

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN IKAN BILIS
(Studi Usaha Milik Bapak Salamun Di Dsa Cemaga Tengah, Kecamatan Bunguran
Selatan Kabupaten Natuna)**

Heri Murdianto¹, Inge Lengga Sari Munthe², Jack Febriand Adel³
herimurdianto772@gmail.com

Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Maritim Raja Ali Haji

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the value added analysis of anchovy processing in Mr. Salamun's business in Cemaga Tengah village, South Bunguran sub-district, Natuna district for two months, namely March and April. The analytical method used in this research is descriptive quantitative where this method is used to determine the processing system of anchovy and to analyze the added value of anchovy processing. The data collected includes primary data and secondary data to obtain information needed by researchers in research. The results of data analysis using the hayami method, show that wet to dry anchovy has added value in March of Rp.11,017/Kg with an added value ratio of 66.10%, then in April it produces added value of wet anchovy to dry. amounting to Rp. 10,686/Kg with a value added ratio of 64.12%. From two months of research, they both have a high value added ratio percentage level, because they exceed the test criteria, which is above 50%, where this percentage level reflects the efficiency between production costs and output value. The profit obtained from processing anchovies in March is Rp. 9,326/Kg and in April Rp.8,444/Kg.

Keywords: *Bilis Fish Processing, Hayami Method, Value Added, Value Added Ratio, Profit.*

I. Pendahuluan

Indonesia merupakan Negara kepulauan dengan wilayah laut yang lebih luas dari daratan. Indonesia disebut sebagai Negara maritim, yang artinya Indonesia disebut sebagai Negara kepulauan karena dua pertiga wilayahnya berupa lautan. Sebagai Negara kepulauan, bangsa kita memiliki sumberdaya alam kelautan yang sangat luas. Selain itu Indonesia merupakan Negara dengan garis pantai terpanjang kedua didunia setelah Kanada dengan panjang 104 ribu km. Dengan luas laut yang besar ini menjadikan Indonesia berorientasi pada maritim salah satunya adalah di sektor perikanan.

Sebagai negara kepulauan Indonesia mempunyai keanekaragaman sumberdaya hayati perairan yang sangat tinggi. Salah satu diantaranya adalah sumberdaya ikan laut dengan potensi produksi lestari mencapai 6,4 juta ton per tahun. Potensi sumberdaya ini telah lama

dimanfaatkan oleh masyarakat dan telah berperan penting sebagai sumber mata pencarian, sumber protein hewani, dan bahan baku industri, serta sarana penyedia lapangan kerja.

Ikan merupakan produk yang banyak dihasilkan oleh alam dan diperoleh dalam jumlah melimpah, dengan banyaknya jumlah tersebut ikan menjadi salah satu bahan makanan yang cepat mengalami proses pembusukan dikarenakan kadar air yang tinggi. Kadar air yang tinggi inilah yang dapat menyebabkan suatu kondisi perkembangbiakan bakteri secara cepat. Ini merupakan salah satu kelemahan yang dapat menghambat usaha pemasaran dari hasil perikanan, dan tidak jarang dapat menimbulkan kerugian besar, terutama saat produksi ikan melimpah. Termasuk ikan pelagis kecil seperti ikan teri/bilis (*Stolephorus* sp.) yang merupakan kelompok sumberdaya *mollusca* yang terdapat diperairan laut kepulauan riau, salah satunya di kabupaten Natuna. (Nasution, 2018) menyatakan bahwa, dengan potensi sumberdaya perikanan yang melimpah, Indonesia memiliki peluang untuk memulihkan perekonomian nasional dengan bertumpu pada pengolahan sumberdaya perikanan secara baik dan optimal.

Proses pengolahan dan pengawetan ikan merupakan salah satu bagian penting dari rantai industri perikanan. Tanpa adanya kedua proses tersebut, peningkatan produksi yang telah dicapai selama ini akan sia-sia. Karena tidak semua produk perikanan dapat dimanfaatkan oleh konsumen dalam keadaan baik. Sama halnya dengan pengolahan ikan bilis yang sudah tidak asing lagi didengar oleh masyarakat, karna sebagian besar hasil tangkapannya diolah menjadi ikan bilis kering.

Pengolahan sumberdaya perikanan dapat dilakukan oleh usaha mikro seperti usaha yang dijalankan oleh bapak Salamun pada pengolahan ikan bilis basah menjadi ikan bilis kering di kabupaten natuna, karena natuna merupakan daerah kepulauan yang letak geografisnya sangat memungkinkan, yaitu di desa cemaga tengah yang berada di pesisir pantai. Usahanya tersebut sangat lah mendukung sebagai salah satu peningkatan pendapatan keluarga. Pengolahan dan pengawetan ikan bertujuan untuk mempertahankan mutu dan kesegaran ikan selama mungkin dengan cara menghambat atau menghentikan penyebab kemunduran mutu (pembusukan) maupun penyebab kerusakan ikan (misalnya aktivitas enzim, mikro organisme, atau oksidasi oksigen), agar ikan tetap baik sampai ke tangan konsumen serta memiliki nilai tambah dan sekaligus meningkatkan nilai ekonomi.

Menurut (Nasution, 2018) nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah yang semakin besar atas produk pertanian dapat berperan bagi peningkatan pertumbuhan ekonomi. Pertumbuhan ekonomi yang besar tentu saja berdampak bagi peningkatan lapangan usaha dan pendapatan masyarakat yang muara akhirnya adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Dari beberapa penelitian menunjukkan bahwa pengolahan hasil yang baik dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil perikanan yang diproses. Adanya industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan.

Masyarakat Indonesia sudah tidak asing lagi dengan ikan bilis kering yang merupakan salah satu makanan yang mudah didapat diberbagai tempat, serta rasanya yang gurih. Jenis makanan ini umumnya disajikan sebagai makanan yang mampu menambah selera makan dengan berbagai campuran mulai dengan kacang tanah, tempe, tahu dan lain sebagainya.

Dari aspek ekonomi, usaha pengolahan ikan bilis merupakan bisnis yang menguntungkan. Peluang pasar dalam negeri maupun ekspor untuk komoditi ini masih sangat luas. Selain mampu meningkatkan pendapatan penduduk sekitar yang akhirnya berpengaruh pada perekonomian daerah.

Usaha pengolahan ikan bilis di Desa Cemaga milik Bapak Salamun berskala industri rumah tangga yang menjanjikan. Untuk itu perlu dikaji secara menyeluruh mengenai produksi dan nilai tambah pengolahan ikan bilis kering. Oleh sebab itu, berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih jauh terkait besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan bilis dengan judul “Analisis Pengolahan Ikan Bilis (Studi Usaha: Bapak Salamun di Desa Cemaga Tengah Kecamatan Bunguran Selatan Kabupaten Natuna)”.

Perumusan Masalah

Adapun masalah yang dirumuskan dan akan diteliti, dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan bilis pada usaha Bapak Salamun ?

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan bilis pada usaha Bapak Salamun

Kajian Pustaka

Ikan Bilis (*Stolephorus sp*)

Menurut (Astawan, 2008) ikan bilis merupakan suatu kelompok ikan plagis yang hidup dipermukaan laut. Ikan ini berbeda dengan jenis ikan-ikan besar lainnya, gaya hidup ikan bilis adalah berkoloni, yaitu membentuk kumpulan yang terdiri dari ratusan bahkan ribuan ekor. Ikan bilis umumnya berukuran kecil dengan panjang 6-9cm, namun ada pula yang berukuran yang relatif panjang hingga 17,5cm. Ciri-ciri ikan bilis adalah bentuk tubuhnya memanjang (fusiform) atau mampat kesamping (compressed), mempunyai selempang putih keperakan memanjang dari kepala sampai ekor, memiliki sisik kecil, tipis dan mudah dilepas, serta memiliki tulang rahang atas memanjang sampai celah insang.

Nilai Tambah

Nilai tambah adalah penambahan nilai komoditi yang terjadi karena adanya input fungsional yang diperlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Menurut Hayami et.al (dalam Bastian, 2018) Pertambahan nilai suatu komoditas, karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi.

Hayami et.al (dalam Nasution, 2018) menyatakan bahwa dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis terdiri dari kapasitas produksi, penerapan teknologi, kualitas produk, kualitas bahan baku, dan input penyerta. Sedangkan faktor pasar terdiri dari harga jual produk, harga bahan baku, nilai input lainnya, dan upah tenaga kerja.

Kelebihan analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami adalah pertama, dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output, dalam produktivitas. Kedua,

dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor produksi. Ketiga, prinsip nilai tambah menurut Hayami dapat diterapkan untuk subsistem lain diluar pengolahan, misalnya untuk kegiatan pemasaran.

Output adalah jumlah ikan bilis kering yang dihasilkandalam satu kali proses produksi yang dihitung dalam satuan kilogram. Input merupakan bahan baku utama yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi yang dihitung dalam satuan kilogram. Tenaga kerja merupakan jumlah orang/karyawan yang melakukan proses produksi dalam satu kali proses produksi. Faktor konversi merupakan pembagian dari output dengan input dalam satu kali proses produksi. Koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil bagi antara tenaga kerja dengan output.

Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Dengan kata lain nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal, dan manajemen yang dapat dinyatakan secara matematik menurut metode Hayami (dalam Muharom, dkk, 2019)

II. Metode Penelitian

Objek dan Ruang Lingkup Penelitian

Objek penelitian adalah tempat dimana penelitian akan dilakukan oleh peneliti. Dalam penelitian ini, objek yang diambil merupakan industri rumah tangga yang kegiatan utamanya adalah memproduksi ikan bilis basah menjadi ikan bilis kering pada usaha bapak Salamun yang bertempat tinggal di Desa Cemaga Tengah, Kecamatan Bunggguran Selatan, Kabupaten Natuna, Provinsi Kepulauan Riau. Penelitian ini hanya akan membahas mengenai analisis perhitungan nilai tambah ikan bilis basah menjadi kering pada usaha bapak salamun.

Metode Penelitian

Menurut Sugiyono, (2018) metode penelitian merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan suatu data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif yang tujuan utamanya adalah untuk memberikan gambaran dengan menggunakan kata-kata dan angka serta menyajikan persoalan untuk menganalisis nilai tambah pada ikan bilis basah. Dalam penelitian ini pengambilan data dilakukan dengan metode survei dan pengamatan langsung dilapangan, sehingga dilihat dari sudut pandang jenisnya, data yang digunakan adalah data primer dan data skunder. Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari responden, yakni langsung kepada bapak salamun. Sedangkan data sekunder merupakan data yang dapat diperoleh melalui sumber lain berupa, buku, catatan, jurnal ilmiah, laporan-laporan pustaka serta data yang diakses dari lembaga pemerintah.

Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini berupa Observasi (pengamatan) variabel yang diamati adalah suatu kegiatan produksi yang dilakukan mulai dari persiapan alat, bahan, proses pembuatan, proses pengeringan/penjemuran, proses pengemasan dan proses pemasaran. Wawancara merupakan suatu proses langsung kepada pemilik usaha dan tenaga kerja yang terlibat, mengenai gambaran biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi. Dokumentasi adalah catatan peristiwa yang sudah berlalu. Studi pustaka yang digunakan dalam penelitian mengacu pada literatur-literatur yang dianggap relevan.

Teknik Analisis Data

Untuk menganalisis masalah, yaitu untuk menghitung nilai tambah pengolahan ikan bilis kering digunakan metode Hayami. Adapun prosedur perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayami adalah sebagai berikut:

Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

	Variabel	Nilai
I	Output, Input dan Harga	
	1. Output (Kg)	(1)
	2. Input (Kg)	(2)
	3. Tenaga Kerja Langsung (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 rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II	Pendapatan dan Keuntungan	
	8. Harga Bahan Baku Langsung (Rp/Kg)	(8)
	9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
	10. Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
	11. a. Nilai Tambah (Rp/ Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a)/(10) \times 100\%$
	12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
	13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$
III	Balas Jasa dari Pemilik Faktor produksi	
	14. Margin (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(%)	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$

Untuk memperjelas atau mendukung pemahaman dalam penelitian ini, maka peneliti membuat definisi sebagai berikut:

1. Biaya tetap (fixed cost) adalah biaya yang tidak terganggu pada besar kecilnya produksi yang diperoleh (Rp)
2. Biaya tidak tetap (variabel cost) adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh besarnya produksi (Rp)
3. Biaya total adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan ikan bilis kering yang diperoleh dari jumlah biaya tetap dan biaya tidak tetap (Rp)
4. Penerimaan adalah total produksi ikan bilis kering dikalikan dengan harga jual ikan bilis (Rp)
5. Pendapatan adalah jumlah penerimaan dikurangi dengan semua biaya yang telah dikeluarkan (Rp)
6. Metode Hayami adalah suatu metode yang digunakan untuk mencari nilai tambah.

7. Nilai tambah merupakan selisih nilai produksi ikan bilis kering dikurangi dengan harga bahan baku ikan dan sumbangan input lain (Rp)
8. Rasio nilai tambah adalah persentase nilai tambah dari nilai produk (%)
9. Bahan baku adalah masukan atau bahan utama(ikan bilis segar) dalam pengolahan ikan bilis kering (Kg)
10. Harga bahan baku adalah harga ikan bilis segar/Kg untuk diolah (Rp/Kg)
11. Sumbangan input lain adalah semua korbanan selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang digunakan selama proses produksi (Rp/Kg)
12. Bahan tambahan adalah nilai/ harga bahan lain selain bahan baku yang diperlukan untuk melakukan pengolahan ikan bilis segar menjadi ikan bilis kering
13. Hasil/produksi adalah output dari pengolahan ikan segar menjadi ikan asin (Kg)
14. Tenaga kerja adalah jumlah total curahan kerja yang terlibat dalam proses produksi (HKP)
15. Koefisien tenaga kerja adalah pembagian antara banyaknya tenaga kerja dengan produksi yang bisa dihasilkan
16. Faktor konversi adalah produk yang dapat dihasilkan dari satu satuan bahan baku
17. Nilai produk adalah perkalian antara faktor konversi dengan harga produk rata-rata
18. Harga produk rata-rata adalah harga rata-rata produk ikan bilis kering/Kg (Rp/Kg)
19. Upah rata-rata adalah biaya yang dikeluarkan perjumlah curahan tenaga kerja yang dibutuhkan dalam proses produksi (Rp/HKO)
20. Imbalan tenaga kerja adalah hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata (Rp/Kg)
21. Keuntungan adalah nilai tambah yang dikurangi dengan imbalan tenaga kerja (Rp/Kg)
22. Tingkat keuntungan menunjukkan persentase keuntungan terhadap nilai tambah
23. Harga jual adalah nilai yang dihasilkan dari penjualan ikan bilis kering setelah dijual.

III. Hasil dan Pembahasan

Penyajian dan Analisis data

Berikut ini data produksi pengolahan ikan bilis kering dari bulan Maret - April 2021.

Data Biaya Input Ikan Bilis Segar untuk dua Bulan Produksi

Produksi	Total Penggunaan Ikan Bilis Segar	Total Biaya
Produksi Bulan Maret	2.200 Kg	Rp. 11,000,000
Produksi Bulan April	1.980Kg	Rp 9,900,000

menunjukkan bahwa total penggunaan ikan bilis segar dalam satu bulan produksi pertama adalah sebanyak 2.200 Kg dimana harga rata-rata perkilogram ikan bilis segar adalah Rp. 5.000/Kg, jadi biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku dalam satu bulan produksi maret adalah sebesar Rp. 11.000.000, kemudian penggunaan ikan bilis basah untuk produksi bulan april adalah sebanyak 1.980 Kg dimana perkilogram ikan bilis segar adalah Rp. 5.000/Kg, jadi biaya yang dikelurkan untuk membeli bahan baku di produksi bulan april sebesar Rp. 9.900.000.

Data Penggunaan Sumbangan Input Lain Dua Bulan Produksi

Sumbangan input lain	Produksi	
	Bulan Maret	Bulan April
Bahan Baku Langsung		
Ikan Bilis Segar	Rp. 11,000,000	Rp . 9,900,000
Bahan Baku Tidak Langsung		
Garam	Rp. 317,995	Rp. 290,483
Bahan Penolong		
Minyak Tanah	Rp. 378,600	Rp. 344,520
Plastik ukuran 50Kg	Rp. 155,000	Rp. 148,500
Biaya listrik	Rp. 11,792	Rp 14,161
Biaya Penyusutan	Rp. 597.778	Rp. 597,778
Total Sumbangan Input Lain	Rp. 1,428,387	Rp. 1,940,891
Penggunaan Input Ikan Bilis Segar	2.200 Kg	1.980 Kg
Total Sumbangan Input Lain Dalam (Rp/Kg bahan Baku)	Rp. 649	Rp. 980

diketahui bahwa biaya yang dikeluarkan untuk sumbangan input lain dalam pengolahan ikan bilis kering untuk produksi bulan Maret adalah Rp. 1.428.387 untuk 2.200 Kg bahan baku ikan bilis segar, dimana biaya sumbangan input lain untuk 1 Kg ikan bilis adalah sebesar Rp. 649 dan biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam pengolahan ikan bilis adalah Rp.11.000.000 . kemudian untuk produksi bulan April biaya sumbangan input lain adalah Rp.1.940.891 untuk 1.980 Kg bahan baku ikan bilis segar dimana biaya sumbangan input lain untuk 1 Kg ikan bilis adalah Rp 980 dan biaya bahan baku yang dikeluarkan sebesar Rp.9.900.000.

Data Penggunaan Tenaga Kerja Dua Bulan Produksi

Produksi	Tenaga Kerja	HOK	Total Upah Tenaga Kerja
Bulan Maret	3	23,25	Rp. 3.720.000
Bulan April	3	39,75	Rp. 4.440.000

dapat dilihat bahwa penggunaan tenaga kerja untuk produksi bulan maret ikan bilis kering membutuhkan 3 orang tenaga kerja. Dan hari orang kerja yang digunakan dalam satu bulan produksi di bulan maret adalah 23,25 HOK. Dengan total upah satu bulan produksi sebesar Rp.3.720.000. kemudian penggunaan tenaga kerja langsung di produksi bulan april membutuhkan 3 orang tenaga kerja. Dan hari orang kerja yang digunakan dalam satu bulan produksi di bulan april adalah 39,75 HOK. Dengan total upah satu bulan produksi di bulan april sebesar Rp. 4.440.000.

Data Output untuk Dua Bulan Produksi

Produksi	Total Output	Harga Output	Total Nilai Output
Bulan Maret	733 Kg	Rp. 50.000	Rp. 36.666.667
Bulan April	660 Kg	Rp. 50.000	Rp. 33.000.000

menunjukkan bahwa total output untuk produksi bulan maret adalah 733 Kg dimana harga rata-rata perkilogram ikan bilis kering adalah Rp. 50.000, dan total nilai output dari data hasil produksi untuk bulan maret yaitu sebesar Rp. 36.666.667. kemudian untuk total output produksi bulan april adalah 660 Kg dimana harga rata-rata perkilogram ikan bilis kering adalah Rp.50.000, dan total nilai output dari data hasil produksi untuk bulan april yaitu sebesar Rp. 33.000.000.

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Bilis dengan Metode Hayami Sebagai Berikut:

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Bilis Produksi Bulan Maret

varibel	Rumus	Nilai Tambah Ikan Bilis
I Output, Input Dan Harga		
1. Output (Kg)	1	733
2. Input Bilis Basah (Kg)	2	2200
3. Tenaga Kerja (HOK)	3	23.25
4. Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$	0.33
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$(5) = (3) / (2)$	0.01
6. Harga Output (Rp./Kg)	6	Rp. 50,000
7. Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	7	Rp. 160,000
II Pendapatan Dan Keuntungan		
8. Harga Bahan Baku Langsung (Rp/Kg)	8	
a. Ikan Bilis Basah		Rp. 5,000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	Rp. 649
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	Rp. 16,667
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	Rp. 11,017
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$	66.10%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	Rp. 1,691
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a / 11a) \times 100\%$	15.35%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$	Rp. 9,326
b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a / 11a) \times 100\%$	84.65%
III Balas Jasa Dan Pemilik Faktor Produksi		
14. Margin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	Rp. 11,667
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$(14a) = (12a / 14) \times 100\%$	14.49%
b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9 / 14) \times 100\%$	5.57%
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	$(14c) = (13a / 14) \times 100\%$	79.94%

Dari perhitungan diatas nilai tambah pada pengolahan ikan bilis basah menjadi ikan bilis kering pada produksi bulan maret adalah sebagai berikut :

1. Output, Input dan Harga

Dari tabel diatas dapat diuraikan bahwa dalam usaha pengolahan sikan bilis basah menjadi ikan bilis kering menggunakan input ikan bilis basah sebanyak 2200 Kg dapat menghasilkan output ikan bilis kering sebanyak 733 Kg, sehingga menghasilkan faktor konversi sebesar 0,33. Dalam proses pengolahan tersebut menggunakan tenaga kerja sebanyak 23,25 HOK, sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi kerupuk adalah 0,01 HOK.

2. Pendapatan dan Keuntungan

Adapun harga rata-rata bahan baku langsung untuk sotong adalah Rp.5.000/Kg, sedangkan sumbangan input lain dalam pengolahan ikan bilis basah menjadi kering adalah Rp. 649/Kg.

Harga rata-rata output ikan bilis kering adalah Rp.50.000/Kg dan nilai output ikan bilis kering adalah Rp.16.667/Kg. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan bilis basah menjadi ikan bilis kering adalah sebesar Rp.11.017/Kg, sedangkan rasio nilai tambah adalah 66,10%.

Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja yaitu sebesar Rp.1.691/Kg dengan nilai persentase terhadap nilai tambah adalah sebesar 15,35%. Keuntungan diperoleh dari nilai tambah dikurangi dengan besarnya pendapatan tenaga kerja. Keuntungan dari pengolahan ikan bilis basah menjadi ikan bilis kering adalah sebesar Rp.9.326/Kg, dengan tingkat keuntungan sebesar 84,65%.

3. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Marjin yang diperoleh sebesar Rp.11.667/Kg dengan persentase pendapatan tenaga kerja langsung yaitu sebesar 14,49%. Balas jasa untuk sumbangan input lain sebesar 14,49%. Keuntungan pengusaha adalah sebesar 79,94%.

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Bilis Produksi Bulan April

	Variabel	Rumus	Nilai Tambah Ikan Bilis
I	Output, Input Dan Harga		
	1. Output (Kg)		660
	2. Input Bilis Basah (Kg)		1980
	3. Tenaga Kerja (HOK)		39.75
	4. Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$	0.33
	5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$(5) = (3) / (2)$	0.02
	6. Harga Output (Rp./Kg)		Rp 50,000
	7. Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)		Rp 111,698
II	Pendapatan Dan Keuntungan		
	8. Harga Bahan Baku Langsung (Rp/Kg)		8
	a. Ikan Bilis Basah		Rp 5,000
	9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)		Rp 980
	10. Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	Rp 16,667
	11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	Rp 10,686
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$	64.12%
	12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	Rp 2,242
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a / 11a) \times 100\%$	20.98%
	13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$	Rp 8,444
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a / 11a) \times 100\%$	79.02%
III	Balas Jasa Dan Pemilik Faktor Produksi		
	14. Margin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	Rp 11,667
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$(14a) = (12a / 14) \times 100\%$	19.22%
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9 / 14) \times 100\%$	8.40%
	c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	$(14c) = (13a / 14) \times 100\%$	72.38%

Dari perhitungan diatas nilai tambah pada pengolahan ikan bilis basah menjadi ikan bilis kering pada produksi bulan april adalah sebagai berikut :

1. Output, Input dan Harga

Dari tabel diatas dapat diuraikan bahwa dalam usaha pengolahan sikan bilis basah menjadi ikan bilis kering menggunakan input ikan bilis basah sebanyak 1980 Kg dapat menghasilkan output ikan bilis kering sebanyak 660 Kg, sehingga menghasilkan faktor konversi sebesar 0,33. Dalam proses pengolahan tersebut menggunakan tenaga kerja sebanyak 39,75 HOK, sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi kerupuk adalah 0,02 HOK.

2. Pendapatan dan Keuntungan

Adapun harga rata-rata bahan baku langsung untuk sotong adalah Rp.5.000/Kg, sedangkan sumbangan input lain dalam pengolahan ikan bilis basah menjadi kering adalah Rp. 980/Kg.

Harga rata-rata output ikan bilis kering adalah Rp.50.000/Kg dan nilai output ikan bilis kering adalah Rp.16.667/Kg. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan bilis basah menjadi ikan bilis kering adalah sebesar Rp.10.686/Kg, sedangkan rasio nilai tambah adalah 64,12%.

Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja yaitu sebesar Rp.2.242/Kg dengan nilai persentase terhadap nilai tambah adalah sebesar 20,98%. Keuntungan diperoleh dari nilai tambah dikurangi dengan besarnya pendapatan tenaga kerja. Keuntungan dari pengolahan ikan bilis basah menjadi ikan bilis kering adalah sebesar Rp.8.444/Kg, dengan tingkat keuntungan sebesar 79,02%.

3. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Marjin yang diperoleh sebesar Rp.11.667/Kg dengan persentase pendapatan tenaga kerja langsung yaitu sebesar 14,49%. Balas jasa untuk sumbangan input lain sebesar 14,49%. Keuntungan pengusaha adalah sebesar 79,94%.

IV. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan maka dapat disimpulkan bahwa, proses pengolahan ikan bilis basah/segar menjadi ikan bilis kering di usaha bapak salamun terdiri dari 5 tahapan yaitu tahap pencucian ikan bilis, tahap perebusan, tahap penjemuran, tahap penyortiran dan yang terakhir tahap pengemasan.

Pada produksi bulan maret ikan bilis kering nilai tambah yang diperoleh usaha bapak salmun adalah 66,10% nilai tambah di produksi bulan maret dinyatakan tinggi dikarenakan nilai tambah yang dihasilkan (>50%) yaitu sebesar 11.017. kemudian pada produksi bulan april nilai tambah yang diperoleh usaha bapak salamun sebesar 64,12% nilai tambah di produksi bulan april dinyatakan tinggi dikarenakan rasio nilai tambah yang dihasilkan (>50%) yaitu sebesar 10.686.

V. Daftar Pustaka

- Astawan. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Ayu Woro,dkk. 2013. *Analisis Nilai Tambah Pada Kalaster Industri Pengolahan Ikan Teri Kering di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung*. Jurnal Argibisnis.Vol. 1. No. 3.
- Bastian Agus. 2018. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Teri Asin Kering (Studi Kasus: Desa Tabuyung, Kecamatan Muara Batang Gadis, Kabupaten Mandaling Natal)*. Skripsi. Universitas Sumatra Utara Medan. Fakultas Pertanian.
- E Aryati, E. & Agustin Wulan, S.D. 2014. *Manfaat Ikan Teri Sega (Stolephorus sp) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi*. ODONTO Dental Journal. Vol. 1. Nomor 2 Desember 2014.
- Fitria Ana. 2018. *Analisis Proses Produksi Pendekatan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus di Home Industry Lanting Bambu Mekar Sari Desa Lemahdhuwur Kec. Kwarasan Kab. Kebumen)*. Skripsi. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto. Fakultas Ekonomi Syariah.
- Lubis Nurul, H. 2018. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri (Scomberomurus Commerson) Studi kasus: UD. Seven Islan, Kelurahan Sei Lapan, Kabupaten Langkat)*. Skripsi. Universitas Sumatra Utara Medan. Fakultas Pertanian.
- Muharrom,Y.P., dkk. 2019. *Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Ikan Tuna di Kawasan Pelabuhan Perikanan Samudra (PPS) Nizam Zachman Jakarta*. Jurnal Perikanan dan Kelautan. Vol.X. No.2 Desember .
- Musdalifah. 2019. *Analisis Nilai Tambah Produk Kerupuk udang Pada Industri Rumahan di Kecamatan Nipah Panjang I*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Thaha Sifuddin Jambi. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.

- Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya, Cetakan Kedua Belas*. Yogyakarta: Penerbit UUP STIM YKPN.
- Nasution Yulianti, R. 2018. *Analisis Nilai Tambha Pengolahan Ikan Teri (Kasu: Desa Silo Baru, Kecamatan Silau Lut, Kabupaten Asuhan*. Skripsi. Universitas Sumatra Utara Medan. Fakultas Pertanian.
- Ohoiwutun, K. M., dkk. 2017. *Peningkatan Kualitas Ikan Teri Kering Di DESA Sathean, Kecamatan KEI Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara*. Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat. ISSN 2460-8572, EISSN 2461-095X.
- Simanjutak, A. P.,. 2016. *Analisis Nilai tambah Pada industri Pengolahan Ikan Asin*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Fakultas Pertanian.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Undang-Undang RI. No. 3 Tahun 2014. *Tentang Perindustrian*.
- Valentina, O. 2009. *Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kabupaten Karanganyar (Kasus Pada KUB Wanita Tani Makmur)*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Fakultas Pertanian
- Wijayanto Dian. 2015. *Analisis Rantai Rasio (Value Chain) Ikan Teri di Kabupaten Konawe Utara*. Jurnal Manajemen Bisnis Indonesia. Vol. 2 Nomor 2. Februari 2015.