K) \times 100\%$	60,55
13 a.	Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$	436
b.	Tingkat Keuntungan (%)	$P(\%) = (O/K) \times 100\%$	39,45
III	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$	2.000
a.	Pendapatan Tenaga Kerja langsung (%)	$R(\%) = (M/Q) \times 100\%$	33,50
b.	Sumbangan Input Lain (%)	$S(\%) = (I/Q) \times 100\%$	44,68
c.	Keuntungan pengusaha (%)	$T(\%) = (O/Q) \times 100\%$	21,82

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Data pada Tabel 16. Memperlihatkan hasil perhitungan analisis nilai tambah pada pengolahan ikan kurisi segar menjadi ikan asap kurisi oleh Ibu Punijah menggunakan Metode Hayami. Berdasarkan data pada Tabel 16, terlihat bahwa dengan menggunakan bahan baku ikan kurisi segar sebanyak 10 kg dapat dihasilkan ikan asap kurisi sebanyak 8 kg. Harga jual untuk ikan asap kurisi adalah Rp. 12.500.

Berdasarkan hasil pembagian besaran total output dan input bahan utama didapatkan nilai konversi sebesar 0,80. Nilai ini menunjukkan bahwa setiap satu kilogram ikan kurisi yang diolah akan menghasilkan 0,80 kilogram atau 8 gram ikan asap kurisi. Nilai konversi bahan baku juga dapat menunjukkan kualitas bahan baku, semakin tinggi nilai konversi maka semakin baik pula kualitas

bahan baku karena 1 kg bahan baku mampu menghasilkan lebih banyak produk olahan.

Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam produksi ikan asap kurisi ibu punijah sebanyak satu orang, pengolahan ikan asap kurisi ibu punijah melakukan pekerjaan selama 0,67 jam per hari dengan sistem pengupahan harian yaitu Rp 10.000 per orang. Nilai koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil pembagian jumlah tenaga kerja dalam satu hari dengan jumlah input bahan baku yang diolah. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan nilai koefisien tenaga kerja pada pengolahan ikan asap kurisi sebesar 0,07 yang berarti bahwa waktu yang dibutuhkan tenaga kerja untuk mengolah satu kilogram ikan kurisi segar menjadi ikan asap kurisi adalah 0,07 jam atau sekitar 4,2 menit.

Sumbangan input lain merupakan pembagian total sumbangan input lain dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Besar kecilnya nilai sumbangan input lain tergantung komponen-komponen lain yang digunakan selama proses produksi. Komponen dalam perhitungan sumbangan input lain pada pengolahan ikan asap kurisi Ibu Punijah terdiri dari bahan penolong, bahan bakar, bahan pengemas dan penyusutan peralatan. Total sumbangan input lain pada pengolahan ikan asap kurisi ibu punijah adalah Rp 8935,33 per proses produksi, sedangkan per input bahan baku Rp 894 per kg. Perhitungan sumbangan input lain dapat dilihat pada Lampiran 3.

Nilai output diperoleh dari hasil perkalian rata-rata harga output per kilogram dengan faktor konversi. Nilai output pada olahan ikan asap kurisi Ibu Punijah sebesar Rp. 10.000. Nilai output tersebut menunjukkan bahwa setiap mengolah 1 kg bahan baku ikan kurisi segar menghasilkan ikan asap kurisi senilai Rp 10.000 per kg.

Nilai tambah merupakan selisih nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah yang diperoleh tersebut merupakan nilai

tambah kotor karena mengandung bagian untuk pendapatan tenaga kerja. Nilai tambah pada pengolahan ikan asap kurisi ibu punijah sebesar Rp 1.106 per kg bahan baku. Dari perhitungan nilai tambah tersebut dapat diketahui rasio nilai tambah, yaitu membagi nilai tambah dengan nilai output, dengan kata lain rasio nilai tambah merupakan presentase nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada pengolahan ikan asap kurisi ibu punijah adalah 11,06%, artinya dari nilai output Rp 10.000 per kg terdapat 11,06% nilai tambah dari output yang dihasilkan.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja adalah pendapatan yang diperoleh tenaga kerja dari setiap kilogram bahan baku. Imbalan tenaga kerja yang diberikan pada setiap kilogram bahan baku yang diolah menjadi ikan asap kurisi adalah Rp 670 per kilogram bahan baku, sehingga bagian tenaga dalam pengolahan ikan asap kurisi Ibu punijah sebesar 60,55%. Imbalan tenaga kerja tidak termasuk dalam nilai tambah bagi pengusaha. Nilai tambah bagi pengusaha dapat dilihat melalui keuntungan yang diperoleh.

Analisis lebih lanjut pada pengolahan ikan asap kurisi Ibu Punijah ini menunjukkan keuntungan yang diperoleh adalah Rp 436 per kilogram bahan baku, nilai keuntungan tersebut merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja sehingga dapat dikatakan sebagai nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Tingkat keuntungan ikan asap kurisi Ibu Punijah adalah 39,45%, nilai keuntungan menunjukkan besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha atas usaha pengolahan ikan.

Kontribusi faktor-faktor produksi dapat ditunjukkan melalui margin yang diperoleh dari hasil pengurangan nilai output dengan harga bahan baku. Kontribusi faktor-faktor produksi terdiri dari pendapatan untuk tenaga kerja, input lain dan tingkat keuntungan. Berdasarkan perhitungan margin (penerimaan) yang

diperoleh dari pengolahan ikan asap kurisi adalah Rp 2.000/kg. Penerimaan tersebut kemudian didistribusikan pada masing-masing faktor produksi yaitu 33,50% untuk tenaga kerja, 44,68% untuk sumbangan input lain, dan 21,82% untuk keuntungan pengusaha. Proporsi tenaga kerja dan keuntungan pengusaha terhadap nilai tambah dapat menunjukkan apakah usaha tersebut padat modal atau padat kerja.

Menurut Sudiyono (2002), proses produksi pada agroindustri tidak terlepas dari komponen tenaga kerja. Penerapan teknologi yang cenderung padat karya akan memberikan proporsi bagian tenaga kerja yang besar daripada keuntungan perusahaan, sedangkan apabila yang diterapkan teknologi padat modal, maka besarnya bagian pengusaha lebih besar dari pada proporsi bagian tenaga kerja. Pada pengolahan ikan asap kurisi Ibu Punijah margin yang didistribusikan untuk tenaga kerja lebih besar dibandingkan dengan keuntungan pengusaha, sehingga pengolahan ikan asap kurisi Ibu Punijah termasuk kegiatan padat karya. Pada pengolahan ikan asap kurisi ibu punijah besarnya margin yang didistribusikan untuk sumbangan input lain lebih besar dibanding untuk tenaga kerja dan keuntungan perusahaan menunjukkan bahwa penggunaan sumbangan input lain memiliki kontribusi yang cukup besar.

5.5.3 Analisis Nilai Tambah Ikan Asap Swanggi Ibu Punijah

Analisis nilai tambah yang dilakukan dalam penelitian ini dimulai dari pengadaan bahan baku ikan swanggi segar sampai dengan ikan asap swanggi yang siap untuk dipasarkan. Dasar perhitungan dalam analisis nilai tambah pada usaha olahan ikan asap swanggi menggunakan ikan swanggi sekitar 15 kg per produksi sebagai bahan baku utama. Harga bahan baku ikan swanggi segar ditempat penelitian yaitu Rp. 8.000 per kilogram. Perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Analisis Nilai Tambah Ikan Asap Swanggi Ibu Punijah

No	Uraian	Nilai	Ikan Asap Swanggi Ibu Punijah
I	Output, Input, Harga		
1.	Output (kg)	A	12
2.	Bahan Baku (kg)	B	15
3.	Tenaga Kerja (HOK/proses)	C	0,67
4.	Faktor Konversi	$d = a/b$	0,80
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$e = c/b$	0,04
6.	Harga Output (Rp/kg)	F	16.000
7.	Upah Tenaga Kerja langsung (Rp/orang)	G	10.000
II	Pendapatan dan keuntungan		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	H	8.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	I	562
10.	Nilai Output (Rp/kg)	$j = d \times f$	12.800
11 a.	Nilai Tambah (Rp/kg)	$k = j - h - i$	4.238
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	$L(\%) = (K/J) \times 100\%$	33,11
12 a.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$	447
b.	Bagian Tenaga kerja (%)	$N(\%) = (M/K) \times 100\%$	10,54
13 a.	Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$	3.791
b.	Tingkat Keuntungan (%)	$P(\%) = (O/K) \times 100\%$	89,46
III	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$	4.800
a.	Pendapatan Tenaga Kerja langsung (%)	$R(\%) = (M/Q) \times 100\%$	9,31
b.	Sumbangan Input Lain (%)	$S(\%) = (I/Q) \times 100\%$	11,72
c.	Keuntungan pengusaha (%)	$T(\%) = (O/Q) \times 100\%$	78,98

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Data pada Tabel 17. Memperlihatkan hasil perhitungan analisis nilai tambah pada pengolahan ikan swanggi segar menjadi ikan asap swanggi oleh Ibu Punijah menggunakan Metode Hayami. Berdasarkan data pada Tabel 17, terlihat bahwa dengan menggunakan bahan baku ikan swanggi segar sebanyak 15 kg dapat dihasilkan ikan asap swanggi sebanyak 12 kg. Harga jual untuk ikan asap swanggi adalah Rp. 16.000.

Berdasarkan hasil pembagian besaran total output dan input bahan utama didapatkan nilai konversi sebesar 0,80. Nilai ini menunjukkan bahwa setiap satu kilogram ikan swanggi yang diolah akan menghasilkan 0,80 kilogram atau 800 gram ikan asap swanggi. Nilai konversi bahan baku juga dapat menunjukkan kualitas bahan baku, semakin tinggi nilai konversi maka semakin baik pula kualitas bahan baku karena 1 kg bahan baku mampu menghasilkan lebih banyak produk olahan.

Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam produksi ikan asap swanggi ibu punijah sebanyak satu orang, pengolahan ikan asap swanggi ibu punijah melakukan

pekerjaan selama 0,67 jam per hari dengan sistem pengupahan harian yaitu Rp 10.000 per orang. Nilai koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil pembagian jumlah tenaga kerja dalam satu hari dengan jumlah input bahan baku yang diolah. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan nilai koefisien tenaga kerja pada pengolahan ikan asap swanggi sebesar 0,04 yang berarti bahwa waktu yang dibutuhkan tenaga kerja untuk mengolah satu kilogram ikan swanggi segar menjadi ikan asap swanggi adalah 0,04 jam atau sekitar 2,4 menit.

Sumbangan input lain merupakan pembagian total sumbangan input lain dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Besar kecilnya nilai sumbangan input lain tergantung komponen-komponen lain yang digunakan selama proses produksi. Komponen dalam perhitungan sumbangan input lain pada pengolahan ikan asap swanggi Ibu Punijah terdiri dari bahan penolong, bahan bakar, bahan pengemas dan penyusutan peralatan. Total sumbangan input lain pada pengolahan ikan asap swanggi ibu punijah adalah Rp 8435,33 per proses produksi, sedangkan per input bahan baku Rp 562,36 per kg. Perhitungan sumbangan input lain dapat dilihat pada Lampiran 3.

Nilai output diperoleh dari hasil perkalian rata-rata harga output per kilogram dengan faktor konversi. Nilai output pada olahan ikan asap swanggi Ibu Punijah sebesar Rp. 12.800. Nilai output tersebut menunjukkan bahwa setiap mengolah 1 kg bahan baku ikan swanggi segar menghasilkan ikan asap swanggi senilai Rp 12.800 per kg.

Nilai tambah merupakan selisih nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah yang diperoleh tersebut merupakan nilai tambah kotor karena mengandung bagian untuk pendapatan tenaga kerja. Nilai tambah pada pengolahan ikan asap swanggi ibu punijah sebesar Rp 4.238 per kg bahan baku. Dari perhitungan nilai tambah tersebut dapat diketahui rasio nilai tambah, yaitu membagi nilai tambah dengan nilai output, dengan kata lain rasio

nilai tambah merupakan presentase nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada pengolahan ikan asap swanggi ibu punijah adalah 33,11%, artinya dari nilai output Rp 12.800 per kg terdapat 33,11% nilai tambah dari output yang dihasilkan.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja adalah pendapatan yang diperoleh tenaga kerja dari setiap kilogram bahan baku. Imbalan tenaga kerja yang diberikan pada setiap kilogram bahan baku yang diolah menjadi ikan asap swanggi adalah Rp 447 per kilogram bahan baku, sehingga bagian tenaga dalam pengolahan ikan asap swanggi Ibu punijah sebesar 10,54%. Imbalan tenaga kerja tidak termasuk dalam nilai tambah bagi pengusaha. Nilai tambah bagi pengusaha dapat dilihat melalui keuntungan yang diperoleh.

Analisis lebih lanjut pada pengolahan ikan asap swanggi Ibu Punijah ini menunjukkan keuntungan yang diperoleh adalah Rp 3.791 per kilogram bahan baku, nilai keuntungan tersebut merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja sehingga dapat dikatakan sebagai nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Tingkat keuntungan ikan asap swanggi Ibu Punijah adalah 89,46%, nilai keuntungan menunjukkan besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha atas usaha pengolahan ikan.

Kontribusi faktor-faktor produksi dapat ditunjukkan melalui margin yang diperoleh dari hasil pengurangan nilai output dengan harga bahan baku. Kontribusi faktor-faktor produksi terdiri dari pendapatan untuk tenaga kerja, input lain dan tingkat keuntungan. Berdasarkan perhitungan margin (penerimaan) yang diperoleh dari pengolahan ikan asap swanggi adalah Rp 4.800/kg. Penerimaan tersebut kemudian didistribusikan pada masing-masing faktor produksi yaitu 9,31% untuk tenaga kerja, 11,72% untuk sumbangan input lain, dan 78,98% untuk keuntungan pengusaha. Proporsi tenaga kerja dan keuntungan

pengusaha terhadap nilai tambah dapat menunjukkan apakah usaha tersebut padat modal atau padat kerja.

Menurut Sudiyono (2002), proses produksi pada agroindustri tidak terlepas dari komponen tenaga kerja. Penerapan teknologi yang cenderung padat karya akan memberikan proporsi bagian tenaga kerja yang besar daripada keuntungan perusahaan, sedangkan apabila yang diterapkan teknologi padat modal, maka besarnya bagian pengusaha lebih besar dari pada proporsi bagian tenaga kerja. Pada pengolahan ikan asap swangi Ibu Punijah marjin yang didistribusikan untuk keuntungan pengusaha lebih besar dibandingkan dengan tenaga kerja, sehingga pengolahan ikan asap swangi Ibu Punijah termasuk kegiatan padat modal. Pada pengolahan ikan asap swangi ibu punijah, besarnya marjin yang didistribusikan pada faktor-faktor produksi cukup proporsional yang artinya dengan proporsi bahan baku dan sumbangan input lain yang digunakan serta output yang dihasilkan memberikan nilai yang proporsional untuk tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan pengusaha.

5.5.4 Analisis Nilai Tambah Ikan Asap Tembang Ibu Punijah

Analisis nilai tambah yang dilakukan dalam penelitian ini dimulai dari pengadaan bahan baku ikan Tembang segar sampai dengan ikan asap tembang yang siap untuk dipasarkan. Dasar perhitungan dalam analisis nilai tambah pada usaha olahan ikan asap tembang menggunakan ikan tembang segar sekitar 5 kg per produksi sebagai bahan baku utama. Harga bahan baku ikan tembang segar ditempat penelitian yaitu Rp. 8.000 per kilogram. Perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 18.

Tabel 18. Analisis Nilai Tambah Ikan Asap Tembang Ibu Punijah

No	Uraian	Nilai	Ikan Asap Tembang Ibu Punijah
I	Output, Input, Harga		
1.	Output (kg)	A	4
2.	Bahan Baku (kg)	B	5
3.	Tenaga Kerja (HOK/proses)	C	0,67
4.	Faktor Konversi	$d = a/b$	0,80
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$e = c/b$	0,13
6.	Harga Output (Rp/kg)	F	17.000
7.	Upah Tenaga Kerja langsung (Rp/orang)	G	10.000
II	Pendapatan dan keuntungan		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	H	8.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	I	1.487
10.	Nilai Output (Rp/kg)	$j = d \times f$	13.600
11 a.	Nilai Tambah (Rp/kg)	$k = j - h - i$	4.113
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	$L(\%) = (K/J) \times 100\%$	30,24
12 a.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$	1.340
b.	Bagian Tenaga kerja (%)	$N(\%) = (M/K) \times 100\%$	32,58
13 a.	Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$	2.773
b.	Tingkat Keuntungan (%)	$P(\%) = (O/K) \times 100\%$	67,42
III	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$	5.600
a.	Pendapatan Tenaga Kerja langsung (%)	$R(\%) = (M/Q) \times 100\%$	23,93
b.	Sumbangan Input Lain (%)	$S(\%) = (I/Q) \times 100\%$	26,55
c.	Keuntungan pengusaha (%)	$T(\%) = (O/Q) \times 100\%$	49,52

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Data pada Tabel 18. Memperlihatkan hasil perhitungan analisis nilai tambah pada pengolahan ikan tembang segar menjadi ikan asap tembang oleh Ibu Punijah menggunakan Metode Hayami. Berdasarkan data pada Tabel 18, terlihat bahwa dengan menggunakan bahan baku ikan tembang segar sebanyak 5 kg dapat dihasilkan ikan asap tembang sebanyak 4 kg. Harga jual untuk ikan asap tembang adalah Rp. 17.000.

Berdasarkan hasil pembagian besaran total output dan input bahan utama didapatkan nilai konversi sebesar 0,80. Nilai ini menunjukkan bahwa setiap satu kilogram ikan tembang yang diolah akan menghasilkan 0,80 kilogram atau 800 gram ikan asap tembang. Nilai konversi bahan baku juga dapat menunjukkan kualitas bahan baku, semakin tinggi nilai konversi maka semakin baik pula kualitas bahan baku karena 1 kg bahan baku mampu menghasilkan lebih banyak produk olahan.

Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam produksi ikan asap tembang ibu punijah sebanyak satu orang, pengolahan ikan asap tembang ibu punijah

melakukan pekerjaan selama 0,67 jam per hari dengan sistem pengupahan harian yaitu Rp 10.000 per orang. Nilai koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil pembagian jumlah tenaga kerja dalam satu hari dengan jumlah input bahan baku yang diolah. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan nilai koefisien tenaga kerja pada pengolahan ikan asap tembang sebesar 0,13 yang berarti bahwa waktu yang dibutuhkan tenaga kerja untuk mengolah satu kilogram ikan tembang segar menjadi ikan asap tembang adalah 0,13 jam atau sekitar 7,8 menit.

Sumbangan input lain merupakan pembagian total sumbangan input lain dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Besar kecilnya nilai sumbangan input lain tergantung komponen-komponen lain yang digunakan selama proses produksi. Komponen dalam perhitungan sumbangan input lain pada pengolahan ikan asap tembang Ibu Punijah terdiri dari bahan penolong, bahan bakar, bahan pengemas dan penyusutan peralatan. Total sumbangan input lain pada pengolahan ikan asap tembang ibu punijah adalah Rp 7435,33 per proses produksi, sedangkan per input bahan baku Rp 1487,07 per kg. Perhitungan sumbangan input lain dapat dilihat pada Lampiran 3.

Nilai output diperoleh dari hasil perkalian rata-rata harga output per kilogram dengan faktor konversi. Nilai output pada olahan ikan asap tembang Ibu Punijah sebesar Rp. 13.600. Nilai output tersebut menunjukkan bahwa setiap mengolah 1 kg bahan baku ikan swanggi segar menghasilkan ikan asap tembang senilai Rp 13.600 per kg.

Nilai tambah merupakan selisih nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah yang diperoleh tersebut merupakan nilai tambah kotor karena mengandung bagian untuk pendapatan tenaga kerja. Nilai tambah pada pengolahan ikan asap tembang ibu punijah sebesar Rp 4.113 per kg bahan baku. Dari perhitungan nilai tambah tersebut dapat diketahui rasio nilai

tambah, yaitu membagi nilai tambah dengan nilai output, dengan kata lain rasio nilai tambah merupakan presentase nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada pengolahan ikan asap tembang ibu punijah adalah 30,24%, artinya dari nilai output Rp 13.600 per kg terdapat 30,24% nilai tambah dari output yang dihasilkan.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja adalah pendapatan yang diperoleh tenaga kerja dari setiap kilogram bahan baku. Imbalan tenaga kerja yang diberikan pada setiap kilogram bahan baku yang diolah menjadi ikan asap tembang adalah Rp 1.340 per kilogram bahan baku, sehingga bagian tenaga dalam pengolahan ikan asap tembang Ibu punijah sebesar 32,58%. Imbalan tenaga kerja tidak termasuk dalam nilai tambah bagi pengusaha. Nilai tambah bagi pengusaha dapat dilihat melalui keuntungan yang diperoleh.

Analisis lebih lanjut pada pengolahan ikan asap tembang Ibu Punijah ini menunjukkan keuntungan yang diperoleh adalah Rp 2.773 per kilogram bahan baku, nilai keuntungan tersebut merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja sehingga dapat dikatakan sebagai nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Tingkat keuntungan ikan asap tembang Ibu Punijah adalah 67,42%, nilai keuntungan menunjukkan besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha atas usaha pengolahan ikan.

Kontribusi faktor-faktor produksi dapat ditunjukkan melalui margin yang diperoleh dari hasil pengurangan nilai output dengan harga bahan baku. Kontribusi faktor-faktor produksi terdiri dari pendapatan untuk tenaga kerja, input lain dan tingkat keuntungan. Berdasarkan perhitungan margin (penerimaan) yang diperoleh dari pengolahan ikan asap tembang adalah Rp 5.600/kg. Penerimaan tersebut kemudian didistribusikan pada masing-masing faktor produksi yaitu 23,93% untuk tenaga kerja, 26,55% untuk sumbangan input lain, dan 49,52%

untuk keuntungan pengusaha. Proporsi tenaga kerja dan keuntungan pengusaha terhadap nilai tambah dapat menunjukkan apakah usaha tersebut padat modal atau padat kerja.

Menurut Sudiyono (2002), proses produksi pada agroindustri tidak terlepas dari komponen tenaga kerja. Penerapan teknologi yang cenderung padat karya akan memberikan proporsi bagian tenaga kerja yang besar daripada keuntungan perusahaan, sedangkan apabila yang diterapkan teknologi padat modal, maka besarnya bagian pengusaha lebih besar dari pada proporsi bagian tenaga kerja. Pada pengolahan ikan asap tembang Ibu Punijah margin yang didistribusikan untuk keuntungan pengusaha lebih besar dibandingkan dengan tenaga kerja, sehingga pengolahan ikan asap tembang Ibu Punijah termasuk kegiatan padat modal. Pada pengolahan ikan asap tembang ibu punijah, besarnya margin yang didistribusikan pada faktor-faktor produksi cukup proporsional yang artinya dengan proporsi bahan baku dan sumbangan input lain yang digunakan serta output yang dihasilkan memberikan nilai yang proporsional untuk tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan pengusaha.

5.5.5 Analisis Nilai Tambah Ikan Asap Salem Bpk. Supriyanto

Analisis nilai tambah yang dilakukan dalam penelitian ini dimulai dari pengadaan bahan baku ikan salem segar sampai dengan ikan asap yang siap untuk dipasarkan. Dasar perhitungan dalam analisis nilai tambah pada usaha olahan ikan menggunakan ikan salem sekitar 19 kg per hari sebagai bahan baku utama. Harga bahan baku ikan salem ditempat penelitian yaitu Rp 15.000 per kilogram. Perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Nilai Tambah Pengolahan Ikan Asap Salem Bpk. Supriyanto

No	Uraian	Nilai	Ikan Asap Salem Bpk. Supriyanto
I	Output, Input, Harga		
1.	Output (kg)	a	17
2.	Bahan Baku (kg)	b	19
3.	Tenaga Kerja (HOK/proses)	C	2
4.	Faktor Konversi	$d = a/b$	0,89
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$e = c/b$	0,11
6.	Harga Output (Rp/kg)	F	25.000
7.	Upah Tenaga Kerja langsung (Rp/orang)	G	20.000
II	Pendapatan dan keuntungan		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	H	15.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	I	2.142
10.	Nilai Output (Rp/kg)	$j = d \times f$	22.368
11 a.	Nilai Tambah (Rp/kg)	$k = j - h - i$	5.227
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	$L(\%) = (K/J) \times 100\%$	23,37
12 a.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$	2.105
b.	Bagian Tenaga kerja (%)	$N(\%) = (M/K) \times 100\%$	40,28
13 a.	Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$	3.121
b.	Tingkat Keuntungan (%)	$P(\%) = (O/K) \times 100\%$	59,72
III	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$	7.368
a.	Pendapatan Tenaga Kerja langsung (%)	$R(\%) = (M/Q) \times 100\%$	28,57
b.	Sumbangan Input Lain (%)	$S(\%) = (I/Q) \times 100\%$	29,07
c.	Keuntungan pengusaha (%)	$T(\%) = (O/Q) \times 100\%$	42,36

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Data pada Tabel 19. Memperlihatkan hasil perhitungan analisis nilai tambah pada pengolahan ikan salem segar menjadi ikan asap salem oleh Bpk. Supriyanto menggunakan Metode Hayami. Berdasarkan data pada Tabel 19, terlihat bahwa dengan menggunakan bahan baku ikan salem segar sebanyak 19 kg dapat dihasilkan ikan asap sebanyak 17 kg. Harga jual untuk ikan asap adalah Rp 25.000/kg.

Berdasarkan hasil pembagian besaran total output dan input bahan utama didapatkan nilai konversi sebesar 0,89. Nilai ini menunjukkan bahwa setiap satu kilogram ikan salem yang diolah akan menghasilkan 0,89 kilogram atau 8,9 gram ikan asap salem. Nilai konversi bahan baku juga dapat menunjukkan kualitas bahan baku, semakin tinggi nilai konversi maka semakin baik pula kualitas bahan baku karena 1 kg bahan baku mampu menghasilkan lebih banyak produk olahan.

Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam produksi ikan asap salem Bpk. Supriyanto sebanyak satu orang, pengolahan ikan asap salem melakukan pekerjaan selama 2 jam per hari dengan sistem pengupahan harian yaitu Rp 20.000 per orang. Nilai koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil pembagian jumlah tenaga kerja dalam satu hari dengan jumlah input bahan baku yang diolah. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan nilai koefisien tenaga kerja pada pengolahan ikan asap salem sebesar 0,11 yang berarti bahwa waktu yang dibutuhkan tenaga kerja untuk mengolah satu kilogram ikan salem segar menjadi ikan asap salem adalah 0,11 jam atau sekitar 6,6 menit.

Sumbangan input lain merupakan pembagian total sumbangan input lain dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Besar kecilnya nilai sumbangan input lain tergantung komponen-komponen lain yang digunakan selama proses produksi. Komponen dalam perhitungan sumbangan input lain pada pengolahan ikan asap salem Bpk. Supriyanto terdiri dari bahan penolong, bahan bakar, bahan pengemas dan penyusutan peralatan. Total sumbangan input lain pada pengolahan ikan asap salem adalah Rp 40694 per proses produksi, sedangkan per input bahan baku Rp 2141,79 per kg. Perhitungan sumbangan input lain dapat dilihat pada Lampiran 3.

Nilai output diperoleh dari hasil perkalian rata-rata harga output per kilogram dengan faktor konversi. Nilai output pada olahan ikan asap salem Bpk. Supriyanto sebesar Rp. 22.368. Nilai output tersebut menunjukkan bahwa setiap mengolah 1 kg bahan baku ikan salem segar menghasilkan ikan asap salem senilai Rp 22.368 per kg.

Nilai tambah merupakan selisih nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah yang diperoleh tersebut merupakan nilai tambah kotor karena mengandung bagian untuk pendapatan tenaga kerja. Nilai tambah pada pengolahan ikan asap salem Bpk. Supriyanto sebesar Rp 5.227

per kg bahan baku. Dari perhitungan nilai tambah tersebut dapat diketahui rasio nilai tambah, yaitu membagi nilai tambah dengan nilai output, dengan kata lain rasio nilai tambah merupakan presentase nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada pengolahan ikan asap salem adalah 23,37%, artinya dari nilai output Rp 22.368 per kg terdapat 23,37% nilai tambah dari output yang dihasilkan.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja adalah pendapatan yang diperoleh tenaga kerja dari setiap kilogram bahan baku. Imbalan tenaga kerja yang diberikan pada setiap kilogram bahan baku yang diolah menjadi ikan asap salem adalah Rp 2.105 per kilogram bahan baku, sehingga bagian tenaga dalam pengolahan ikan asap salem Bpk. Supriyanto sebesar 40,28%. Imbalan tenaga kerja tidak termasuk dalam nilai tambah bagi pengusaha. Nilai tambah bagi pengusaha dapat dilihat melalui keuntungan yang diperoleh.

Analisis lebih lanjut pada pengolahan ikan asap salem Bpk. Supriyanto ini menunjukkan keuntungan yang diperoleh adalah Rp 3.121 per kilogram bahan baku, nilai keuntungan tersebut merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja sehingga dapat dikatakan sebagai nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Tingkat keuntungan ikan asap salem adalah 59,72%, nilai keuntungan menunjukkan besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha atas usaha pengolahan ikan.

Kontribusi faktor-faktor produksi dapat ditunjukkan melalui margin yang diperoleh dari hasil pengurangan nilai output dengan harga bahan baku. Kontribusi faktor-faktor produksi terdiri dari pendapatan untuk tenaga kerja, input lain dan tingkat keuntungan. Berdasarkan perhitungan margin (penerimaan) yang diperoleh dari pengolahan ikan asap salem Bpk. Supriyanto adalah Rp 7.368/kg. Penerimaan tersebut kemudian didistribusikan pada masing-masing faktor

produksi yaitu 28,57% untuk tenaga kerja, 29,07% untuk sumbangan input lain, dan 42,36% untuk keuntungan pengusaha. Proporsi tenaga kerja dan keuntungan pengusaha terhadap nilai tambah dapat menunjukkan apakah usaha tersebut padat modal atau padat kerja.

Menurut Sudiyono (2002), proses produksi pada agroindustri tidak terlepas dari komponen tenaga kerja. Penerapan teknologi yang cenderung padat karya akan memberikan proporsi bagian tenaga kerja yang besar daripada keuntungan perusahaan, sedangkan apabila yang diterapkan teknologi padat modal, maka besarnya bagian pengusaha lebih besar dari pada proporsi bagian tenaga kerja. Pada pengolahan ikan asap salem Bpk. Supriyanto margin yang didistribusikan untuk keuntungan pengusaha lebih besar dibandingkan dengan tenaga kerja, sehingga pengolahan ikan asap salem Bpk. Supriyanto termasuk kegiatan padat modal. Pada pengolahan ikan asap salem, besarnya margin yang didistribusikan pada faktor-faktor produksi cukup proporsional yang artinya dengan proporsi bahan baku dan sumbangan input lain yang digunakan serta output yang dihasilkan memberikan nilai yang proporsional untuk tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan pengusaha.

5.5.6 Analisis Nilai Tambah Ikan Pindang Ibu Minten

Analisis nilai tambah yang dilakukan dalam penelitian ini dimulai dari pengadaan bahan baku ikan layang segar sampai dengan ikan pindang yang siap untuk dipasarkan. Dasar perhitungan dalam analisis nilai tambah pada usaha olahan ikan menggunakan ikan salem sekitar 40 kg per hari sebagai bahan baku utama. Harga bahan baku ikan layang segar ditempat penelitian yaitu Rp 10.500 per kilogram. Perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 20.

Tabel 20. Nilai Tambah Pengolahan Ikan Pindang Ibu Minten

No	Uraian	Nilai	Ikan Pindang Ibu Minten
I	Output, Input, Harga		
1.	Output (kg)	A	38
2.	Bahan Baku (kg)	B	40
3.	Tenaga Kerja (HOK/proses)	C	3
4.	Faktor Konversi	$d = a/b$	0,95
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$e = c/b$	0,08
6.	Harga Output (Rp/kg)	F	15.000
7.	Upah Tenaga Kerja langsung (Rp/orang)	G	25.000
II	Pendapatan dan keuntungan		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	H	10.500
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	I	739
10.	Nilai Output (Rp/kg)	$j = d \times f$	14.250
11 a.	Nilai Tambah (Rp/kg)	$k = j - h - i$	3.011
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	$L(\%) = (K/J) \times 100\%$	21,13
12 a.	Imbalan Tenaga kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$	1.875
b.	Bagian Tenaga kerja (%)	$N(\%) = (M/K) \times 100\%$	62,27
13 a.	Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$	1.136
b.	Tingkat Keuntungan (%)	$P(\%) = (O/K) \times 100\%$	37,73
III	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$	3.750
a.	Pendapatan Tenaga Kerja langsung (%)	$R(\%) = (M/Q) \times 100\%$	50,00
b.	Sumbangan Input Lain (%)	$S(\%) = (I/Q) \times 100\%$	19,71
c.	Keuntungan pengusaha (%)	$T(\%) = (O/Q) \times 100\%$	30,29

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Data pada Tabel 20. Memperlihatkan hasil perhitungan analisis nilai tambah pada pengolahan ikan layang segar menjadi ikan pindang oleh Ibu Minten menggunakan Metode Hayami. Berdasarkan data pada Tabel 20, terlihat bahwa dengan menggunakan bahan baku ikan layang segar sebanyak 40 kg dapat dihasilkan ikan pindang sebanyak 38 kg. Harga jual untuk ikan pindang adalah Rp. 15.000.

Berdasarkan hasil pembagian besaran total output dan input bahan utama didapatkan nilai konversi sebesar 0,95. Nilai ini menunjukkan bahwa setiap satu kilogram ikan layang yang diolah akan menghasilkan 0,95 kilogram atau 9,5 gram ikan pindang. Nilai konversi bahan baku juga dapat menunjukkan kualitas bahan baku, semakin tinggi nilai konversi maka semakin baik pula kualitas bahan baku karena 1 kg bahan baku mampu menghasilkan lebih banyak produk olahan.

Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam produksi ikan pindang ibu minten sebanyak 2 orang, pengolahan ikan pindang ibu minten melakukan pekerjaan selama 3 jam per hari dengan sistem pengupahan harian yaitu Rp 25.000 per orang. Nilai koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil pembagian jumlah tenaga kerja dalam satu hari dengan jumlah input bahan baku yang diolah. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan nilai koefisien tenaga kerja pada pengolahan ikan pindang sebesar 0,08 yang berarti bahwa waktu yang dibutuhkan tenaga kerja untuk mengolah satu kilogram ikan kurisi segar menjadi ikan asap kurisi adalah 0,08 jam atau sekitar 4,8 menit.

Sumbangan input lain merupakan pembagian total sumbangan input lain dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Besar kecilnya nilai sumbangan input lain tergantung komponen-komponen lain yang digunakan selama proses produksi. Komponen dalam perhitungan sumbangan input lain pada pengolahan ikan pindang Ibu minten terdiri dari bahan penolong, bahan bakar, bahan pengemas dan penyusutan peralatan. Total sumbangan input lain pada pengolahan ikan pindang ibu minten adalah Rp 61546 per proses produksi, sedangkan per input bahan baku Rp 1538,65 per kg. Perhitungan sumbangan input lain dapat dilihat pada Lampiran 3.

Nilai output diperoleh dari hasil perkalian rata-rata harga output per kilogram dengan faktor konversi. Nilai output pada olahan ikan pindang Ibu minten sebesar Rp. 14.250. Nilai output tersebut menunjukkan bahwa setiap mengolah 1 kg bahan baku ikan swanggi segar menghasilkan ikan asap swanggi senilai Rp 14.250 per kg.

Nilai tambah merupakan selisih nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah yang diperoleh tersebut merupakan nilai tambah kotor karena mengandung bagian untuk pendapatan tenaga kerja. Nilai tambah pada pengolahan ikan pindang ibu minten sebesar Rp 3.011 per kg

bahan baku. Dari perhitungan nilai tambah tersebut dapat diketahui rasio nilai tambah, yaitu membagi nilai tambah dengan nilai output, dengan kata lain rasio nilai tambah merupakan presentase nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada pengolahan ikan pindang ibu minten adalah 21,13%, artinya dari nilai output Rp 14.250 per kg terdapat 21,13% nilai tambah dari output yang dihasilkan.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja adalah pendapatan yang diperoleh tenaga kerja dari setiap kilogram bahan baku. Imbalan tenaga kerja yang diberikan pada setiap kilogram bahan baku yang diolah menjadi ikan pindang adalah Rp 1.875 per kilogram bahan baku, sehingga bagian tenaga dalam pengolahan ikan pindang Ibu minten sebesar 62,27%. Imbalan tenaga kerja tidak termasuk dalam nilai tambah bagi pengusaha. Nilai tambah bagi pengusaha dapat dilihat melalui keuntungan yang diperoleh.

Analisis lebih lanjut pada pengolahan ikan pindang Ibu Minten ini menunjukkan keuntungan yang diperoleh adalah Rp 1.136 per kilogram bahan baku, nilai keuntungan tersebut merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja sehingga dapat dikatakan sebagai nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Tingkat keuntungan ikan pindang Ibu Minten adalah 37,73%, nilai keuntungan menunjukkan besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha atas usaha pengolahan ikan.

Kontribusi faktor-faktor produksi dapat ditunjukkan melalui margin yang diperoleh dari hasil pengurangan nilai output dengan harga bahan baku. Kontribusi faktor-faktor produksi terdiri dari pendapatan untuk tenaga kerja, input lain dan tingkat keuntungan. Berdasarkan perhitungan margin (penerimaan) yang diperoleh dari pengolahan ikan pindang adalah Rp 3.750/kg. Penerimaan tersebut kemudian didistribusikan pada masing-masing faktor produksi yaitu

50% untuk tenaga kerja, 19,71% untuk sumbangan input lain, dan 30,29% untuk keuntungan pengusaha. Proporsi tenaga kerja dan keuntungan pengusaha terhadap nilai tambah dapat menunjukkan apakah usaha tersebut padat modal atau padat kerja.

Menurut Sudiyono (2002), proses produksi pada agroindustri tidak terlepas dari komponen tenaga kerja. Penerapan teknologi yang cenderung padat karya akan memberikan proporsi bagian tenaga kerja yang besar daripada keuntungan perusahaan, sedangkan apabila yang diterapkan teknologi padat modal, maka besarnya bagian pengusaha lebih besar dari pada proporsi bagian tenaga kerja. Pada pengolahan ikan pindang Ibu minten margin yang didistribusikan untuk tenaga kerja lebih besar dibandingkan dengan keuntungan pengusaha, sehingga pengolahan ikan pindang Ibu minten termasuk kegiatan padat karya.

5.5.7 Analisis Nilai Tambah Pepes Ikan Layang Ibu Sartutik

Analisis nilai tambah yang dilakukan dalam penelitian ini dimulai dari pengadaan bahan baku ikan layang matang/ikan pindang sampai dengan pepes ikan layang yang siap untuk dipasarkan. Dasar perhitungan dalam analisis nilai tambah pada usaha olahan ikan menggunakan ikan layang yang sudah matang/ikan pindang sekitar 80 ekor per hari sebagai bahan baku utama. Harga bahan baku ikan layang segar ditempat penelitian yaitu Rp 1.500 per ekor. Perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 20.

Tabel 21. Nilai Tambah Pengolahan Pepes Ikan Layang Ibu Sartutik

No	Uraian	Nilai	Pepes Ikan Layang Ibu Sartutik
I	Output, Input, Harga		
1.	Output (ekor)	a	80
2.	Bahan Baku (ekor)	b	80
3.	Tenaga Kerja (HOK/proses)	C	3
4.	Faktor Konversi	$d = a/b$	1
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$e = c/b$	0,038
6.	Harga Output (Rp/bungkus)	F	3.250
7.	Upah Tenaga Kerja langsung (Rp/orang)	G	20.000
II	Pendapatan dan keuntungan		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/ekor)	H	1.500
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	I	230
10.	Nilai Output (Rp/kg)	$j = d \times f$	3.250
11 a.	Nilai Tambah (Rp/kg)	$k = j - h - i$	1.520
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	$L(\%) = (K/J) \times 100\%$	46,77
12 a.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$	750
b.	Bagian Tenaga kerja (%)	$N(\%) = (M/K) \times 100\%$	49,34
13 a.	Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$	770
b.	Tingkat Keuntungan (%)	$P(\%) = (O/K) \times 100\%$	50,66
III	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$	1.750
a.	Pendapatan Tenaga Kerja langsung (%)	$R(\%) = (M/Q) \times 100\%$	42,86
b.	Sumbangan Input Lain (%)	$S(\%) = (I/Q) \times 100\%$	13,14
c.	Keuntungan pengusaha (%)	$T(\%) = (O/Q) \times 100\%$	44,00

Sumber : Data Primer (diolah), 2018

Data pada Tabel 21. Memperlihatkan hasil perhitungan analisis nilai tambah pada pengolahan ikan layang pindang menjadi pepes ikan layang oleh Ibu Sartutik menggunakan Metode Hayami. Berdasarkan data pada Tabel 21, terlihat bahwa dengan menggunakan bahan baku ikan layang pindang sebanyak 80 ekor dapat dihasilkan pepes layang sebanyak 80 ekor. Harga jual untuk pepes layang adalah Rp. 3.250.

Berdasarkan hasil pembagian besaran total output dan input bahan utama didapatkan nilai konversi sebesar 1. Nilai ini menunjukkan bahwa setiap satu ekor ikan layang pindang yang diolah akan menghasilkan 1 ekor pepes layang. Nilai konversi bahan baku juga dapat menunjukkan kualitas bahan baku, semakin tinggi nilai konversi maka semakin baik pula kualitas bahan baku karena 1 kg bahan baku mampu menghasilkan lebih banyak produk olahan.

Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam produksi pepes ikan layang Ibu Sartutik sebanyak satu orang, pengolahan pepes ikan layang Ibu Sartutik melakukan pekerjaan selama 3 jam per hari dengan sistem pengupahan harian

yaitu Rp 20.000 per orang. Nilai koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil pembagian jumlah tenaga kerja dalam satu hari dengan jumlah input bahan baku yang diolah. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan nilai koefisien tenaga kerja pada pengolahan pepes ikan layang sebesar 0,038 yang berarti bahwa waktu yang dibutuhkan tenaga kerja untuk mengolah satu ekor ikan layang pindang menjadi pepes ikan layang adalah 0,038 jam atau sekitar 2,3 menit.

Sumbangan input lain merupakan pembagian total sumbangan input lain dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Besar kecilnya nilai sumbangan input lain tergantung komponen-komponen lain yang digunakan selama proses produksi. Komponen dalam perhitungan sumbangan input lain pada pengolahan pepes ikan layang Ibu sartutik terdiri dari bahan penolong, bahan bakar, bahan pengemas dan penyusutan peralatan. Total sumbangan input lain pada pengolahan pepes ikan layang ibu sartutik adalah Rp 67370 per proses produksi, sedangkan per input bahan baku Rp 842,13 per kg. Perhitungan sumbangan input lain dapat dilihat pada Lampiran 3.

Nilai output diperoleh dari hasil perkalian rata-rata harga output per kilogram dengan faktor konversi. Nilai output pada olahan pepes ikan layang Ibu sartutik sebesar Rp. 3.250. Nilai output tersebut menunjukkan bahwa setiap mengolah 1 ekor bahan baku ikan layang pindang menghasilkan pepes ikan layang senilai Rp 3.250 per ekor.

Nilai tambah merupakan selisih nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah yang diperoleh tersebut merupakan nilai tambah kotor karena mengandung bagian untuk pendapatan tenaga kerja. Nilai tambah pada pengolahan pepes ikan layang ibu sartutik sebesar Rp 1.520 per ekor bahan baku. Dari perhitungan nilai tambah tersebut dapat diketahui rasio nilai tambah, yaitu membagi nilai tambah dengan nilai output, dengan kata lain rasio nilai tambah merupakan presentase nilai tambah dengan nilai output.

Besarnya rasio nilai tambah pada pengolahan pepes ikan layang adalah 46,77%, artinya dari nilai output Rp 3.250 per ekor terdapat 46,77% nilai tambah dari output yang dihasilkan.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja adalah pendapatan yang diperoleh tenaga kerja dari setiap kilogram bahan baku. Imbalan tenaga kerja yang diberikan pada setiap bahan baku yang diolah menjadi pepes ikan layang adalah Rp 750 per ekor bahan baku, sehingga bagian tenaga dalam pengolahan pepes ikan layang Ibu sartutik sebesar 49,34%. Imbalan tenaga kerja tidak termasuk dalam nilai tambah bagi pengusaha. Nilai tambah bagi pengusaha dapat dilihat melalui keuntungan yang diperoleh.

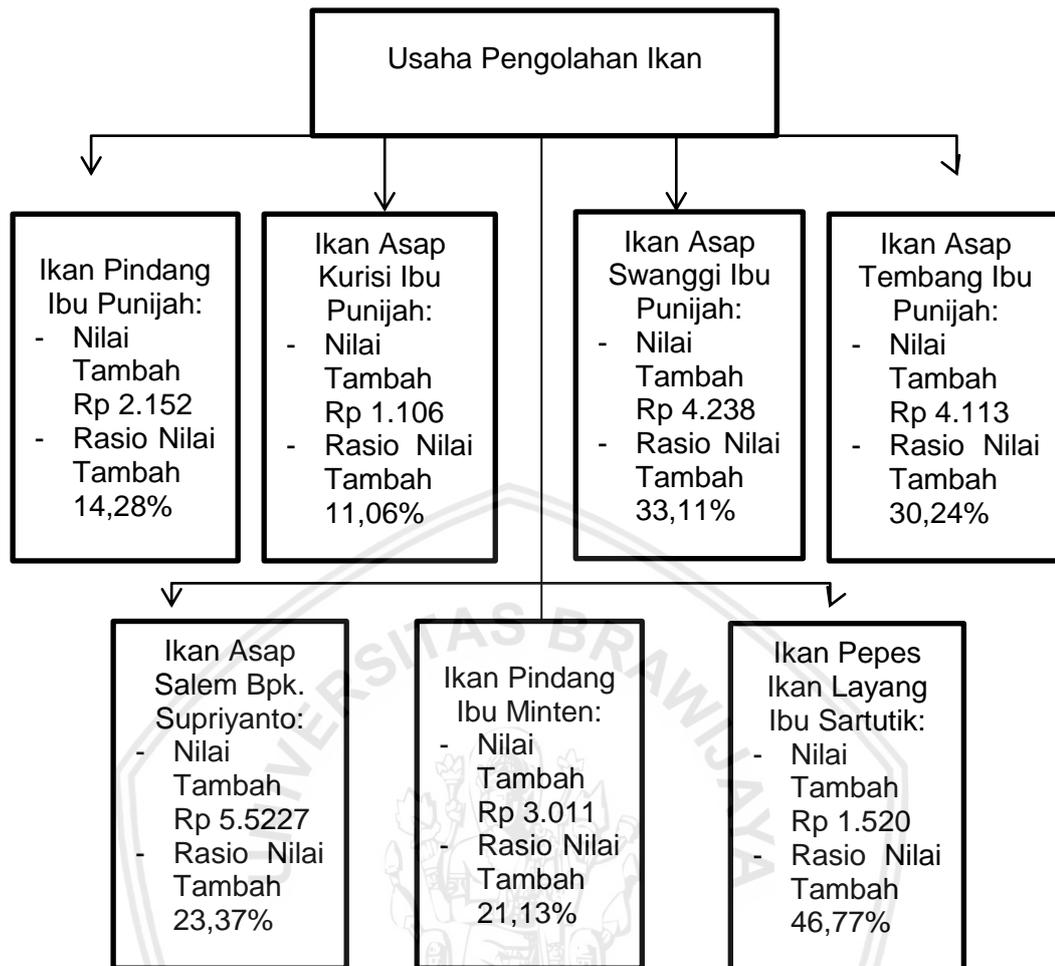
Analisis lebih lanjut pada pengolahan pepes ikan layang Ibu Sartutik ini menunjukkan keuntungan yang diperoleh adalah Rp 770 per ekor bahan baku, nilai keuntungan tersebut merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja sehingga dapat dikatakan sebagai nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Tingkat keuntungan pepes ikan layang Ibu Sartutik adalah 50,66%, nilai keuntungan menunjukkan besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha atas usaha pengolahan ikan.

Kontribusi faktor-faktor produksi dapat ditunjukkan melalui marjin yang diperoleh dari hasil pengurangan nilai output dengan harga bahan baku. Kontribusi faktor-faktor produksi terdiri dari pendapatan untuk tenaga kerja, input lain dan tingkat keuntungan. Berdasarkan perhitungan marjin (penerimaan) yang diperoleh dari pengolahan pepes ikan layang adalah Rp 1.750/kg. Penerimaan tersebut kemudian didistribusikan pada masing-masing faktor produksi yaitu 42,86% untuk tenaga kerja, 13,14% untuk sumbangan input lain, dan 44% untuk keuntungan pengusaha. Proporsi tenaga kerja dan keuntungan pengusaha

terhadap nilai tambah dapat menunjukkan apakah usaha tersebut padat modal atau padat kerja.

Menurut Sudiyono (2002), proses produksi pada agroindustri tidak terlepas dari komponen tenaga kerja. Penerapan teknologi yang cenderung padat karya akan memberikan proporsi bagian tenaga kerja yang besar daripada keuntungan perusahaan, sedangkan apabila yang diterapkan teknologi padat modal, maka besarnya bagian pengusaha lebih besar dari pada proporsi bagian tenaga kerja. Pada pengolahan pepes ikan layang Ibu sartutik margin yang didistribusikan untuk keuntungan pengusaha lebih besar dibandingkan dengan tenaga kerja, sehingga pengolahan pepes ikan layang Ibu sartutik termasuk kegiatan padat modal. Pada pengolahan pepes ikan layang, besarnya margin yang didistribusikan pada faktor-faktor produksi cukup proporsional yang artinya dengan proporsi bahan baku dan sumbangan input lain yang digunakan serta output yang dihasilkan memberikan nilai yang proporsional untuk tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan pengusaha.

untuk lebih jelasnya hasil analisis nilai tambah pada usaha pengolahan ikan dapat dilihat pada gambar 10.



Gambar 10. Diagram Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan

5.6 Kendala-kendala yang dihadapi serta upaya yang dilakukan pada usaha pengolahan ikan di Desa Kandangsemangkon

Berbagai kendala yang dihadapi oleh pelaku usaha pengolahan ikan di Desa Kandangsemangkon, dari berbagai aspek berikut:

1. Proses pengolahan yang masih menggunakan alat yang sederhana dan cara yang tradisional

Proses pengolahan ikan pindang dan ikan asap di daerah penelitian masih menggunakan alat-alat sederhana yang dibuat sendiri oleh para produsen olahan ikan tersebut. Hal ini menyebabkan kurang efektifnya waktu produksi, karena jika terjadi gangguan cuaca ataupun penempatan alat tidak sesuai dengan arah angin maka dapat menghambat proses pengasapan pada ikan

asap. Pengolahan yang masih dengan cara tradisional juga mempengaruhi daya simpan produk, membuat hasil pengolahan tidak tahan lama. Produk yang dihasilkan dari pengolahan ikan tersebut hanya mampu bertahan 2-3 hari.

2. Keterbatasan Modal

Terbatasnya modal yang dimiliki oleh para pengolah ikan pindang dan ikan asap di daerah penelitian menyebabkan tingkat produksi output juga masih terbatas. Tidak adanya jaminan membuat para pengusaha tidak dapat meminjam uang di bank atau instansi lainnya untuk menambah modal dan mengembangkan usaha. Sebagian pengusaha memilih untuk meminjam uang kepada saudara atau kerabat untuk memenuhi kekurangan modal. Kurangnya modal yang dimiliki para pengusaha pengolahan ikan mengakibatkan keterbatasan alat penyimpanan yaitu *freezer* untuk penyimpanan menjadi kendala pada produsen ikan asap salem, sehingga menyebabkan kesulitan untuk menyimpan produk yang tidak habis terjual hari itu juga.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada usaha olahan ikan skala industri rumah tangga di Dengok, Desa Kandangsemangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses pengolahan ikan pindang dan ikan asap di daerah penelitian masih tergolong sederhana.
2. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan pindang dan ikan asap di daerah penelitian secara keseluruhan menghasilkan nilai tambah dan menguntungkan. Nilai tambah tertinggi yaitu pada pengolahan ikan asap salem Bpk. Supriyanto dengan nilai tambah sebesar Rp. 5.227 dan rasio nilai tambah sebesar 23,37%. Sedangkan nilai tambah yang paling rendah dari hasil penelitian ini adalah pada pengolahan ikan asap kurisi dengan nilai tambah sebesar Rp. 1.106 dan rasio nilai tambah sebesar 11,06%.
3. Kendala-kendala yang terdapat dalam usaha pengolahan ikan pindang dan ikan asap di daerah penelitian yaitu proses pengolahan yang masih menggunakan alat yang sederhana, keterbatasan modal, keterbatasan alat penyimpanan, dan pemasaran yang masih terbatas.

6.2 Saran

1. Kepada Pengusaha

Diharapkan pengusaha dapat meningkatkan kuantitas produksi dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan untuk meningkatkan permintaan dan mempermudah pemasaran agar dapat meningkatkan penghasilan dan keuntungan juga nilai tambah akan meningkat. Selain itu menambah modal investasi untuk pengadaan fasilitas penyimpanan yaitu *freezer*, modal investasi

biasa diperoleh dari kredit permodalan baik dari instansi maupun pinjaman dan dari kerabat atau orang-orang terdekat untuk menunjang perkembangan usaha. Untuk ikan kurisi sebaiknya digunakan untuk olahan lain yang dapat menghasilkan keuntungan lebih, atau mencari pasar yang sesuai.

2. Kepada Pemerintah

Dengan mempertimbangkan modal investasi awal yang dikeluarkan oleh pengusaha pengolahan ikan, maka pemerintah diharapkan dapat memfasilitasi para pengusaha pengolahan ikan skala industri rumah tangga dalam hal permodalan pengembangan usaha antara lain berupa : Kredit Usaha Rakyat (KUR), kredit investasi, dan modal kerja lainnya.

3. Perguruan Tinggi

Untuk peneliti selanjutnya agar melakukan penelitian lebih lanjut tentang orientasi pemasaran yang sesuai dari beberapa jenis ikan selain cara pengolahan yang telah diteliti, serta hal-hal lain yang belum diteliti dalam penelitian ini.

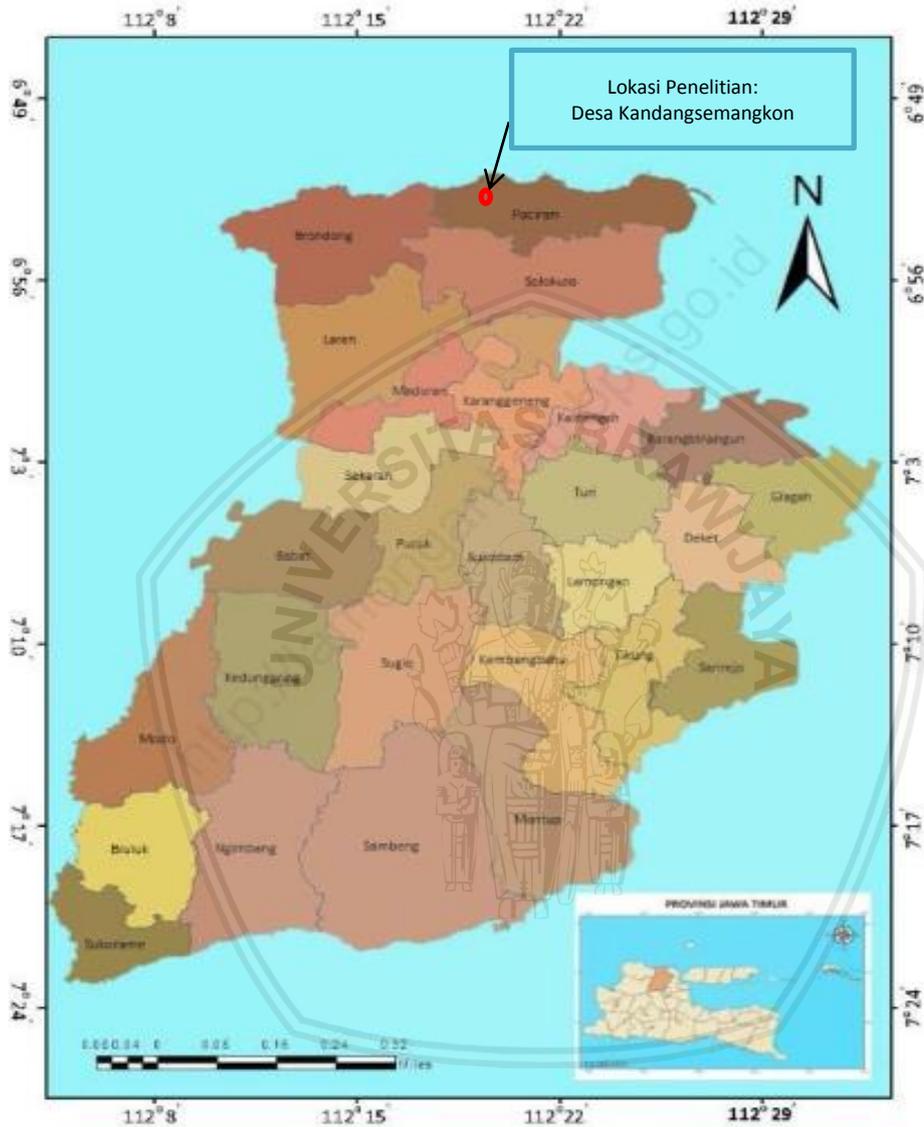
DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanto, E. dan Liviawati, E. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta : Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI).
- Agustini et al., 2009. Perbandingan Tempe Kedele dengan Nila (*Oreocromis niloticus*) dan Lama Waktu Perebusan Terhadap Karakteristik Sosis Tempe Kedele. Bandung: Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. (*INFOMATEK*) 11 (1) : 34-46.
- Aminah, N.M.L. 2013. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Susu Kedelai Pada Skala Industri Rumah Tangga di Kota Medan [Skripsi]. Medan : Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Aprilianty, 2000. Beberapa Aspek Biologi Ikan Layang, *Decapterus russelli* (Ruppel) Di Perairan Teluk Sibolga, Sumatera Utara [Skripsi]. Bogor. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Firdaus, N. 2014. Analisis Nilai Tambah Usaha Pemindangan Ikan (Studi Kasus di UD. Cindy Group, Kabupaten Bogor) [Skripsi]. Bogor : Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor.
- Harahab, N. 2013. Analisis Motivasi dan Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Olahan *Seafood*. Jurnal ECSOFiM. <https://media.neliti.com>. Diakses pada 08 November 2017, pukul 10:03 WIB.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in upland Java A Perspective From A Sunda Village*. Bogor: CPGRT Centre.
- Lasubada, R. 2013. Pembangunan Wilayah Pesisir Laut dalam Perspektif Negara Kepulauan Republik Indonesia. Jurnal Ilmiah Platax. Vol. 1 (2).
- Mareta, D.T. Awami, S.N. 2011. Pengawetan Ikan Bawal dengan Pengasapan dan Pemanggangan. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Gadjah Mada.
- Mulyadi. 1981. Akuntansi Biaya. Edisi 3. Liberty. Yogyakarta.
- Nasution. 2003. Metodologi Penelitian Naturalistik Kualitatif. Bandung : Tarsito.
- Nazir. 2003. Metodologi Penelitian. Jakarta: Ghelia Indonesia.
- Oktafiyani, 2014. Karakteristik Morfologi dan Aspek Biologi Ikan Kurisi, *Nemipterus japonicus* (Bloch, 1791). Jurnal Ilmiah.
- Pradipta, 2014. Identifikasi dan Prevelensi Cacing pada Saluran Pencernaan Ikan Salem (*Scomber japonicus*) Di Pangkalan Pendaratan Ikan Muara Angke Jakarta Utara [Skripsi]. Surabaya. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.

- Pudjanarso, A. 2012. Analisis Impas Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Manajemen Dalam Penentuan Luas Produksi Minimal Pada Industri Pemindangan Ikan Laut di Dusun Payangan Watu-Ulo Jember. Jurnal Ilmiah.
- Rifai, R. 2012. Kebiasaan Makan Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus* Richardson, 1846) Yang di Daratkan di PPP Labuan, Banten. Bogor : Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Saanin. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan (jilid I dan II). Bina Cipta. Bandung: 516 hal.
- Safitri, H. 2012. Kebiasaan Makan Ikan Kuniran *Upeneus moluccensis* (Bleeker, 1855) Hasil Tangkapan di Perairan Selat Sunda [Skripsi]. Bogor : Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Soekartawi. 2001. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. Rajawali Pers. Jakarta.
- Starnes WC. 1984. Priacanthidae in FAO Species Identification Sheets Formfishery Purpose. Wetern Indian Ocean (Fishing Area 51), edited by W. Fischer and G. Bianchi. Vol.3. Rome, FAO (unpaginated)
- Sudiyono, Armand. 2002. Pemasaran Pertanian. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Sugiyono. 2014. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : Penerbit Alfabeta.
- Syamsuddin, Lukman. 2009. Manajemen Keuangan Perusahaan. Raja Grafindo. Persada. Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Lokasi Penelitian



Sumber : <https://lamongankab.go.id/bappeda/files/2018/08/LAMONGAN-DALAM-ANGKA-2017.pdf>. Diakses pada 21 April 2019.

Lampiran 2. Rincian Penggunaan Peralatan pada Usaha Pengolahan Ikan

1. Rincian Penggunaan Peralatan pada Pengolahan Ikan Pindang Ibu Punijah

No	Jenis Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp @)	Jumlah Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Nilai Penyusutan (Rp/Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp/Bulan)	Nilai Penyusutan (Rp/Hari)
1	Panci	5	Unit	Rp 50.000	Rp 250.000	3	Rp 50.000	Rp 66.667	Rp 5.556	Rp 185
2	Pisau	2	Buah	Rp 3.000	Rp 6.000	2	Rp 3.000	Rp 1.500	Rp 125	Rp 4
3	Ember	2	Buah	Rp 20.000	Rp 40.000	2	Rp 20.000	Rp 10.000	Rp 833	Rp 28
4	Kompor	1	Unit	Rp 400.000	Rp 400.000	5	Rp 100.000	Rp 60.000	Rp 5.000	Rp 167
5	Tabung Gas	1	Unit	Rp 150.000	Rp 150.000	3	Rp 75.000	Rp 25.000	Rp 2.083	Rp 69
					Jumlah	Rp 846.000		Rp 163.167	Rp 13.597	Rp 453

Sumber: Data primer (diolah), 2018

2. Rincian Penggunaan Peralatan pada Pengolahan Ikan Asap Kurisi Ibu Punijah

No	Jenis Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp @)	Jumlah Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Nilai Penyusutan (Rp/Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp/Bulan)	Nilai Penyusutan (Rp/Hari)
1	Tungku Pengasapan	1	Unit	Rp 150.000	Rp 150.000	3	Rp 50.000	Rp 33.333	Rp 2.778	Rp 93
2	Keranjang	1	Buah	Rp 10.000	Rp 10.000	2	Rp 10.000	Rp -	Rp -	Rp -
3	Ember	2	Buah	Rp 20.000	Rp 40.000	2	Rp 30.000	Rp 5.000	Rp 417	Rp 14
					Jumlah	Rp 200.000		Rp 38.333	Rp 3.194	Rp 106

Sumber: Data primer (diolah), 2018

3. Rincian Penggunaan Peralatan pada Pengolahan Ikan Asap Swanggi Ibu Punijah

No	Jenis Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp @)	Jumlah Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Nilai Penyusutan (Rp/Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp/Bulan)	Nilai Penyusutan (Rp/Hari)
1	Tungku Pengasapan	1	Unit	Rp 150.000	Rp 150.000	3	Rp 50.000	Rp 33.333	Rp 2.778	Rp 93
2	Keranjang	1	Buah	Rp 10.000	Rp 10.000	2	Rp 10.000	Rp -	Rp -	Rp -
3	Ember	2	Buah	Rp 20.000	Rp 40.000	2	Rp 30.000	Rp 5.000	Rp 417	Rp 14
Jumlah					Rp 200.000			Rp 38.333	Rp 3.194	Rp 106

Sumber: Data primer (diolah), 2018

4. Rincian Penggunaan Peralatan pada Pengolahan Ikan Asap Tembang Ibu Punijah

No	Jenis Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp @)	Jumlah Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Nilai Penyusutan (Rp/Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp/Bulan)	Nilai Penyusutan (Rp/Hari)
1	Tungku Pengasapan	1	Unit	Rp 150.000	Rp 150.000	3	Rp 50.000	Rp 33.333	Rp 2.778	Rp 93
2	Keranjang	1	Buah	Rp 10.000	Rp 10.000	2	Rp 10.000	Rp -	Rp -	Rp -
3	Ember	2	Buah	Rp 20.000	Rp 40.000	2	Rp 30.000	Rp 5.000	Rp 417	Rp 14
Jumlah					Rp 200.000			Rp 38.333	Rp 3.194	Rp 106

Sumber: Data primer (diolah), 2018

5. Rincian Penggunaan Peralatan pada Pengolahan Ikan Asap Salem Bpk. Supriyanto

No	Jenis Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp @)	Jumlah Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Nilai Penyusutan (Rp/Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp/Bulan)	Nilai Penyusutan (Rp/Hari)
1	Tungku Pengasapan	1	Unit	Rp 300.000	Rp 300.000	3	Rp 150.000	Rp 50.000	Rp 4.167	Rp 139
2	Keranjang	2	Buah	Rp 20.000	Rp 40.000	2	Rp 10.000	Rp 15.000	Rp 1.250	Rp 42
3	Ember	2	Buah	Rp 20.000	Rp 40.000	2	Rp 30.000	Rp 5.000	Rp 417	Rp 14
Jumlah					Rp 380.000			Rp 70.000	Rp 5.833	Rp 194

Sumber: Data primer (diolah), 2018

6. Rincian Penggunaan Peralatan pada Pengolahan Ikan Pindang Ibu Minten

No	Jenis Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp @)	Jumlah Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Nilai Penyusutan (Rp/Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp/Bulan)	Nilai Penyusutan (Rp/Hari)
1	Panci	8	Unit	Rp 50.000	Rp 400.000	3	Rp 100.000	Rp 100.000	Rp 8.333	Rp 278
2	Pisau	2	Buah	Rp 3.000	Rp 6.000	2	Rp 3.000	Rp 1.500	Rp 125	Rp 4
3	Ember	2	Buah	Rp 20.000	Rp 40.000	2	Rp 20.000	Rp 10.000	Rp 833	Rp 28
4	Kompor	1	Unit	Rp 400.000	Rp 400.000	5	Rp 100.000	Rp 60.000	Rp 5.000	Rp 167
5	Tabung Gas	1	Unit	Rp 150.000	Rp 150.000	3	Rp 75.000	Rp 25.000	Rp 2.083	Rp 69
Jumlah					Rp 996.000			Rp 196.500	Rp 16.375	Rp 546

Sumber: Data primer (diolah), 2018

7. Rincian Penggunaan Peralatan pada Pengolahan Pepes Ikan Layang Ibu Sartutik

No	Jenis Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp @)	Jumlah Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Nilai Penyusutan (Rp/Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp/Bulan)	Nilai Penyusutan (Rp/Hari)
1	Panci	2	Unit	Rp 50.000	Rp 100.000	3	Rp 40.000	Rp 20.000	Rp 1.667	Rp 56
2	Pisau	2	Buah	Rp 3.000	Rp 6.000	2	Rp 3.000	Rp 1.500	Rp 125	Rp 4
3	Ember	2	Buah	Rp 20.000	Rp 40.000	2	Rp 20.000	Rp 10.000	Rp 833	Rp 28
4	Kompor	1	Unit	Rp 400.000	Rp 400.000	5	Rp 100.000	Rp 60.000	Rp 5.000	Rp 167
5	Tabung Gas	1	Unit	Rp 150.000	Rp 150.000	3	Rp 75.000	Rp 25.000	Rp 2.083	Rp 69
6	Tungku Pemasakan	1	Unit	Rp 100.000	Rp 100.000	3	Rp 50.000	Rp 16.667	Rp 1.389	Rp 46
Jumlah					Rp 796.000			Rp 133.167	Rp 11.097	Rp 370

Sumber: Data primer (diolah), 2018



Lampiran 3. Rincian Sumbangan Input Lain

Uraian	Satuan	Volume	Harga (Rp)	Total (Rp)
Pindang Ibu Punijah				
1. Bahan Penolong				
Garam	Pack	3	1000	3000
Daun Pisang	Ikat	1	2000	2000
2. Bahan Bakar				
Tabung gas Elpiji	Biji	1	20000	20000
3. Bahan Pengemas				
Kertas Bungkus	Pack	1	20000	20000
Kantong Plastik	Pack	1	3000	3000
4. Penyusutan Peralatan			453	453
Total per produksi (Rp)				48453
Total per input bahan baku (Rp/kg)				2422,65
Ikan Asap Kurisi Ibu Punijah				
1. Bahan Penolong				
Garam	Pack	1	1000	1000
Tusuk Sate	Pack	1	500	500
2. Bahan Bakar				
Tempurung Kelapa	Kresek	1	1700	1700
Janggal	Kresek	1	1000	1000
Minyak Tanah			1700	1700
3. Bahan Pengemas				
Kertas Bungkus	Pack	1	2000	2000
Kantong Plastik	Pack	1	1000	1000
4. Penyusutan Peralatan			35,33	35,33
Total per produksi (Rp)				8935,33
Total per input bahan baku (Rp/kg)				893,53
Ikan Asap Swanggi Ibu Punijah				
1. Bahan Penolong				
Garam	Pack	1	1000	1000
2. Bahan Bakar				
Tempurung Kelapa	Kresek	1	1700	1700
Janggal	Kresek	1	1000	1000
Minyak tanah			1700	1700
3. Bahan Pengemas				
Kertas Bungkus	Pack	1	2000	2000
Kantong Plastik	Pack	1	1000	1000
4. Penyusutan Peralatan			35,33	35,33
Total per produksi (Rp)				8435,33
Total per input bahan baku (Rp/kg)				562,36
Ikan Asap Tembang Ibu Punijah				
1. Bahan Penolong				
Garam	Bungkus	1	1000	1000
2. Bahan Bakar				
Tempurung Kelapa	Kresek	1	1700	1700
Janggal	Kresek	1	1000	1000
Minyak tanah			1700	1700
3. Bahan Pengemas				
Kertas Pembungkus	Pack	1	2000	2000
Kantong Plastik	Pack			
4. Penyusutan Peralatan			35,33	35,33
Total per produksi (Rp)				7435,33
Total per input bahan baku (Rp/kg)				1487,07
Ikan Asap Salem Bpk. Supriyanto				
1. Bahan Penolong				
Garam	Pack	3	1000	3000

Lanjutan Lampiran 3. Rincian Sumbangan Input lain

Uraian	Satuan	Volume	Harga (Rp)	Total (Rp)
Tusuk sate	Pack	1	4500	4500
2. Bahan Bakar				
Janggal	Kresek	1	5000	5000
Minyak tanah			3000	3000
3. Bahan Pengemas				
Kertas Bungkus	Pack	1	20000	20000
Kantong Plastik	Pack	1	5000	5000
4. Penyusutan Peralatan				
			194	194
Total per produksi (Rp)				40694
Total per input bahan baku (Rp/kg)				2141,79
Ikan Pindang Ibu Minten				
1. Bahan Penolong				
Garam	Pack	5	1000	5000
Daun pisang	Ikat	3	2000	6000
2. Bahan Bakar				
Tabung gas Elpiji (3 kg)	Biji	1	20000	20000
3. Bahan Pengemas				
Kertas Bungkus	Pack	1	20000	20000
Kantok Plastik	Pack	2	5000	10000
4. Penyusutan Peralatan				
			546	546
Total per produksi (Rp)				61546
Total per input bahan baku (Rp/kg)				1538,65
Pepes Ikan Layang Ibu Sartutik				
1. Bahan Penolong				
Bumbu	Macam	5	10000	50000
Daun Pisang	Bendel	1	5000	5000
Biting	Bungkus	1	2000	2000
2. Bahan Bakar				
Tempurung Kelapa	Kresek	1	5000	5000
Minyak Tanah			2000	2000
3. Bahan Pengemas				
Kantong Plastik	Pack	1	3000	3000
4. Penyusutan Peralatan				
			370	370
Total per produksi (Rp)				67370
Total per input bahan baku (Rp/ekor)				842,13

Sumber: Data primer (diolah), 2018

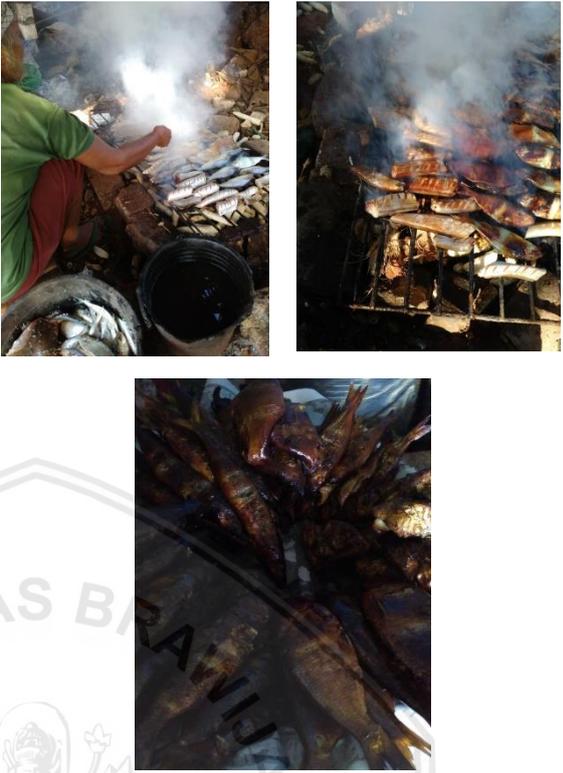
Lampiran 4. Proses Pengolahan Ikan Pindang Berdasarkan Dokumentasi Lapangan

No	Tahap Proses Produksi	Deskripsi Foto
1.	Bahan Baku	
2.	Penyortiran dan Pencucian	
3.	Penyusunan	
4.	Pengkukusan	

Sumber: Data primer (dokumentasi), 2018

Lampiran 4. Proses Pengolahan Ikan Asap Berdasarkan Dokumentasi Lapang

No	Tahap Proses Produksi	Deskripsi Foto
1.	Bahan Baku	
2.	Penyortiran dan Pencucian	
3.	Penggaraman	

4.	Pengasapan	
----	------------	---

Sumber: Data primer (dokumentasi), 2018



Lampiran 5. Proses Pengolahan Pepes Ikan Layang Berdasarkan Dokumentasi Lapangan

No	Tahap Proses Produksi	Deskripsi Foto
1.	Bahan Baku Pepes Layang	
2.	Pencitarasaan dan Pengemasan	 
3.	Pembakaran	 

Sumber: Data primer (dokumentasi), 2018