

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK KERUPUK BERBAHAN DASAR HASIL LAUT (IKAN, UDANG DAN GONGGONG)
(Studi Kasus : Griya Kencana Kijang Kelurahan Sungai Lekop Kecamatan Bintan Timur Kabupaten Bintan)**

Marlisa Wahyuni, Inge Lengga Sari Munthe, Tumpal Manik
Marlisa_wahyuni06@gmail.com

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

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze the added value of fish, shrimp and barking crackers products. This research is located in Sungai Lekop Sub-District, Bintan Timur District, Bintan Regency. In this study, researchers took one business that was studied as an object, namely the business of processing fish crackers, shrimp and barking with one of the informants as the owner of the business, Mr. Achmad Effendi. Data collected includes primary data and secondary data. The analytical method used in this research is quantitative descriptive to analyze the added value of cracker products. The results of this study indicate that of the three types of cracker products have different added values - different. The added value generated from processing fish crackers is Rp. 78,352 / kg with a value added ratio of 14.92%, then the added value generated from shrimp cracker processing is Rp. 64,080 / kg with a ratio of added value obtained by 82.15% and the added value generated from processing of barking crackers is Rp.48,080 / kg with a ratio of added value obtained by 50.08%. Of the three (3) types of cracker products the highest added value is the type of shrimp crackers.

Keywords: Value Added, Fish Crackers, Shrimp Cracker and Howl Cracker

I. PENDAHULUAN

Prospek pengembangan budi daya perikanan di dunia sangat terkait dengan peningkatan konsumsi ikan per kapita per tahun penduduk dunia. Berdasarkan data, kebutuhan ikan untuk pasar dunia hingga tahun 2010 masih kekurangan pasokan sebesar 2 juta ton pertahun. Di Indonesia, diperkirakan jumlah penduduk akan mencapai 250 juta jiwa pada tahun 2015. Saat itu kebutuhan protein per kapita per hari sekitar 36,2 gram. Dari jumlah tersebut sekitar 60% atau 21,72 gram protein diharapkan dapat dipenuhi dari sektor perikanan dan sisanya dari peternakan.

Dengan demikian, kebutuhan penduduk Indonesia terhadap ikan pada tahun 2015 di perkirakan sebesar 10,5 juta ton atau hamper dua kali lipat dari potensi stok ikan laut Indonesia saat ini. Pemenuhan kebutuhan protein hewani tersebut tentu sudah tidak mungkin

lagi di penuhi oleh ikan hasil tangkapan laut yang menunjukkan penurunan jumlah dari tahun ke tahun. Untuk itu, kebutuhan ikan harus dipasok dari hasil usaha budi daya, sehingga pengembangan budi daya ikan bernilai ekonomi penting menempati posisi yang sangat strategis pada masa mendatang.

Keputusan Menteri Kelautan Dan Perikanan No.18 Tahun 2004 tentang pedoman umum pelaksanaan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir (PEMP), mencoba meletakkan kembali dasar – dasar pengembangan kawasan pesisir dengan berbasis pemberdayaan masyarakat. Strategi penanggulangan pengentasan kemiskinan pada masyarakat pesisir yaitu dengan mendirikan unit kegiatan masyarakat misalnya mendidikan KUB (kelompok usaha bersama), khusus para nelayan adanya bantuan kepada masyarakat yang tidak mampu membeli peralatan ikan tangkap misalnya penyediaan kapal sederhana, penyediaan jaring atau alat tangkap, sedangkan hasil sumber daya alam laut diolah menjadi poduk tahan lama dalam bentuk kemasan.

Pembinaan layanan dengan menyediakan ruang yang memadai bagi kegiatan masyarakat pesisir yakni pemberian modal usaha dibidang industri kelautan, prasana dan prasarana untuk membantu unit kegiatan usaha masyarakat pesisir dan menyediakan fasilitas pengelolaan pemanfaatan sumberdaya laut. Meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir menggunakan berbagai model dan prinsip pengelolaan yang terpadu dilakukan berdasarkan analisis perspektif yang kolaboratif yang memadukan antara unsur masyarakat pengguna (kelompok nelayan, pengusaha perikanan) dan pemerintah yang dikenal dengan Co –management yang menghindari peran dominan yang berlebihan dari satu pihak dalam pengelolaan sumberdaya pesisir dan laut sehingga pembiasaan aspirasi pada satu pihak (dalam jurnal Manik Tumpal, 2017)

Masyarakat pun sedikit demi sedikit mengolah hasil dari perikanan tersebut untuk memenuhi kebutuhannya, seperti masyarakat yang ada di Kelurahan Sungai Lekop mengolah hasil laut untuk di jadikan makanan ringan atau kerupuk berbahan baku Ikan, Udang dan Gonggong. Kerupuk adalah salah satu makanan yang banyak di minati oleh masyarakat indonesia, kerupuk pun adalah jenis makanan ringan yang mudah di dapat, namun tidak semua kerupuk di minati semua orang tergantung rasanya. Salah satu warga Sungai Lekop yaitu Bapak Effendi dimana beliau pada awalnya mencoba membuat kerupuk dengan bahan dasar ikan tamban, mengapa ikan tamban yang beliau pilih karena ikan tamban lah ikan yang paling murah dan mudah di dapatkan dan cenderung tidak banyak orang mengkonsumsinya. Usaha rumahan bapak effendi di mulai pada tahun 2015 di kelola bersama istri dan 4 karyawannya, pembuatan kerupuk hanya di kelola dari hari senin – sabtu mulai pukul 08.00 – 15.00 Wib. bapak effendi terkenal dengan kerupuk ikan tambannya, namun pada awal tahun 2018 usaha rumahan Bapak Effendi mencoba menambah rasa yaitu kerupuk udang dan kerupuk Gonggong.

Hal ini yang mendorong penulis untuk melakukan penelitian sehingga dapat mengetahui lebih lanjut mengenai besarnya nilai tambah dari usaha kerupuk (Ikan, udang dan gonggong). (Studi kasus Griya Kencana Kijang Usaha Rumahan Bapak Achmad Efendi Kelurahan Sungai Lekop Kecamatan Bintan Timur Kabupaten Bintan).

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk dapat mengetahui berapa Nilai Tambah usaha Kerupuk Bapak Achmad Effendi Kelurahan Sungai Lekop Kecamatan Bintan Timur Kabupaten Bintan

2. untuk mengetahui manakah nilai tambah yang tertinggi dari ke 3 jenis kerupuk tersebut.

II. KAJIAN PUSTAKA

Analisis Nilai Tambah

Menurut (Hayami, et al., 1987) Nilai tambah (value added) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan, nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan

III. METODOLOGI PENELITIAN

Objek dan Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini akan membahas tentang Analisis Nilai tambah Produk kerupuk berbahan dasar hasil laut (ikan, udang dan gonggong) studi kasus griya kencana kijang Usaha Rumahan Bapak Achmad Effendi Kelurahan Sungai Lekop Kecamatan Bintan Timur Kabupaten Bintan bulan April tahun 2020. Data laporan ini di peroleh dari usaha kerupuk ini

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif untuk menganalisis Nilai Tambah pada produk kerupuk . Dalam pengambilan data dilakukan dengan metode survei dan pengamatan langsung di lapangan sehingga dilihat dari sudut pandang jenisnya, data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya yang berupa wawancara, jajak pendapat dari individu atau kelompok (orang) maupun hasil observasi dari suatu obyek, kejadian atau hasil pengujian (benda). Data sekunder adalah sumber data penelitian yang diperoleh melalui media perantara atau secara tidak langsung yang berupa buku, catatan, bukti yang telah ada, atau arsip baik yang dipublikasikan maupun yang tidak dipublikasikan secara umum.

Metode Pengumpulan data

Teknik pengumpulan data digunakan untuk mendapatkan data-data yang akurat, sehingga teknik pengumpulan data dalam sebuah penelitian sangat dibutuhkan. Teknik pengumpulan data adalah salah satu prosedur yang sistematis dan standar untuk memperoleh data yang diperlukan dalam pelaksanaan penelitian adalah Observasi (pengamatan), (Wawancara dan Laporan Biaya Bahan Baku.

Adapun prosedur perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami adalah sebagai berikut :

1. Output
Adalah jumlah olahan kerupuk ikan yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi.
2. Input
Adalah bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan kerupuk dalam jumlah tertentu yang diukur dalam satu kali proses pengolahan kerupuk.
3. Tenaga kerja (HOK)

Adalah banyaknya hari orang kerja yang terlibat langsung dalam satu kali proses produksi pembuatan kerupuk. HOK tergantung dari jumlah tenaga kerja, hari kerja dan jam kerja perhari. Perkalian kesemua factor tersebut kemudian di bagi 8 jam sebagian satu satuan HOK. Rumusnya menjadi sebagai berikut :

$$\text{HOK} = (\text{tenaga kerja} \times \text{hari kerja} \times \text{jam kerja})/8$$

4. Faktor Konversi
Adalah banyaknya output yang dapat dihasilkan dalam satu satuan input yaitu banyaknya produk olahan kerupuk ikan yang dihasilkan dari satu kilogram ikan tersebut dibagi jumlah input yang dihasilkan.
5. Koefisien tenaga kerja
Adalah banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram produk . Dari hasil tenaga kerja HOK di bagi jumlah input yang dihasilkan.
6. Harga output atau harga jual kerupuk
Adalah Harga jual ditetapkan oleh usaha kerupuk setelah memperhitungkan harga pokok produksi yang dikeluarkan ditambah dengan keuntungan yang ingin diperoleh dari usaha kerupuk tersebut.
7. Upah tenaga kerja
Adalah Upah tenaga kerja yang selama ini diberikan masih dalam batas-batas yang wajar. Dan upah tenaga kerja ini tidak bisa disamakan dengan upah tenaga kerja di sector - sektor lainnya, seperti sektor perbengkelan, sektor perhotelan, dan lain-lain. Upah untuk setiap tenaga kerja diberikan selam 1 bulan sekali atau perhari.
8. Harga bahan baku
Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kerupuk adalah ikan, udang dan gonggong meliputi bahan baku utama, dan bahan tambahan yang merupakan bahan pelengkap bahan baku utama dalam proses produksi. Harga ikan tersebut menyesuaikan pada harga yang ada dipasar.
9. Sumbangan input lain
Sumbangan input lain merupakan bahan tambahan dalam melakukan kegiatan pengolahan kerupuk ikan. sumbangan input lain terdiri dari bahan penolong dan biaya bahan bakar. Bahan penolong yang digunakan dalam memproduksi kerupuk adalah tepung, garam, penyedap dan minyak goreng, sedangkan bahan bakar berupa gas elpigi.
10. Nilai Output
Nilai Output didapatkan dari factor konversi dikalikan dengan harga output kerupuk ikan.
11. a. Nilai Tambah
Nilai yang didapat dari nilai output dikurangi harga bahan baku dan sumbangan input lain
b. Rasio Nilai Tambah
Yaitu dengan persentase nilai tambah yaitu hasil dari nilai tambah dibagi dengan nilai output dikalikan dengan 100% sehingga mendapatkan rasio nilai tambah dari total output.
12. a. Pendapatan Tenaga kerja Langsung
Adalah penghasilan usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengolah produk. Perhitungan pendapatan tenaga kerja langsung dengan menggunakan nilai koefisien tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja langsung.
b. Pangsa Tenaga kerja
Pangsa tenaga kerja menunjukkan persentase pendapatan yang diperoleh tenaga kerja dari nilai tambah, merupakan hasil bagi dari pendapatan tenaga kerja langsung terhadap nilai tambah, diukur dalam satuan persen (%).

13. a. Keuntungan

Keuntungan yang biasa disebut dengan laba bersih adalah jumlah pendapatan yang tersisa setelah dikurangi semua biaya – biaya. Keuntungan yang di peroleh dari usaha kerupuk ini didapat dari nilai tambah dikurangi dengan pendapatan tenaga kerja langsung

b. Tingkat Keuntungan

Untuk mengetahui presentasi tingkat keuntungan yaitu keuntungan dibagi dengan nilai tambah dikali 100% sehingga mendapatkan tingkat keuntungan.

14. Marjin

Merupakan selisih antara nilai output dengan bahan baku atau besarnya kontribusi pemilik faktor – faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Marjin yang diperoleh dapat mempengaruhi presentasi pendapatan tenaga kerja langsung, sumbangan input lain serta keuntungan pemilik usaha dengan hasil yang diperoleh.

Metode Hayami dalam mencari nilai tambah

Variable	Perhitungan
Output, Input dan Harga	
1. Output (kg)	(1)
2. Input Ikan / Udang/gonggong	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5. Koefisien Tenaga Kerja	(5) = (3)/(2)
6. Harga output Kerupuk ikan, udang dan gonggong	(6)
7. Upah Tenaga Kerja Langsung	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Ikan, udang dan gonggong)	(8)
9. Sumbangan Input lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11) = (10) – (9) – (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11) = (11a)/(10)x100%
12. a. Pendapatan tenaga Kerja Langsung	(12a) = (5)x(7)(Rp/kg)
b. Pangsa tenaga Kerja (%)	
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(12b)=(12a)/(11a)x100%
b. Tingkat Keuntungan(%)	(13a) = (11a) – (12a) (13b) = (13a)/(11a)x100%
III. balas Jasa Pemliki Faktor – factor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10)-(8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a)/(14)x 100%
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9)/(14)x 100%
c. Keuntungan pemilik perusahaan (%)	(14c) = (13a)/(14)x 100%

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Bahan Penunjang dalam satu kali produksi / perhari dalam pengolahan kerupuk di “Griya Kencana Kijang” April 2020

Bahan Baku	Biaya Ikan (Rp)	Biaya Udang (Rp)	Biaya Gonggong (Rp)
Bahan Baku Langsung			
Ikan	Rp 13,000	Rp 28,000	Rp 30,000
Tepung	Rp 86,400	Rp 86,400	Rp 86,400
Bahan Baku tidak langsung			
garam	Rp 4,500	Rp 4,500	Rp 4,500
Penyedap Rasa	Rp 3,500	Rp 3,000	Rp 3,000
Gula	Rp 3,000	Rp 2,000	Rp 2,000
Gas	Rp 25,000	Rp 25,000	Rp 25,000
Total	Rp 135,400	Rp 148,900	Rp 150,900
Bahan Penolong	Biaya (Rp)	Biaya (Rp)	Biaya (Rp)
Plastik	Rp 6,800	Rp 5,100	Rp 5,100
label atau cap	Rp 2,000	Rp 2,000	Rp 2,000
Minyak Goreng	Rp 24,000	Rp 36,000	Rp 36,000
Total	Rp 32,800	Rp 43,100	Rp 43,100
Biaya Penyusutan Peralatan	Rp 1,771	Rp 1,771	Rp 1,771
Biaya Listrik	Rp 20,000	Rp 23,333	Rp 23,333
Total biaya Penolong	Rp 54,571	Rp 68,204	Rp 68,204
Penggunaan Bahan Baku (Kg)	12	10	10
Sumbangan Input Lain	Rp 4,548	Rp 6,820	Rp 6,820

dapat diketahui bahwa biaya yang dikeluarkan untuk bahan penolong dalam pengolahan kerupuk ikan dalam satu kali produksi adalah Rp. 54.571 untuk 12 kg ikan. Dimana biaya bahan penolong untuk 1 kg ikan adalah sebesar Rp. 4.548 dan biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam pengolahan kerupuk ikan adalah sebesar Rp. 135.400.

Untuk bahan penolong dalam pengolahan kerupuk udang satu kali produksi adalah Rp. 68.204 untuk 10 kg udang. Dimana biaya bahan penolong untuk 1 kg udang adalah sebesar Rp. 6.820 dan biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam pengolahan kerupuk udang adalah sebesar 148.900.

Sedangkan untuk bahan penolong dalam pengolahan kerupuk gonggong satu kali produksi adalah Rp. 68.204 untuk 10 kg udang. Dimana biaya bahan penolong untuk 1 kg udang adalah sebesar Rp. 6.820 dan biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam pengolahan kerupuk gonggong adalah sebesar 150.900.

Biaya penyusutan peralatan per satu kali produksi dalam pengolahan kerupuk ikan, udang dan gonggong di “Griya Kencana Kijang” April 2020

No	Jenis alat	Jumlah	Umur ekonomis	Biaya Penyusutan(Rp/hari)
1	Mesin Giling	1	8 Th	1.250
2	Mesin Adonan	1	8 Th	2.257
3	Freezer	1	8 Th	903
4	Sealer/ Pelekat	1	4 Th	139
5	Mesin Pompa Air	1	8 Th	417
6	Kuali	4	4 Th	208
7	Jumbo	3	4 Th	139

	Total			5.313
				1.771

dapat diketahui biaya penyusutan peralatan yang harus dikeluarkan perhari dalam pengolahan kerupuk adalah Rp. 5,313 /perhari. Namun peralatan digunakan tidak hanya pada proses pembuatan kerupuk ikan saja kerupuk udang dan gonggong pun memakai peralatan yang sama sehingga 5.313 di bagi 3 produk maka biaya sehari menjadi Rp.1.771. Adapun biaya penyusutan yang paling tinggi adalah biaya mesin adonan yaitu sebesar Rp. 2.257. sedangkan biaya penyusutan yang paling rendah adalah biaya sealer dan pelekat yaitu sebesar Rp. 139.

Kebutuhan dan upah tenaga kerja per satu kali produksi dalam pengolahan kerupuk di “Griya Kencana Kijang” April 2020.

Uraian Tenaga Kerja	Jumlah (Orang)	HOK	Total Upah
Ikan	2	1,75	100.000
Udang	1	0,87	50.000
Gonggong	1	0,75	50.000
Total			200.000

Diatas dapat dilihat bahwa penggunaan tenaga kerja dalam satu kali proses produksi pembuatan kerupuk membutuhkan tenaga kerja sebanyak 4 orang. Jadi total upah tenaga kerja dalam satu kali proses /perhari total upah yang dikeluarkan sebesar Rp. 200.000.

perhitungan nilai tambah usaha pengolahan kerupuk ikan dengan menggunakan hayami sebagai berikut :

I	Output, Input dan Harga	perhitungan ikan	perhitungan udang	perhitungan gonggong
1	Output (kg)	14	12	12
2	Input (kg)	12	10	10
3	Tenaga kerja HOK	1.75	0.87	0.75
4	Faktor Konversi	1.2	1.2	1.2
5	Koefisien Tenaga kerja	0.15	0.087	0.08
6	Harga output Kerupuk	Rp 45,000	Rp 65,000	Rp 80,000
7	Upah tenaga kerja	Rp 50,000	Rp 50,000	Rp 50,000
II	Penerimaan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan baku	Rp 135,400	Rp 148,900	Rp 150,900
9	Sumbangan input lain	Rp 4,548	Rp 6,820	Rp 6,820
10	Nilai Output	Rp 52,500	Rp 78,000	Rp 96,000
11	a. Nilai Tambah	Rp 78,352	Rp 64,080	Rp 48,080
	b. Rasio nilai tambah	149.24%	82.15%	50.08%
12	a. Biaya tenaga kerja L	Rp 7,292	4,350	Rp 3,750
	b. Pangsa Tenaga kerja %	9%	6.79%	7.80%
13	a. Keuntungan	Rp 71,060.33	59,730	Rp 44,330
	b. tingkat Keuntungan	90.69%	93.21%	92.20%
III	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Marjin	Rp 82,900	Rp 70,900.00	Rp 54,900
a	Pendapatan TKL %	8.80%	6.14%	6.83%
b	Sumbangan input lain%	5.49%	9.62%	12.42%
c	Keuntungan pemilik perusahaan	85.72%	84.25%	80.75%

Dari perhitungan diatas nilai tambah pada produk kerupuk ikan adalah sebagai berikut

1. Output, Input dan Harga

Dari table diatas dapat diuraikan bahwa dalam usaha pengolahan ikan menjadi kerupuk menggunakan bahan baku sebanyak 12 kg dapat menghasilkan output sebanyak 14 kg. sehingga menghasilkan factor konversi sebesar 1.2. Dalam proses pengolahan tersebut menggunakan tenaga kerja sebanyak 1.75 HOK, sehingga stttkoefisien tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi kerupuk adalah 0.15 HOK.

2. Penerimaan dan Keuntungan

Adapun harga rata – rata bahan baku usaha pengolahan kerupuk ikan di daerah penelitian adalah Rp. 135.400 /kg. sedangkan input lain dalam pengolahan kerupuk ikan adalah Rp. 4.548/kg.

Harga rata – rata output produk kerupuk ikan Rp. 45.000/kg dan nilai output produk kerupuk ikan adalah Rp. 52.500/kg. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan adalah sebesar Rp. 78.352/kg. Sedangkan rasio nilai tambah produk kerupuk adalah sebesar 14.92 %.

Imbalan tenaga kerja diperoleh dari hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja yaitu sebesar Rp. 7.292/kg dengan nilai persentase terhadap nilai tambah adalah sebesar 9%. Keuntungan dari dari pengolahan ikan menjadi kerupuk adalah sebesar Rp. 71.060/kg, dengan tingkat keuntungan sebesar 90,69% keuntungan diperoleh dari nilai tambah dikurangi dengan besarnya imbalan tenaga kerja.

3. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Marjin yang diperoleh sebesar Rp. 82.900/kg dengan persentase pendapatan tenaga kerja langsung yaitu sebesar 8,80%. Balas jassa untuk sumbanga input lain sebesar 5,49%. Keuntungan pengusaha pembuat kerupuk ikan adalah sebesar 85,72%.

Dari perhitungan diatas nilai tambah pada produk kerupuk udang adalah sebagai berikut

1. Output, Input dan Harga

Dari table diatas dapat diuraikan bahwa dalam usaha pengolahan udang menjadi kerupuk menggunakan bahan baku sebanyak 10 kg dapat menghasilkan output sebanyak 12 kg. sehingga menghasilkan factor konversi sebesar 1.2. Dalam proses pengolahan tersebut menggunakan tenaga kerja sebanyak 0.87 HOK, sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi 1 kg kerupuk adalah 0.087 HOK.

2. Penerimaan dan Keuntungan

Adapun harga rata – rata bahan baku usaha pengolahan kerupuk udang di daerah penelitian saya adalah Rp. 148.900 /kg. sedangkan sumbangan input lain dalam pengolahan kerupuk udang adalah Rp. 6.820/kg.

Harga rata – rata output produk kerupuk udang Rp. 65.000/kg dan nilai output produk kerupuk udang adalah Rp. 78.000/kg. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan udang adalah sebesar Rp. 64.080/kg. Sedangkan rasio nilai tambah produk kerupuk adalah sebesar 82,15 %.

Imbalan tenaga kerja diperoleh dari hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja yaitu sebesar Rp. 4.350/kg dengan nilai persentase terhadap nilai tambah adalah sebesar 6,79%. Keuntungan dari dari pengolahan udang menjadi kerupuk adalah sebesar Rp. 59,73/kg, dengan tingkat keuntungan sebesar 93,21% keuntungan diperoleh dari nilai tambah dikurangi dengan besarnya imbalan tenaga kerja.

3. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Marjin yang diperoleh sebesar Rp. 70.900/kg dengan persentase pendapatan tenaga kerja langsung yaitu sebesar 6,14%. Balas jasa untuk sumbanga input lain sebesar 9,62%. Keuntungan pengusaha pembuat kerupuk udang adalah sebesar 84,25%.

Dari perhitungan diatas nilai tambah pada produk kerupuk gonggong adalah sebagai berikut

1. Output, Input dan Harga

Dari table diatas dapat diuraikan bahwa dalam usaha pengolahan Gonggong menjadi kerupuk menggunakan bahan baku sebanyak 10 kg dapat menghasilkan output sebanyak 12 kg. sehingga menghasilkan factor konversi sebesar 1.2. Dalam proses pengolahan tersebut menggunakan tenaga kerja sebanyak 0.75 HOK, sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi 1 kg kerupuk adalah 0.08 HOK.

2. Penerimaan dan Keuntungan

Adapun harga rata – rata bahan baku usaha pengolahan kerupuk Gonggong di daerah penelitian adalah Rp. 150.900 /kg. sedangkan sumbangan input lain dalam pengolahan kerupuk Gonggong adalah Rp. 6.820/kg.

Harga rata – rata output produk kerupuk Gonggong Rp. 80.000/kg dan nilai output produk kerupuk Gonggong adalah Rp. 96.000/kg. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan Gonggong adalah sebesar Rp. 48.080/kg. Sedangkan rasio nilai tambah produk kerupuk adalah sebesar 50,08 %.

Imbalan tenaga kerja diperoleh dari hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja yaitu sebesar Rp. 3.750/kg dengan nilai persentase terhadap nilai tambah adalah sebesar 7,80%. Keuntungan dari dari pengolahan Gonggong menjadi kerupuk adalah sebesar Rp. 44.330/kg, dengan tingkat keuntungan sebesar 92,20% keuntungan diperoleh dari nilai tambah dikurangi dengan besarnya imbalan tenaga kerja.

3. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Marjin yang diperoleh sebesar Rp. 54.900/kg dengan persentase pendapatan tenaga kerja langsung yaitu sebesar 6,83%. Balas jasa untuk sumbanga input lain sebesar 12,42%. Keuntungan pengusaha pembuat kerupuk Gonggong adalah sebesar 80,75%.

V. PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan maka dapat disimpulkan sebagai berikut

- 1) Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan sebesar Rp. 78.352 /kg dengan rasio nilai tambah sebesar 14,92% (<50%). Maka nilai tambah yang di peroleh dari kerupuk ikan ini dinyatakan rendah, kemudian nilai tambah yang diperoleh dari kerupuk udang sebesar Rp. 64.080 /kg dengan rasio nilai tambah sebesar 82,15% (>50%). Maka nilai tambah yang di peroleh dari kerupuk udang ini dinyatakan tinggi dan nilai tambah yang diperoleh dari kerupuk gonggong sebesar Rp. 48.080 /kg dengan rasio nilai tambah sebesar 50,08% (>50%). Maka nilai tambah yang di peroleh dari kerupuk Gonggong ini dinyatakan tinggi.
- 2) Dari ke 3 jenis kerupuk nilai tambah yang paling tertinggi adalah jenis kerupuk udang yaitu 64.080 /kg dengan tingkat rasio 82,15%. dimana biaya output dan biaya bahan baku lebih tinggi dari pada ikan dan gonggong.

DAFTAR PUSTAKA

- Asni dan Landu Anti, *Peningkatan Nilai tambah Produk Perikanan Kelompok Usaha Kerupuk Ikan* di Kelurahan Anaiwoi Kecamatan Tanggetada Kabupaten Kolaka. *Jurnal Bisnis Perikanan FPIK UHO* 3(2): Oktober 2016
- Berlia Mia, Gumilar Iwang, dkk. (2017). *Analisis Usaha dan Nilai Tambah Produk Kerupuk berbahan Dasar Baku Ikan dan Udang* (studi kasus di Perusahaan Sri Tanjung Kabupaten Indramayu). *Jurnal perikanan dan Kelautan* Vol.VIII No.2
- Efendi Jufri, (2019). *Metode Hayami untuk menentukan Nilai tambah produk Ikan tuna* (Studi Kasus: Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus). Pekanbaru
<https://m.kumparan.com/kumparan-Sains/Potensi-kekayaan-laut>
- Hayami, Y. et. all. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java; A Perspektif From A Sunda Village*. CGPRT No 8. Bogor
- Khairuman dan Amri Khairul. *Buku pintar budidaya dan bisnis 15 ikan konsumsi*, penyunting, purwa-Cet.1-Jakarta; Agromedia Pustaka, 2011.
- Lubis Hidayah Nurul, dkk. (2017). *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri* (Studi kasus: UD.Seven Islands, Kelurahan Sei Bilah, Kecamatan Sei Lapan, Kabupaten Langkat) *Jurnal Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera utara*
- Malini Henny, (2014). *Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah (Added Value) Pengolahan Kerupuk Udang dan Pemasarannya Di SungSang I Kecamatan Banyuasin II. Palembang*. ISBN : 979-587-52-9
- Mardiasmo (2009). *akuntansi Sektor Publik*; Ed.IV, Penerbit: Cv ANDI, Yogyakarta
- Manik Tumpal, Eryanto Henry & Suprihartini Lia. 2017. *Pengembangan Investasi Wilayah Perbatasan, Industri Maritim dan Kawasan Perdagangan Bebas Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Pesisir di Provinsi Kepulauan Riau*. *Jurnal Pendidikan Ekonomi dan Bisnis (JPEB)* Vol. 5 No.1 Maret 2017 E-ISSN:2302– 2663
- Ramli, dkk. *Analisis kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Kerupuk Cumi*. Doi : 10.32524/jkb.v17i1.494. *jurnal keuangan dan bisnis*, Maret 2019.
- Ruauw Eyverson, dkk. 2012. *Analisis keuntungan dan nilai tambah agriindustri manisan pala UD Putri di Kota Bitung*. *Jurnal ASE – vol. 8 No.1* hal 31 -44
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press. Malang
- Satria Arif, (2015). *Politik Kelautan dan Perikanan; catatan Perjalanan Kebijakan Era SBY hingga Jokowi*, Cet.1, Ed1- Jakarta: Yayasan Pustaka obor Indonesia.
- Taufik Ahmad, dkk. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Berbasis Bahan Baku Ikan Laut*, kecamatan Panarukan, Kabupaten Situbondo artikel Fakultas Pertanian, Program Studi Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Jember
- Tarigan, R. 2004. *Ekonomi Regional* . Bumi Aksara, Jakarta
- Umar, Husein. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis. Nilai Tambah*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Undang - Undang Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2000 Tentang Perubahan Ketiga atas Undang – Undang Nomor 7 Tahun 1983 Tentang Pajak Penghasilan
- Yuliyanti dan Septa Saputra Rishi. 2017. *Analisis Harga Pokok Produksi Roti Berdasarkan Metode Full Costing Dan Variable Costing*. Akademi Akuntansi Bina Insani.