

## **Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Tuna (Studi Kasus Pada: *Home Industry Rhoa Z Kota Ternate*)**

**Orwin La Mani<sup>1</sup>, Fatmawati Kaddas<sup>2</sup>, Mila Fatmawati\***

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Ternate, Indonesia

\*Corresponding author Email: [fatmawatimila82@gmail.com](mailto:fatmawatimila82@gmail.com)

Received: 3 Oktober 2024

Accepted: 15 November 2024

Available online: 3 Desember 2024

### **ABSTRACT**

*Simple processing of tuna catches can create added value. Production of tuna fish which is processed into fish floss and garo rica fish is also one of the superior products in the Rhoa Z Home Industry and has a relatively high selling price compared to other products. The aim of the research is to determine the income and added value of tuna fish processing obtained by Home Industry Rhoa Z. The method used in the research is the Hayami analysis method. The research results obtained on tuna fish processing products for fish floss products have an income of Rp. 51,456,108 fish floss in two sizes, 100 grams and 200 grams, 100 g fish floss has an added value of IDR. 57,900 or 4.19% of production results. For 200 grams of fish floss, there is an added value of IDR. 41,800 or 1.39% of production results. Garo Rica fish has an income of Rp. 194,448,108 garo rica fish, there are also two sizes, 150 grams and 200 grams, 150 g garo rica fish has an added value of Rp. 5,183 or 0.104% of production results. 200 g Garo Rica fish has an added value of IDR. 23,713 or 0.30% of production results.*

**Keywords:** Value Added, Hayami Analysis, Tuna Fish Processing.

### **I. PENDAHULUAN**

Indonesia banyak terdapat industri pengolahan salah satunya adalah industri pengolahan ikan. Ikan sangat bermanfaat bagi perkembangan tubuh manusia. Ikan sangat mudah ditemukan di Indonesia karena hampir 70% daerah Indonesia adalah perairan. Beberapa jenis ikan juga merupakan salah satu komoditas hasil perikanan ekspor yang mampu bersaing dengan komoditas lainnya dalam menghasilkan devisa negara. Ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan. Pembusukan disebabkan oleh enzim baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba dan proses ketengikan. (J. I. Agribisnis et al., 2018). Nilai tambah (*added value*) itu sendiri sebenarnya menggantikan istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan menjadi lebih baik. Pengolahan secara sederhana terhadap hasil tangkapan ikan tuna dapat menciptakan nilai tambah yang diharapkan meningkatkan pendapatan rumah tangga nelayan, dengan melakukan analisis nilai tambah dapat diketahui besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha dan tenaga kerja. (Paciran & Lamongan, 2020).

Produksi pengolahan ikan tuna yang diolah menjadi abon ikan dan *ikan garo rica* juga salah satu produk unggulan yang berada di *Home Industry Rhoa Z* dan memiliki harga jual yang *relative* tinggi dibandingkan produk lainnya, adapun masalah yang dihadapi yaitu bahan baku ikan tuna tergantung pada keadaan cuaca yang bilamana mereka tidak memproduksi selama beberapa minggu jika ikan tuna tidak dipasarkan, berdasarkan latar belakang di atas peneliti terdorong untuk meneliti berapa besar pendapatan dan nilai tambah yang dihasilkan produk abon ikan dan *ikan garo rica* yang terdapat pada *Home Industry Rhoa Z*. Tujuan penelitian untuk mengetahui berapa besar pendapatan dan nilai tambah serta memberikan informasi terkait dengan nilai tambah pada produk abon ikan dan *ikan garo rica*.

### **II. METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan di *Home Industry Rhoa Z* di Jln Kuburan, RT 002 / RW 001 Kelurahan Tabona, Kecamatan Ternate Selatan. Kota Ternate Provinsi Maluku Utara. Pemilihan lokasi penelitian ini ditentukan secara sengaja

(purposive), karena pada lokasi tersebut tepatnya di *Home Industry Rhoa Z* adalah salah satu IKM yang memiliki produk terbanyak pada urutan kelima yang memproduksi produk ikan tuna yang ada di Ternate, pengambilan data dimulai pada bulan April 2024 sampai bulan Juni 2024. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, kuesioner, wawancara, dan dokumentasi dengan pemilik *Home Industry Rhoa Z*. Data yang dikumpulkan berupa data primer diperoleh dari wawancara dengan responden dan data sekunder dari berbagai instansi seperti Badan Pusat Statistik (BPS), Dinas Perindustrian, Dinas Perikanan, UKM Provinsi Maluku Utara

serta data yang terdapat pada produk pengolahan ikan tuna. Analisis data yang digunakan untuk penelitian ini adalah analisis usaha dan analisis nilai tambah untuk melihat seberapa besar nilai tambah pada proses pengolahan ikan tuna sampai menjadi abon ikan dan *ikan garo rica*.

### Analisis Usaha

Untuk menghitung besar pendapatan produk olahan ikan tuna pada *Home Industry Rhoa Z* menggunakan analisis usaha sebagai berikut:

#### 1. Analisis Biaya.

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Biaya total usaha pada produk olahan ikan tuna (Rp)

TFC = Total biaya tetap pada usaha produk olahan ikan tuna (Rp)

TVC = Total biaya variabel pada usaha produk olahan ikan tuna (Rp)

#### 2. Analisis penerimaan.

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan pada usaha produk olahan ikan tuna (Rp)

P = Harga jual (Rp)

Q = Jumlah produk olahan ikan tuna (Kg)

#### 3. Analisis pendapatan atau keuntungan.

$$\pi = TR - TC$$

$\pi$  = Keuntungan pada usaha produk olahan ikan tuna (Rp)

TR = Total penerimaan pada usaha produk olahan ikan tuna (Rp)

TC = Total biaya pada usaha produk olahan ikan tuna (Rp)

#### 4. Analisis R/C Ratio.

**R/C Ratio: TR/TC** Keterangan: Jika  $R/C < 1$ , maka suatu usaha mengalami keuntungan.

Jika  $R/C = 1$ , maka suatu usaha mengalami impas.

Jika  $R/C > 1$ , maka suatu usaha mengalami kerugian.

#### 5. Analisis Break Event Point (BEP).

$$BEP \text{ Unit} = \frac{FC}{\text{Hasil penjualan /unit} - \text{biaya variabel/unit}}$$

$$BEP \text{ Rupiah} = \frac{FC}{1 - \text{Biaya Variabel Hasil Penjualan}}$$

**Analisis Nilai Tambah**

Perhitungan nilai tambah menurut metode *Hayami* sebagai berikut:

**Tabel 1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami**

No	Variabel	Nilai
<b>I. Output, Input dan Harga</b>		
1.	Output (Kg)	(1)
2.	Input (Kg)	(2)
3.	Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$(5) = (3)/(2)$
6.	Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7.	Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	(7)
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10.	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11.	a. Nilai tambah	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$
12.	a. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Bagian tenaga kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13.	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat keuntungan	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor produksi</b>		
14.	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
	a. Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$
	b. Sumbangan input lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$
	c. keuntungan pemilik perusahaan (%)	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$

### III. HASIL PEMBAHASAN

#### A. Analisis Total Biaya Pengolahan Abon Ikan dan ikan garo rica

Total biaya pada pengolahan abon ikan dan *ikan garo rica* pada *Home Industry Rhoa Z*, meliputi seluruh biaya yang diperoleh dari penjumlahan biaya tetap dan tidak tetap, secara rinci total biaya produksi abon ikan dan *ikan garo rica* dapat dilihat pada Tabel 2.

Dapat dilihat pada Tabel 2 bahwa besar total pada biaya produksi abon ikan dalam satu tahun adalah Rp. 53.543.892, yang terdiri dari biaya tetap penyusutan alat yaitu sebesar Rp. 1.259.892, dan penggunaan tenaga kerja dalam proses pembuatan abon ikan pada *Home Industry Rhoa Z* adalah tenaga kerja keluarga dan non keluarga. Dalam satu bulan terjadi dua kali proses produksi dengan waktu satu hari untuk proses pembuatan abon ikan. Biaya tenaga kerja dalam satu tahun dalam pembuatan abon ikan adalah sebesar Rp. 900.000. Biaya variabel sebesar Rp. 51.384.000.

Sedangkan besar total pada biaya produksi ikan garo rica dalam satu tahun adalah Rp. 64.751.892, yang terdiri dari biaya tetap penyusutan alat yaitu sebesar Rp. 1.259.892, dan penggunaan tenaga kerja dalam proses pembuatan ikan garo rica pada *Home Industry Rhoa Z* adalah tenaga kerja keluarga dan non keluarga. Dalam satu bulan terjadi dua kali proses produksi dengan waktu satu hari untuk proses pembuatan ikan garo rica. Biaya tenaga kerja dalam satu tahun dalam pembuatan ikan garo rica adalah sebesar Rp. 900.000. Biaya variabel sebesar Rp. 62.592.000

#### B. Analisis Penerimaan Pengolahan Abon Ikan dan Ikan Garo Rica

Penerimaan abon ikan pada *Home Industry Rhoa Z* merupakan hasil dari pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan yang dapat diperoleh dalam satu tahun yaitu untuk ukuran 100 menghasilkan 165 kg, lalu dikalikan dengan harga jual Rp 30.000/pcs

dan akan menghasilkan penerimaan pada abon ikan 100 g sebesar Rp. 50.400.000. Kemudian untuk ukuran 200 g menghasilkan 168 kg lalu dikalikan dengan harga Rp. 65.000/pcs dan akan menghasilkan penerimaan pada abon ikan 200 g sebesar Rp. 54.600.000. Sedangkan Penerimaan *ikan garo rica* pada *Home Industry Rhoa Z* merupakan hasil dari pengolahan ikan tuna menjadi *ikan garo rica* yang dapat diperoleh dalam satu tahun yaitu 594 kg, lalu dikalikan dengan harga jual Rp 30.000/pcs dan akan menghasilkan penerimaan pada *ikan garo rica* sebesar Rp. 118.800.000.

#### C. Analisis Pendapatan Abon Ikan dan Ikan Garo Rica

Pendapatan pengolahan abon ikan pada *Home Industry Rhoa Z* dapat dihitung berdasarkan dengan perhitungan penerimaan pada produksi abon ikan dalam satu tahun adalah sebesar Rp. 105.000.000, lalu dikurangi dengan total biaya pada pengolahan abon ikan yaitu sebesar Rp. 53.543.892, dan Akan diperoleh pendapatan yaitu sebesar Rp. 51.456.108.

Efisiensi usaha pengolahan abon ikan pada *Home Industry Rhoa Z*, abon ikan yang dihasilkan dalam satu tahun adalah sebanyak 168 kg untuk 100 gr dengan harga Rp 30.000/pcs, dan 200 g sebanyak 165 kg dengan harga Rp. 65.000/pcs sehingga Diperoleh R/C Ratio sebesar 1,96 maka dapat disimpulkan bahwa pengolahan abon ikan efisien dan menguntungkan karena setiap 1 rupiah biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan 1,96.

Sedangkan Pendapatan pengolahan *ikan garo rica* pada *Home Industry Rhoa Z* dapat dihitung berdasarkan dengan perhitungan penerimaan pada produksi *ikan garo rica* dalam satu tahun adalah sebesar Rp. 118.800.000, lalu dikurangi dengan total biaya pada pengolahan *ikan garo rica* yaitu sebesar Rp. 64.751.892, dan akan diperoleh pendapatan yaitu sebesar Rp.54.048.108.

Efisiensi usaha pengolahan *ikan garo rica* pada *Home Industry Rhoa Z*, *ikan garo rica* yang dihasilkan dalam satu tahun adalah sebanyak 594 kg dengan harga Rp 30.000/pcs. Diperoleh R/C Ratio sebesar 4,00, maka dapat disimpulkan bahwa pengolahan *ikan garo rica* efisien dan menguntungkan karena setiap 1 rupiah biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan 4,00.

**Tabel 2 Biaya Total Pengolahan Abon Ikan dan Ikan Garo Rica Pada Home Industry Rhoa Z**

No	Keterangan	Jumlah (Rp)	Keterangan	Jumlah (Rp)
1.	Biaya Tetap		Biaya Tetap	
	a. Biaya Penyusutan Alat	1.259.892	a. Biaya Penyusutan Alat	1.259.892
	b. Biaya Tenaga Kerja	900.000	b. Biaya Tenaga Kerja	900.000
	<b>Total biaya tetap</b>	<b>2.159.892</b>	<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>2.159.892</b>
2.	Biaya Variabel		Biaya Variabel	
	a. Ikan Tuna	25.200.000	a. Ikan Tuna	25.200.000
	b. Bawang Putih	960.000	b. Bawang Putih	480.000
	c. Bawang Merah	1.800.000	c. Bawang Merah	3.600.000
	d. Lada	1.680.000	d. Cabai Keriting	7.200.000
	e. Lengkuas	480.000	e. Cabai Rawit	4.800.000
	f. Santan	9.600.000	f. Minyak Kelapa	480.000
	g. Jahe	480.000	g. Lemon	480.000
	h. Garam	384.000	h. Garam	192.000
	i. Gula Merah	480.000	i. Kemasan	18.360.000
	j. Serai	480.000	j. Minyak Tanah	1.800.000
	k. Lemon	480.000		
	l. Kemasan	7.560.000		
	m. Minyak Tanah	1.800.000		
	<b>Total biaya variabel</b>	<b>51.384.000</b>	<b>Total biaya variable</b>	<b>62.592.000</b>
	<b>Total biaya</b>	<b>53.543.892</b>	<b>Total biaya</b>	<b>64.751.892</b>

### D. Analisis Break Event Point (Titik Impas) Pengolahan Abon Ikan dan Ikan Garo Rica

Analisis *Break Event Point* (Titik Impas) digunakan dalam jumlah barang yang diproduksi atau dijual maupun terhadap besarnya jumlah penghasilan dalam jumlah uang. Berdasarkan pada biaya tetap, biaya variabel dan penerimaan dan responden bahwa nilai BEP dapat kita hitung dibawah ini:

1) BEP (unit) 100 gram

$$\begin{aligned}
 &= \frac{FC}{\text{Hasil penjualan /unit biaya variabel/unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.259.892}}{\left( \frac{\text{Rp. 50.400.000}}{1.680 \text{ pcs}} \right) - \left( \frac{\text{Rp. 25.592.000}}{1.680 \text{ pcs}} \right)} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.259.892}}{30.000 - 15.233} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.259.892}}{14.767} \\
 &= 84 \text{ Pcs}
 \end{aligned}$$

2) BEP (unit) 200 gram

$$\begin{aligned}
 &= \frac{FC}{\text{Hasil Penjualan/ unit biaya variabel/unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.259.892}}{\left( \frac{\text{Rp. 50.400.000}}{840 \text{ pcs}} \right) - \left( \frac{\text{Rp. 25.592.000}}{840 \text{ pcs}} \right)} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.259.892}}{65.000 - 30.466} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.259.892}}{34.534} \\
 &= 36 \text{ Pcs}
 \end{aligned}$$

Dari perhitungan diatas dapat dilihat bahwa *Home Industry Rhoa Z* mengalami titik impas atau *break event point* atau tidak untung dan tidak rugi jika *Home Industry Rhoa Z* dapat menjual abon ikan sebesar 84 pcs untuk 100 g dan 36 pcs untuk 200 gram, untuk satu tahun produksi. Maka, *Home Industry Rhoa Z* akan mengalami keuntungan apabila dapat memproduksi lebih dari 85 pcs dan 36 pcs dan akan mengalami kerugian apabila hanya mampu memproduksi dibawah 84 pcs dan 36 pcs abon ikan.

BEP (Rupiah) 100 gram

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Biaya tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Hasil penjualan}}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.259.892}}{1 - \frac{\text{Rp. 25.592.000}}{\text{Rp. 50.400.000}}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.259.892}}{1 - 0,468} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.259.892}}{0,532} \\
 &= \text{Rp 2.363.218}
 \end{aligned}$$

Dari perhitungan nilai BEP rupiah diatas maka, dapat dilihat bahwa *Home Industry Rhoa Z* mengalami titik impas atau *break event point* atau tidak untung dan tidak rugi jika *Home Industry Rhoa Z* mendapat penerimaan sebesar Rp. 2.555.561 untuk 100

$$= \frac{\text{Rp. 1.259.892}}{1 - 0,507}$$

$$= \frac{\text{Rp. 1.259.892}}{0,493}$$

= Rp 2.555.561

BEP (Rupiah) 200 gram

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Biaya tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Hasil penjualan}}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.259.892}}{1 - \frac{\text{Rp. 25.592.000}}{\text{Rp. 54.600.000}}}
 \end{aligned}$$

gram, dan Rp. 2.363.218 untuk 200 g untuk satu tahun produksi abon ikan maka *Home industry Rhoa Z* akan mengalami keuntungan apabila penerimaan dari abon ikan lebih besar dari Rp. 2.555.561 untuk 100 gram, dan Rp. 2.363.218 untuk 200 g dan akan mengalami kerugian jika penerimaannya dibawah dari Rp. 2.555.561 untuk 100 gram, dan Rp. 2.363.218 untuk 200 gram.

Sedangkan BEP (*Break Event Point*) untuk produk *ikan garo rica* dapat dihitung di bawah ini:

BEP (unit) 150 gram

$$\begin{aligned}
 &= \frac{FC}{\text{Hasil penjualan /unit biaya variabel/unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.259.892}}{\left( \frac{\text{Rp 118.800.000}}{3.960 \text{ pcs}} \right) - \left( \frac{\text{Rp. 31.296.000}}{3.960 \text{ pcs}} \right)} \\
 &= \frac{\text{Rp 1.259.892}}{30.000 - 7.903} \\
 &= \frac{\text{Rp 1.259.892}}{22.097} \\
 &= 57 \text{ Pcs}
 \end{aligned}$$

BEP (unit) 200 gram

$$\begin{aligned}
 &= \frac{FC}{\text{Hasil penjualan /unit biaya variabel/unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.259.892}}{\left( \frac{\text{Rp 140.400.000}}{2.160 \text{ pcs}} \right) - \left( \frac{\text{Rp. 31.296.000}}{2.160 \text{ pcs}} \right)}
 \end{aligned}$$

$$= \frac{\text{Rp } 1.259.892}{65.000 - 14.488}$$

$$= \frac{\text{Rp } 1.259.892}{50.512}$$

$$= 24 \text{ Pcs}$$

Dari perhitungan diatas dapat dilihat bahwa *Home Industry Rhoa Z* mengalami titik impas atau *break event point* atau tidak untung dan tidak rugi jika *Home Industry Rhoa Z* dapat menjual *ikan garo rica* sebesar 57 pcs untuk 150 g dan 24 pcs untuk 200 gram, untuk satu tahun produksi. Maka, *Home Industry Rhoa Z* akan mengalami keuntungan apabila dapat memproduksi lebih dari 57 pcs dan 24 pcs dan akan mengalami kerugian apabila hanya mampu memproduksi dibawah 57 pcs dan 24 pcs *ikan garo rica*.

BEP (Rupiah) 150 gram

$$= \frac{\text{Biaya tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Hasil penjualan}}}$$

$$= \frac{\text{Rp. } 1.259.892}{1 - \frac{\text{Rp. } 31.296.000}{\text{Rp. } 118.800.000}}$$

$$= \frac{\text{Rp. } 1.259.892}{1 - 0,263}$$

$$= \frac{\text{Rp. } 1.259.892}{0,737}$$

$$= \text{Rp } 1.709.487$$

BEP (Rupiah) 200 gram

$$= \frac{\text{Biaya tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Hasil penjualan}}}$$

$$= \frac{\text{Rp. } 1.259.892}{1 - \frac{\text{Rp. } 31.296.000}{\text{Rp. } 140.400.000}}$$

$$= \frac{\text{Rp. } 1.259.892}{1 - 0,222}$$

$$= \frac{\text{Rp. } 1.259.892}{0,778}$$

$$= \text{Rp } 1.619.398$$

Dari perhitungan nilai BEP rupiah diatas maka, dapat dilihat bahwa *Home Industry Rhoa Z* mengalami titik impas atau *break event point* atau tidak untung dan tidak rugi jika *Home Industry Rhoa Z* mendapat penerimaan sebesar Rp. 1.709.487 untuk 150 gram, dan Rp. 1.619.389 untuk 200 g untuk satu tahun produksi *ikan garo rica* maka *Home industry Rhoa Z* akan mengalami keuntungan apabila penerimaan dari *ikan garo rica* lebih besar dari Rp. 1.709.487 untuk 150 gram, dan Rp. 1.619.389 untuk 200 g dan akan mengalami kerugian jika penerimaannya dibawah dari Rp. 1.709.487 untuk 150 gram, dan Rp. 1.619.389 untuk 200 gram.

## E. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Abon Ikan

menghasilkan 168 kg hasil produksi dengan berat 100 gr perkemasan, sehingga

**Tabel 3 Analisis Nilai Tambah Produk Abon Ikan Dalam 1 Tahun**

Abon Ikan (100) gram				Abon Ikan (200) Gram			
No	Variabel	Satuan	Nilai	No	Variabel	Satuan	Nilai
<b>I</b>	<b>Output, Input dan Harga</b>			<b>I</b>	<b>Output, Input dan Harga</b>		
1.	Hasil Produksi	Kg	168	1.	Hasil Produksi	Kg	168
2.	Bahan baku	Kg	360	2.	Bahan baku	Kg	360
3.	Tenaga kerja	HOK	43,2	3.	Tenaga kerja	HOK	43,2
4.	Faktor konversi		0,46	4.	Faktor konversi		0,46
5.	Kofesien tenaga kerja		0,12	5.	Kofesien tenaga kerja		0,12
6.	Harga produk	Rp	30.000	6.	Harga produk	Rp	65.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja	HOK	37.500	7.	Upah rata-rata tenaga kerja	HOK	37.500
<b>II</b>	<b>Penerimaan dan Keuntungan</b>			<b>II</b>	<b>Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8.	Harga bahan baku	Rp	35.000	8.	Harga bahan baku	Rp	35.000
9.	Sumbangan input lain	Rp	36.700	9.	Sumbangan input lain	Rp	36.700
10.	Nilai produk	Rp	13.800	10.	Nilai produk	Rp	29.900
11. a.	Nilai tambah	Rp	57.900	11. a.	Nilai tambah	Rp	41.800
b.	Rasio nilai tambah	%	4,19	b.	Rasio tenaga kerja	%	1,39
12. a.	Pendapatan tenaga kerja	Rp	4.500	12. a.	Pendapatan tenaga kerja	Rp	4.500
b.	Bagian tenaga kerja	%	0,077	b.	Bagian tenaga kerja	%	0,10
13. a.	Keuntungan	Rp	53.400	13. a.	Keuntungan	Rp	37.300
b.	Tingkat keuntungan	%	0,92	b.	Tingkat keuntungan	%	0,89
<b>III</b>	<b>Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>			<b>III</b>	<b>Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>		
14.	Marjin	Rp	21.200	14.	Marjin	Rp	5.100
a.	Pendapatan tenaga kerja	%	0,21	a.	Pendapatan tenaga kerja	%	0,88
b.	Sumbangan input lain	%	1,73	b.	Sumbangan input lain	%	7,19
c.	Keuntungan pemilik perusahaan	%	2,51	c.	Keuntungan pemilik perusahaan	%	7,31

Sumber: Data Primer di olah 2024

### 1. Abon Ikan (100) gram

Analisis nilai tambah yang digunakan untuk mengetahui besarnya nilai tambah terdapat ikan tuna yang diolah menjadi abon ikan, secara rinci pada hasil analisis nilai tambah abon ikan pada *Home Industry Rhoa Z* dapat dilihat pada tabel dibawah ini: Pada tabel 3 diatas menunjukkan

bahwa pengolahan abon ikan dalam 1 tahun membutuhkan jumlah bahan baku yang dibutuhkan sebanyak 360 kg dapat diperoleh nilai tambah tenaga kerja sebesar 43,2 yang dihitung berdasarkan jumlah tenaga kerja yang berperang dalam melakukan proses produksi.

Hasil perhitungan pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan didapatkan hasil produksi sebanyak 168 kg dalam

1 tahun produksi dengan jumlah bahan baku 360 kg sehingga menghasilkan faktor konversi pada produk abon ikan adalah sebesar 0,46, nilai konversi ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg ikan tuna akan menghasilkan 0,46 kg ikan tuna dengan kofesien tenaga kerja sebesar 0,12, kofesien tenaga kerja diperoleh dari hasil bagi antara faktor konversi dan jumlah bahan baku. Harga produk yang diperoleh sebesar Rp 30.000 per 100 g atau per kemasan, dengan upah tenaga kerja sebesar Rp 37.500. Sedangkan untuk harga bahan baku sebesar 35.000 per kilogram, dan untuk harga sumbangan input lain sebesar Rp 36.700 yang diperoleh dari total keseluruhan bahan-bahan penunjang lainnya kemudian dibagi dengan banyak penggunaan bahan baku.

Nilai produk yang dihasilkan dari pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan adalah sebesar Rp 13.800. Nilai tambah diperoleh dari produk abon ikan adalah sebesar Rp 57.900 yang didapatkan dari hasil pengurangan nilai produk dengan sumbangan input lain dan bahan baku, dengan rasio nilai tambah sebesar 4,19 %, rasio nilai tambah didapatkan dari hasil nilai tambah dibagikan dengan nilai produk. Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh dari pengolahan produk abon ikan sebesar Rp 4.500 dimana hasil yang diperoleh dari kofesien tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja, untuk bagian tenaga kerja dihasilkan nilai sebesar 0,077 %. Keuntungan yang diperoleh dari produk abon ikan adalah sebesar Rp 53.400 keuntungan didapatkan dari hasil nilai tambah dikurangi dengan pendapatan tenaga kerja dengan tingkat keuntungan sebesar 0,92 %. Besarnya margin yang diperoleh pengolahan produk abon ikan adalah sebesar 21.200.

Besarnya margin dihasilkan dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku. Balas jasa pendapatan tenaga kerja langsung diperoleh dari pendapatan tenaga kerja dibagi dengan margin kemudian dikali 100% sehingga didapatkan pendapatan tenaga kerja langsung

sebesar 0,21 %. Balas jasa untuk sumbangan input lain dari pengolahan produk abon ikan adalah sebesar 1,73 % yang didapatkan dari hasil sumbangan input lain dibagi margin kemudian dikali 100%. Sedangkan untuk keuntungan pemilik perusahaan sebesar 2,51 % keuntungan pemilik Perusahaan didapatkan dari keuntungan dibagi dengan margin kemudian dikali dengan 100%.

Hasil perhitungan nilai tambah yang diperoleh dari produk abon ikan, dapat dikategorikan produk memiliki nilai tambah kecil, hal ini dikarenakan persentase rasio nilai tambah yang diperoleh cukup rendah yaitu < 15 %.

## **2. Abon ikan (200 gram)**

Pada Tabel 3 diatas menunjukkan bahwa pengolahan abon ikan dalam 1 tahun membutuhkan jumlah bahan baku yang dibutuhkan sebanyak 360 kg dapat menghasilkan 168 kg hasil produksi dengan berat 200 g perkemasan, sehingga diperoleh nilai tambah tenaga kerja sebesar 43,2 yang dihitung berdasarkan jumlah tenaga kerja yang berperang dalam melakukan proses produksi.

Hasil perhitungan pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan didapatkan hasil produksi sebanyak 168 kg dalam 1 tahun produksi dengan jumlah bahan baku 360 kg sehingga menghasilkan faktor konversi pada produk abon ikan adalah sebesar 0,46, nilai konversi ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg ikan tuna akan menghasilkan 0,46 kg ikan tuna dengan kofesien tenaga kerja sebesar 0,12, kofesien tenaga kerja diperoleh dari hasil bagi antara faktor konversi dan jumlah bahan baku. Harga produk yang diperoleh sebesar Rp 65.000 per 200 g atau per kemasan, dengan upah tenaga kerja sebesar Rp 37.500. Sedangkan untuk harga bahan baku sebesar 35.000 per kilogram, dan untuk harga sumbangan input lain sebesar Rp 36.700 yang diperoleh dari total keseluruhan bahan-bahan penunjang lainnya kemudian dibagi dengan banyak penggunaan bahan baku.

Nilai produk yang dihasilkan dari pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan adalah sebesar Rp 29.900. Nilai tambah diperoleh dari produk abon ikan adalah sebesar Rp 41.800 yang didapatkan dari

hasil pengurangan nilai produk dengan sumbangan input lain dan bahan baku, dengan rasio nilai tambah sebesar 1,39 %, rasio nilai tambah didapatkan dari hasil nilai tambah dibagikan dengan nilai produk.

Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh dari pengolahan produk abon ikan sebesar Rp 4.500 dimana hasil yang diperoleh dari kofesien tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja, untuk bagian tenaga kerja dihasilkan nilai sebesar 0,10 %. Keuntungan yang diperoleh dari produk abon ikan adalah sebesar Rp 37.300 keuntungan didapatkan dari hasil nilai tambah dikurangi dengan pendapatan tenaga kerja dengan tingkat keuntungan sebesar 0,89 %.

Besarnya margin yang diperoleh pengolahan produk abon ikan adalah sebesar 5.100. Besarnya margin dihasilkan dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku. Balas jasa pendapatan tenaga kerja langsung diperoleh dari pendapatan tenaga kerja dibagi dengan margin kemudian dikali 100% sehingga didapatkan pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 0,88 %.

Balas jasa untuk sumbangan input lain dari pengolahan produk abon ikan adalah sebesar 7,19 % yang didapatkan dari hasil sumbangan input lain dibagi margin kemudian dikali 100%. Sedangkan untuk keuntungan pemilik perusahaan sebesar 7,31 % keuntungan pemilik Perusahaan didapatkan dari keuntungan dibagi dengan margin kemudian dikali dengan 100%.

Hasil perhitungan nilai tambah yang diperoleh dari produk abon ikan, dapat dikategorikan produk memiliki nilai tambah kecil, hal ini dikarenakan persentase rasio nilai tambah yang diperoleh cukup rendah yaitu < 15 %.

#### **F. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan *Ikan Garo Rica Ikan Garo Rica (150) gram***

Analisis nilai tambah yang digunakan untuk mengetahui besarnya nilai tambah terdapat ikan tuna yang diolah menjadi ikan garo rica, secara rinci pada hasil analisis nilai tambah ikan garo rica pada Home Industry Rhoa Z dapat dilihat pada tabel dibawah ini. Pada Tabel 4 menunjukkan bahwa pengolahan ikan garo rica alam 1 tahun membutuhkan jumlah bahan baku yang dibutuhkan sebanyak 360 kg dapat menghasilkan 594 kg hasil produksi dengan berat 150 g perkemasan, sehingga diperoleh nilai tambah tenaga kerja sebesar 43,2 yang dihitung berdasarkan jumlah tenaga kerja yang berperang dalam melakukan proses produksi.

Hasil perhitungan pengolahan ikan tuna menjadi ikan garo rica didapatkan hasil produksi sebanyak 594 kg dalam 1 tahun produksi dengan jumlah bahan baku 360 kg sehingga menghasilkan faktor onversi pada produk ikan garo rica adalah sebesar 1,65, nilai konversi ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg ikan tuna akan menghasilkan 1,65 kg ikan tuna dengan kofesien tenaga kerja sebesar 0,12, kofesien tenaga kerja diperoleh dari hasil bagi antara faktor konversi dan jumlah bahan baku. Harga produk yang diperoleh sebesar Rp 30.000 per 150 g atau per kemasan, dengan upah tenaga kerja sebesar Rp 37.500. Sedangkan untuk harga bahan baku sebesar 35.000 per kilogram, dan untuk harga sumbangan input lain sebesar Rp 19.683 yang diperoleh dari total keseluruhan bahan- bahan penunjang lainnya kemudian dibagi dengan banyak penggunaan bahan baku.

Nilai produk yang dihasilkan dari pengolahan ikan tuna menjadi *ikan garo rica* adalah sebesar Rp 49.500. Nilai tambah diperoleh dari produk ikan garo rica adalah sebesar Rp 5.183 yang didapatkan dari hasil pengurangan nilai produk dengan umbangan input lain dan bahan baku, dengan rasio nilai tambah sebesar 0,104 %, rasio nilai tambah didapatkan dari hasil nilai tambah dibagikan dengan nilai produk. Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh dari pengolahan produk *ikan garo rica* sebesar Rp 4.500 dimana hasil yang diperoleh dari kofesien tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja, untuk bagian tenaga kerja dihasilkan nilai sebesar 0,86%.

Keuntungan yang diperoleh dari produk ikan garo rica adalah sebesar Rp 683 keuntungan didapatkan dari hasil nilai tambah dikurangi dengan pendapatan tenaga kerja dengan tingkat keuntungan sebesar 0,13%. Besarnya margin yang diperoleh pengolahan produk *ikan garo rica* adalah sebesar 14.500. Besarnya margin dihasilkan dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku. Balas jasa pendapatan tenaga kerja langsung diperoleh dari pendapatan tenaga kerja dibagi dengan margin kemudian dikali 100% sehingga didapatkan pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 0,31 %. Balas jasa untuk sumbangan input lain dari pengolahan produk *ikan garo rica* adalah sebesar 1,35 % yang didapatkan dari hasil sumbangan input lain dibagi margin kemudian dikali 100%. Sedangkan untuk keuntungan pemilik perusahaan sebesar 0,04 % keuntungan pemilik Perusahaan didapatkan dari keuntungan dibagi dengan margin kemudian dikali dengan 100%.

### 1. Ikan Garo Rica (200) gram

Pada Tabel 4 menunjukkan bahwa pengolahan *ikan garo rica* dalam 1 tahun membutuhkan jumlah bahan baku yang dibutuhkan sebanyak 360 kg dapat menghasilkan 432 kg hasil produksi dengan berat 200 g perkemasan, sehingga diperoleh nilai

tambah tenaga kerja sebesar 43,2 yang dihitung berdasarkan jumlah tenaga kerja yang berperang dalam melakukan proses produksi.

Hasil perhitungan pengolahan ikan tuna menjadi *ikan garo rica* didapatkan hasil produksi sebanyak 594 kg dalam 1 tahun produksi dengan jumlah bahan baku 360 kg sehingga menghasilkan faktor konversi pada produk *ikan garo rica* adalah sebesar 1,2, nilai konversi ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg ikan tuna akan menghasilkan 1,2 kg ikan tuna dengan kofesien tenaga kerja sebesar 0,12, kofesien tenaga kerja diperoleh dari hasil bagi antara faktor konversi dan jumlah bahan baku. Harga produk yang diperoleh sebesar Rp 65.000 per 200 g atau per kemasan, dengan upah tenaga kerja sebesar Rp 37.500. Sedangkan untuk harga bahan baku sebesar 35.000 per kilogram, dan untuk harga sumbangan input lain sebesar Rp 19.368 yang diperoleh dari total keseluruhan bahan- bahan penunjang lainnya kemudian dibagi dengan banyak penggunaan bahan baku.

Nilai produk yang dihasilkan dari pengolahan ikan tuna menjadi *ikan garo rica* adalah sebesar Rp 78.000. Nilai tambah diperoleh dari produk ikan garo rica adalah sebesar Rp 23.713 yang didapatkan dari hasil pengurangan nilai produk dengan sumbangan input lain dan bahan baku, dengan rasio nilai tambah sebesar 0,30 %, rasio nilai tambah didapatkan dari hasil nilai tambah dibagikan dengan nilai produk. Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh dari pengolahan produk *ikan garo rica* sebesar Rp 4.500 dimana hasil yang diperoleh dari kofesien tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja, untuk bagian tenaga kerja dihasilkan nilai sebesar 1,94 %. Keuntungan yang diperoleh dari produk *ikan garo rica* adalah sebesar Rp 19.213 keuntungan didapatkan dari hasil nilai tambah dikurangi dengan pendapatan tenaga kerja dengan tingkat keuntungan sebesar 8,29 %. 43.000. Besarnya margin dihasilkan dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku. Balas jasa

pendapatan tenaga kerja langsung diperoleh dari pendapatan tenaga kerja dibagi dengan margin kemudian dikali 100% sehingga didapatkan pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 0,10 %.

Balas jasa untuk sumbangan input lain dari pengolahan produk *ikan garo rica* adalah sebesar 0,45 % yang didapatkan dari hasil sumbangan input lain dibagi margin kemudian dikali 100%.

Sedangkan untuk keuntungan pemilik perusahaan sebesar 0,44 % keuntungan pemilik Perusahaan didapatkan dari keuntungan dibagi dengan margin kemudian dikali dengan 100%.

Hasil perhitungan nilai tambah yang diperoleh dari produk *ikan garo rica*, dapat dikategorikan produk memiliki nilai tambah kecil, hal ini dikarenakan persentase rasio nilai tambah yang diperoleh cukup rendah yaitu < 15 %.

**Tabel 4 Analisis Nilai Tambah Produk *Ikan Garo Rica* dalam 1 Tahun**

<i>Ikan Garo Rica (150) gram</i>				<i>Ikan Garo Rica (200) gram</i>			
No	Variabel	Satuan	Nilai	No	Variabel	Satuan	Nilai
<b>I Output, Input dan Harga</b>				<b>I Output, Input dan Harga</b>			
1.	Hasil Produksi	Kg	594	1.	Hasil Produksi	Kg	432
2.	Bahan baku	Kg	360	2.	Bahan baku	Kg	360
3.	Tenaga kerja	HOK	43,2	3.	Tenaga kerja	HOK	43,2
4.	Faktor konversi		1,65	4.	Faktor konversi		1,2
5.	Kofesien tenaga kerja		0,12	5.	Kofesien tenaga kerja		0,12
6.	Harga produk	Rp	30.000	6.	Harga produk	Rp	65.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja	HOK	37.500	7.	Upah rata-rata tenaga kerja	HOK	37.500
<b>II Penerimaan dan Keuntungan</b>				<b>II Penerimaan dan Keuntungan</b>			
8.	Harga bahan baku	Rp	35.000	8.	Harga bahan baku	Rp	35.000
9.	Sumbangan input lain	Rp	19.683	9.	Sumbangan input lain	Rp	19.683
10.	Nilai produk	Rp	49.500	10.	Nilai produk	Rp	78.000
11.	a. Nilai tambah	Rp	5.183	11.	a. Nilai tambah	Rp	23.713
	b. Rasio nilai tambah	%	0,104		b. Rasio tenaga kerja	%	0,30
12.	a. Pendapatan tenaga kerja	Rp	4.500	12.	a. Pendapatan tenaga kerja	Rp	4.500
	b. Bagian tenaga kerja	%	0,86		b. Bagian tenaga kerja	%	1,94
13.	a. Keuntungan	Rp	683	13.	a. Keuntungan	Rp	19.213
	b. Tingkat keuntungan	%	0,13		b. Tingkat keuntungan	%	8,29
<b>III Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>				<b>III Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>			
14.	Marjin	Rp	14.500	14.	Marjin	Rp	43.000
a.	Pendapatan tenaga kerja	%	0,31	a.	Pendapatan tenaga kerja	%	0,10
b.	Sumbangan input lain	%	1,35	b.	Sumbangan input lain	%	0,45
c.	Keuntungan pemilik perusahaan	%	0,04	c.	Keuntungan pemilik perusahaan	%	0,44

## IV. PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut: Keuntungan yang diperoleh dari *Home Industri Rhoa Z* dari dua produknya yaitu abon ikan yang sebesar Rp. 51.456.108, dan *ikan garo rica* sebesar Rp. 194.448.108 dalam satu tahun produksi. Serta Nilai tambah dari pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan pada *Home Industri Rhoa Z* sebesar Rp. 57.900 dan 41.800. Rasio nilai tambah abon ikan adalah 4,19 % dan 1,39 % yang artinya bahwa nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan tuna adalah sebesar 4,19 persen dan 1,39 persen dari nilai output. Dan nilai tambah dari pengolahan ikan tuna menjadi *ikan garo rica* adalah sebesar Rp. 24.866. dan 23.713 Rasio nilai tambah ikan garo rica adalah 0,50 % dan 0,30 % yang artinya bahwa nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan tuna adalah sebesar 0,50 persen 0,30 persen dari nilai output.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak *Home Industry Rhoa Z* Kelurahan Tabona Kecamatan Ternate Selatan dan Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian yang telah membantu sehingga penelitian dapat diselesaikan dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agribisnis, J. I., Dzulmawan, M., Geo, L., & Gafaruddin, A. (2018). *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Tuna Di Kelurahan Mata Kecamatan Kendari Kota Kendari*. 3(4), 99–104.
- Agribisnis, P. (2021). Produk Olahan Keripik Pisang (Kasus Di Desa Bantaragung Kecamatan Sindang Wangi Kabupaten Majalengka) Ghaisani Nurshabrina Aufar , 2 I Ketut Sukanata. *Pradigma Agribisnis*, 4(September), 34–42.
- Anggi Afifta Volta, E. Y. Dan N. Y. (2021). Alokasi Curahan Tenaga Kerja Dan Tingkat Pendapatan Usaha Tambak Bandeng Di Desa Kalanganyar, Kabupaten Sidoarjo. *Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 9(3), 1137–1143.
- Djodjobo, C. V., & Tawas, H. N. (2014) Pengaruh Orientasi Kewirausahaan, Inovasi Produk dan Keunggulan Bersaing Terhadap Kinerja Pemasaran Usaha Nasi Kuning di Kota Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 2 (3).
- Gunawan, M. (2021). Analisis Bioekonomi Ikan Tuna Sirip Kuning (Thunnus Albacares) Di Ppn Pelabuhan Ratu. *Skripsi*, 1–47.
- Karinda, M. V., Mananeka, L., & Roring, F. (2018). Pengaruh Strategi Pemasaran dan Inovasi Produk Terhadap Kinerja Pemasaran Produk Indihome Pt. Telkom Area Tomohon. *jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen Bisnis dan Akuntansi*, 6 (3).
- Kasus, S., Kripik, P., Krekes, P., & Bogor, W. (2017). Analisis Nilai Tambah Pisang Nangka (Musa paradisiaca,L) (Studi Kasus di Perusahaan Kripik Pisang Krekes di Loji, Wilayah Bogor). *Agribisnis ISSN*, 3(2), 17–22.
- Khoiroh, I. A. (2016). Analisis Dan Keuntungan Nilai Tambah Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuna cottonii*) (Studi Kasus Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Ar-Raihan di Kecamatan Terakan Timur). *Skripsi*, 1– 88.
- Mutmaini Hamidah, Abdul Hamid A. Yusra, J. S. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak. *Sosial Economic of Agriculture*, 4(1987), 60–73.
- Nurfadilah, N., A. Armaini and H.yetti. 2014. "Analisis Efisiensi dan Nilai Tambah Agroindustri Tahu di Kota Pekanbaru." *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian universitas Riau* 1 (1): 1-12.
- Paciran, K., & Lamongan, K. (2020). Analisis nilai tambah usaha kerupuk ikan cumi di desa weru, kecamatan paciran, kabupaten lamongan. *Fisheris And Marine*, 4(2), 214–221.
- Rahmi, Izati, and Lucyana Trimo. "Nilai Tambah pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumedang)." *Journal of Food System and Agribuseniss* (2019): 50-56.
- Ruauw, Eyverson. 2015. "Analisis Keuntungan Dan Nilai Tambah Agroindustri Manisan Pala Ud Putri di Kota Bitung." *Agri-Sosioekonomi* 8 (1): 31.
- Talumesang, A. S., Longdong, F. V., & Jusuf, N. (2020). Analisis Nilai Tambah Pada Produk Pengalengan Ikan Tuna Di Pt. 8(1), 76–86.