

ANALISIS NILAI TAMBAH IKAN JULUNG –JULUNG (*Hemirhampus sp*) MENJADI IKAN ASAP PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA BUNTO DI DESA TOWALE KECAMATAN BANAWA TENGAH KABUPATEN DONGGALA

Analysis Of Added Value Of Julung-Julung Fish (*Hemirhampus sp*) Producing Smoked Fish In The Bunto Household Industry In Towale Village, Banawa Tengah District, Donggala District

Andika Saputra¹⁾, Dafina Howara ²⁾, Erny³⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

²⁾Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

E-mail: andikalegend17@gmail.com, dafina.howara@gmail.com, ernysirappa@yahoo.co.id.

Submit: 6 November 2023, Revised: 21 Oktober 2024, Accepted: Oktober 2024

DOI : <https://doi.org/10.22487/agrotekbis.v12i5.1949>

ABSTRACT

This research aims to determine the added value obtained from processing julung-julung fish (*Hemirhampus sp*) (roa fish regional language) into smoked fish in the Bunto Home Industry. The determination of respondents was carried out purposively, namely the Bunto Home Industry. The data collected is primary and secondary data. The respondents in this research were the leadership and 2 employees. The analysis used is the added value of the tariff method. The research results showed that the processing of julung-julung fish into smoked fish at the Bunto Home Industry generated income of Rp 3,633,168.4 and provided gross added value, namely the total of income, depreciation and indirect taxes of Rp 5,791,000. Net added value namely the difference between gross added value and depreciation of Rp 5,652,334.4 and added value per raw material used, namely the division between net added value and the amount of raw materials of Rp 16,149.52 /kg, so that this value is the amount of rupiah obtained In 1 kg of raw materials, Julung-julung fish is used.

Keywords : Added Value, Julung-Julung Fish, Smoked Fish.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan julung-julung (*Hemirhampus sp*) (bahasa daerah ikan roa) menjadi ikan asap pada Industri Rumah Tangga Bunto. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*), yakni Industri Rumah Tangga Bunto. Data yang dikumpulkan adalah data primer dan sekunder. Responden dalam penelitian ini yaitu pimpinan dan 2 orang karyawan. Analisis yang digunakan adalah nilai tambah metode tarigan. Hasil penelitian diperoleh bahwa pengolahan ikan Julung-julung menjadi ikan asap pada Industri Rumah Tangga Bunto memperoleh pendapatan sebesar Rp 3.633.168,4 dan memberikan nilai tambah bruto yaitu total dari pendapatan, penyusutan, dan pajak tak langsung sebesar Rp 5.791.000 Nilai tambah netto yaitu selisih antara nilai tambah bruto dan penyusutan sebesar Rp 5.652.334,4 dan nilai tambah per bahan baku yang digunakan yaitu pembagian antara nilai tambah netto dan jumlah bahan baku sebesar Rp16.149,52 /kg, sehingga nilai tersebut merupakan besarnya rupiah yang didapatkan dalam 1 kg penggunaan bahan baku ikan Julung-julung.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Ikan Julung-Julung, Ikan Asap.

PENDAHULUAN

Ikan merupakan salah satu sumber protein yang dibutuhkan oleh manusia, karena kandungan proteinnya tinggi, memiliki kelemahan karena cepat mengalami kebusukan. Melihat dari keadaan di atas, perlu dilakukan penanganan, pengolahan dan pengawetan hasil perikanan yang bertujuan untuk mencegah kerusakan sehingga dapat diperpanjang daya simpan juga untuk menganekaragamkan produk olahan hasil pertanian (Adawyah, 2011).

Perairan Sulawesi Tengah merupakan sumber kekayaan alam yang melimpah dengan hasil yang beraneka ragam baik berupa produksi hayati maupun non hayati. Ikan julung-julung yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, ikan julung-julung merupakan ikan yang tergolong dalam suku hemiramphinae ikan ini merupakan ikan penghuni permukaan (zona epipelagik) yang tersebar luas menghuni perairan dunia. Adapun hasil tangkap Tahunan ikan julung-julung di Sulawesi Tengah dapat pada Tabel 1.

Tabel 1. Data Produksi Tahunan Ikan Julung-Julung Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Tengah 2021.

Tahun	Hasil Produksi (Ton)	Nilai (Rp)
2017	685,1	8.926.700
2018	1.021,6	13.584.700
2019	1.101,4	14.263.200
2020	1.073,5	13.873.400
2021	1.620,4	28.813.300
Total	5.502	79.461.300
Rata-Rata	1.100,4	15.892.260

Sumber : *Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Tengah 2022*

Tabel I menunjukkan bahwa data yang diperoleh dari dinas kelautan dan perikanan Provinsi Sulawesi Tengah terlihat

bahwa produksi ikan julung-julung tertinggi terjadi pada Tahun 2021 yaitu sebesar 1.620,4, kemudian pada Tahun 2019-2020 produksi ikan julung-julung sempat mengalami penurunan. Pada 2021 produksi ikan julung-julung kembali mengalami peningkatan, kondisi ini memperlihatkan bahwa di Sulawesi Tengah memiliki hasil produksi ikan julung-julung yang baik dengan mengolah komoditas perikanan laut Sulawesi Tengah dapat berpeluang meningkatkan pendapatan serta untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga, masyarakat yang berada di wilayah Sulawesi Tengah dan juga dapat meningkatkan suatu hasil usaha di bidang pengolahan ikan julung-julung yaitu industri besar, industri menengah, industri kecil dan industri rumah tangga di Sulawesi Tengah

Kegiatan usaha sumberdaya perikanan tidak akan menghasilkan manfaat, serta nilai ekonomis yang tinggi apabila tidak diikuti dengan kegiatan usaha pengolahan dan pemasaran yang baik, untuk itu perlu dilakukan kegiatan pengolahan produksi perikanan yang berkelanjutan. Pengembangan kegiatan usaha pengolahan ikan ini diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah (value added) dan menciptakan berbagai produk, sehingga proses pemasaran lebih luas dan mampu menyerap tenaga kerja (Soleman, 2020)

Pengolahan komoditas perikanan laut yang ada di Desa Towale Kecamatan Banawa Tengah Kabupaten Donggala bertujuan untuk meningkatkan pendapatan serta untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga masyarakat yang berada di wilayah tersebut. Ikan julung-julung atau bahasa daerah ikan roa merupakan salah satu sumberdaya ikan pelagis yang terdapat di Desa Towale Kecamatan Banawa Tengah Kabupaten Donggala. Menjalankan usaha pengasapan ikan julung-julung usaha ini masih menggunakan peralatan dan perlengkapan yang masih sangat sederhana. Menurut (Santoso, 2000), dalam teknik pengasapan ini dengan menggunakan beberapa cara dalam pelaksanaannya, cara-cara tersebut diawali dengan penyediaan peralatan dan

perlengkapan, penerimaan bahan baku, pencucian, penjepitan bahan baku, proses pengasapan langsung, pengepakan dan diakhiri dengan sistem pemasaran.

Pengolahan ikan julung-julung menjadi ikan asap adalah untuk memperpanjang masa simpan ikan sehingga tidak cepat rusak agar memperoleh nilai jual yang tinggi di pasaran. Adanya kegiatan usaha pengolahan ikan julung-julung menjadi ikan asap yang mengubah bentuk dari ikan mentah menjadi ikan asap yang lebih tinggi nilai ekonominya setelah melalui proses produksi, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses produksi.

Daya tahan ikan julung-julung yang dijual dalam bentuk segar mudah membusuk sehingga perlu pengolahan lebih lanjut maka salah satu alternatif yaitu dengan mengolahnya menjadi ikan asap, dengan pengolahan ikan julung-julung menjadi suatu produk yang lebih tahan lama akan memberikan nilai tambah yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari produk olahan tersebut. Upaya pengolahan ikan julung-julung menjadi ikan asap selain karena mudah membusuk, juga dapat menyerap tenaga kerja lebih banyak sehingga memberikan peluang dalam peningkatan sumber daya manusia.

Industri Rumah tangga Bunto merupakan salah satu industri yang tergolong pelaku usaha kecil yang terletak di Desa Towale Kecamatan Banawa Tengah Kabupaten Doggala di Kota Palu yang memproduksi olahan ikan julung-julung menjadi ikan asap Industri ini telah berdiri sejak Tahun 2006. Industri Rumah Tangga Bunto ini berupaya meningkatkan penghasilan dengan cara usaha penangkapan dan pengolahan ikan. Pengolahan pengasapan ikan bertujuan untuk mempertahankan mutu awet ikan serta mendapatkan nilai tambah terhadap hasil tangkapan. Industri Rumah Tangga Bunto mempunyai suatu keunggulan dimana ikan julung-julung menjadi ikan asap ini

terkenal mempunyai tekstur yang unik dengan daerah yang lain.

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu proses produksi dan nilai tambah juga dapat diartikan sebagai penambahan nilai suatu komoditi tersebut, perhitungan nilai tambah tersebut menjadi sangat penting untuk acuan bahwa ikan julung-julung menjadi ikan asap yang dibuat memiliki keuntungan dan kriteria yang positif untuk meningkatkan nilai ekonomi usaha dari Industri Rumah Tangga Bunto, sehingga penelitian ini bertujuan untuk menganalisis serta mengetahui besar nilai tambah yang diberikan ikan julung-julung menjadi ikan asap hal ini menjadi dasar pertimbangan penulis untuk melakukan penelitian tentang analisis nilai tambah ikan Julung-julung menjadi ikan asap pada Industri Rumah Tangga Bunto di Desa Towale Kecamatan Banawa Tengah Kabupaten Donggala Sulawesi Tengah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapa besarnya nilai tambah yang diperoleh Industri Tumah Tangga Bunto setelah ikan julung-julung diolah menjadi ikan asap. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui besar nilai tambah usaha ikan julung-julung menjadi ikan asap pada Industri Rumah Tangga Bunto di Desa Towale Kecamatan Banawa Tengah Kabupaten Donggala.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Industri Rumah Tangga Bunto yang berlokasi di Desa Towale Kecamatan Banawa Tengah Kabupaten Donggala. Lokasi ini dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa industri ini merupakan industri yang memproduksi pengasapan ikan julung-julung sehingga dapat memproduksi ikan julung-julung segar menjadi ikan asap. Penelitian ini dilaksanakan bulan Juni sampai dengan Agustus 2023.

Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa pimpinan usaha dan tenaga kerja industri Rumah Tangga Bunto dapat memberikan informasi tentang proses pengasapan ikan julung-julung dan data yang ditambahkan. Responden yang diambil yaitu pimpinan dan 2 orang karyawan sehingga jumlah keseluruhan sebanyak 3 orang responden.

Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan dari data observasi dan wawancara langsung dengan responden yaitu pemilik atau pimpinan industri dengan menggunakan daftar pertanyaan (*questionnaire*). Data sekunder diperoleh dari industri yang terkait dan literatur yang relevan dengan tujuan penelitian ini.

Penelitian ini menggunakan metode analisis nilai tambah metode tarigan. Nilai tambah suatu produk adalah hasil dari nilai produk akhir dikurangi dengan biaya antara yang terdiri atas biaya bahan baku dan bahan penolong, dimana bagian dari biaya antara yang diperhitungkan yaitu biaya bahan baku, dan biaya transportasi (Tarigan, 2004)

Analisis yang digunakan dirumuskan sebagai berikut

a. Nilai Tambah Bruto

$$\begin{aligned} \text{NTb} &= \text{Na} - \text{Ba} \\ &= \text{Na} - (\text{Bb} + \text{Bp} + \text{Bpl}) \end{aligned}$$

Keterangan :

NTb	= nilai tambah bruto (Rp)
Na	= nilai produk akhir (Rp)
Ba	= biaya antara (Rp)
Bb	= biaya bahan baku (Rp)
Bp	= biaya bahan penolong (Rp)
Bl	= biaya lain – lainnya (Rp)

b. Nilai Tambah Netto (NTn)

$$\begin{aligned} \text{NTn} &= \text{NTb} - \text{NP} \\ \text{Np} &= \frac{\text{nilai awal} - \text{nilai sisa}}{\text{umur ekonomis}} \end{aligned}$$

Keterangan :

NTn	= nilai tambah netto (Rp)
NTb	= nilai tambah bruto (Rp)
Np	= nilai penyusutan (Rp)

Nilai Tambah per Bahan Baku

$$\text{NTbb} = \text{NTn} : \sum \text{bb}$$

Keterangan :

NTbb	= nilai tambah per bahan baku yang digunakan (Rp/kg)
NTn	= nilai tambah netto (Rp)
$\sum \text{bb}$	= jumlah bahan baku yang di pakai (kg)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses adalah cara atau metode ataupun teknik bagaimana produksi itu dapat dilaksanakan. Produksi adalah kegiatan untuk menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) suatu barang atau jasa. Proses produksi adalah suatu cara, metode ataupun teknik menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan faktor produksi yang ada (Ahyari, 1986).

Proses Produksi.

1. Penerimaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan adalah ikan julung-julung, dalam usaha pengolahan ikan asap di Industri Rumah Tangga Bunto masih segar dan belum diawetkan dan harus bermutu tinggi. Penerimaan bahan baku biasanya langsung datang ketempat nelayan penangkap ikan yang berada di daerah Desa Towale di mulai pada saat sore hari kurang lebih pada pukul 16.00.

2. Pencucian

Bahan baku ikan yang di dalam bak kapal dipindahkan oleh 2 orang tenaga kerja dimasukkan keranjang tanpa menggunakan alat apapun melainkan langsung dipindahkan dengan menggunakan tangan telanjang, kemudian keranjang yang sudah terisi ikan dicelupkan ke dalam air laut untuk dicuci dan tidak menggunakan loyang sebagai wadah untuk tempat pencucian bahan baku.

3. Pengangkutan

Bahan baku yang terisi di keranjang yang sudah dicuci kemudian diangkut oleh 2 orang tenaga kerja sampai ditempat pengasapan biasanya pengangkutan pada sore hari setelah nelayan pulang dari

penangkapan ikan julung – julung dengan jarak tempuh kurang lebih sekitar 30 meter butuh waktu 5 menit atau lebih untuk sampai tempat pengasapan.

Baik atau buruknya mutu ikan sebenarnya ditentukan oleh kesempurnaan penanganan ikan, dalam penanganan ikan segar bertujuan agar kesegaran ikan dapat tetap terjaga dan dapat dipertahankan selama atau setidaknya hingga ikan sampai ke tangan konsumen dan salah satu cara mengawetkan ikan yang tidak merubah sifat alami ikan adalah pendinginan dan pembekuan.

4. Rakitan Bambu dan Penjempitan

Bahan baku yang telah diangkut sampai di rumah pengasapan langsung dilakukan perakitan bambu dan penjempitan ikan julung-julung. Proses perakitan bambu menggunakan alat pisau dengan cara membelah bambu yang kecil menjadi beberapa bagian dan selanjutnya dibentuk sedemikian rupa dan terbentuk beberapa lembar rakitan bambu, sedangkan penjempitan ikan julung-julung dengan cara menyusun ikan di atas rakitan bambu dengan menggunakan tangan selanjutnya disusun dengan rapi, untuk pekerjaan rakitan bambu dan penjempitan ikan julung-julung ialah menggunakan jasa sewa pengrajin kurang lebih 4 sampai 5 orang pengrajin. Waktu untuk pembuatan rakitan bambu dan penjempitan ikan julung-julung dimulai kurang lebih pukul 16.30. sampai 18.00.

5. Penataan

Bagi ikan yang sudah di jepit dan di ikat dilakukanlah penataan oleh 2 tenaga kerja dengan cara meletakkan di atas para-para, pada tahap pertama ikan disusun secara vertikal yaitu bagian kepala ikan menghadap ke bawah, pada tahap kedua, posisi ikan dibalik yaitu bagian kepala menghadap ke atas, untuk bertujuan mengurangi turunnya kadar air dan aktivitas air yang terkandung dalam daging ikan pada saat pengasapan pada tahap kedua ini, posisi ikan dibalik yaitu bagian kepala menghadap ke atas, agar memudahkan daging ikan menyerap

partikel – partikel asap serta mendapatkan aliran asap dan panas yang merata, jarak antara ikan – ikan pada rak pengasap dan jarak antara masing-masing rak pengasapan dalam ruang pengasapan tidak boleh terlalu rapat.

6. Preses Pengasapan

Berdasarkan pengamatan dan deskripsi alat pengasapan yang digunakan untuk proses pengolahan ikan julung-julung asap adalah jenis alat pengasapan tertutup yaitu berbentuk seperti rumah terdapat dua ruangan utama, karena usaha pengasapan ini merupakan usaha pengasapan ikan yang masih tradisional dan berskala rumah tangga. Proses pengasapan bahan baku ikan julung-julung adalah salah satu proses apakah produk akan memperoleh hasil yang baik atau buruk, dengan tidak melupakan faktor-faktor pendukung seperti bahan bakar, waktu pengasapan, suhu pengasapan, volume asap dan teknik.

Proses pengasapan ikan harus dijaga dan selalu disiram memakai air apabila apinya terlalu tinggi, hal ini akan berpengaruh jika suhu yang digunakan terlalu tinggi yaitu bagian kulit ikan akan keriput, daging ikan akan rapuh dan warna tidak mengkilap terang.

7. Hasil Pengasapan

Hasil pengasapan ikan julung – julung memiliki karakteristik daging lebih kering, warna mengkilap kuning keemasan, renyah (gurih) serta memiliki rasa khas ikan julung-julung asap jika sudah diolah.

Menurut Tadanugi dalam Damongilala (2009) berdasarkan hasil penelitian bahwa nilai kadar air ikan julung-julung asap adalah 16,20%, hasil ini menunjukkan bahwa kadar air ikan julung-julung asap lebih rendah dari kadar air ikan asap yang dikeluarkan oleh SNI yaitu 60%. Tidak jauh berbeda dengan hasil pengasapan (produk) usaha pengasapan ikan Julung-Julung di Industri Rumah Tangga Bunto karena jika ditinjau secara produk ikan julung-julung memiliki daging lebih kering, tekstur renyah, kenampakan berwarna kuning

keemasan, aroma dan rasa khas ikan julung-julung asap.

8. Pengemasan atau pengepakan

Hasil produk dari pengasapan adalah ikan asap kering yang nantinya akan dilakukan pengepakan oleh 2 tenaga kerja dalam bentuk ikat, tidak menggunakan bahan pengepak seperti halnya dos melainkan hanya menggunakan tali rafia. Pengepakan yang dilakukan untuk produk ikan julung-julung asap atau bahasa daerah ika roa asap, untuk pengepakan atau pengemasan dilakukan dalam bentuk ikat atau per pak, 1 ikat atau 1 pak produk ikan julung-julung asap matang berjumlah 10 jepit dengan setiap jepit terdapat 20 ekor ikan julung-julung asap yang sudah matang, sehingga total dalam satu ikat/pak yaitu 200 ekor.

Proses pengolahan pengasapan ikan julung-julung asap dapat dilihat pada gambar 1.



Sumber : data primer yang diolah, 2023

Produksi Ikan Julung-Julung Menjadi Ikan Asap Pada Industri Rumah Tangga Bunto. Proses produksi yaitu suatu cara untuk teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber pendukung antara lain tenaga kerja, bahan-bahan dan modal yang ada. Proses produksi Industri Rumah Tangga Bunto diawali dengan melakukan pencucian, pengangkutan, rakitan bambu dan penjepitan, penataan, proses pengasapan. hasil pengasapan pengemasan

atau pengepakan Industri Rumah Tangga Bunto melakukan Produksi sebanyak 3 kali produksi dalam satu bulan menghasilkan 51 pak dalam 51 pak menghasilkan 510 jepit dengan berat keseluruhan menghasilkan 170 kg ikan asap dengan perbandingan ikan julung-julung sebelum diolah yaitu 350 kg ikan julung-julung segar. Hasil pengasapan tersebut di jepit dengan jumlah 20 ekor ikan julung-julung asap seharga Rp 20.000.

Biaya Produksi Ikan Julung-Julung Menjadi Ikan Asap Pada Industri Rumah Tangga Bunto Juni Tahun 2023. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang dapat diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau secara potensial akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya produksi secara umum merupakan total semua biaya yang digunakan dari persiapan produksi sampai pada pemasaran ikan asap. Total biaya ini diperoleh dari penjumlahan antara biaya tetap dengan biaya variabel.

Biaya Tetap. Biaya Tetap (*fixed cost*) yaitu biaya perusahaan yang besarnya tidak dipengaruhi oleh volume kegiatan perusahaan, baik dalam produksi maupun dalam penjualan. Biaya tetap pada penelitian ini meliputi nilai penyusutan alat, upah tenaga kerja dan nilai pajak produksi pada Industri Rumah Tangga Bunto. Berdasarkan data pada Lampiran 1 maka biaya tetap terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Total Biaya Tetap Produksi Ikan Julung-Julung Menjadi Ikan Asap Pada Industri Rumah Tangga Bunto Bulan Juni Tahun 2023

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
1	Penyusutan Alat	138.665,6
2	UpahTenaga Kerja	2.000.000
3	Pajak	19.166
Jumlah		2.157.831,6

Sumber : data primer yang diolah, 2023

Tabel 2 menunjukkan bahwa total biaya tetap produksi ikan roa menjadi ikan asap pada Industri Rumah Tangga Bunto sebesar Rp. 2.157.831,6. Biaya tersebut mencakup biaya penyusutan alat, upah tenaga kerja, PBB, dan pajak kendaraan. Biaya penyusutan alat diperoleh dari selisih antara nilai awal dan nilai akhir peralatan dibagi umur ekonomis sehingga diperoleh nilai penyusutan alat sebesar Rp. 138.665,6, upah tenaga kerja sebesar Rp 2.000.000 per bulan, pajak PBB sebesar Rp. 35.000 per tahun kemudian dibagi 12 bulan sehingga pajak PBB sebesar Rp. 2.916, pajak kendaraan 1 unit motor dengan pajak Rp. 195.000 per tahun dibagi 12 bulan sehingga sebesar Rp. 16.250. sehingga total pajak sebesar 19.166.

Biaya Variabel. Biaya variabel adalah biaya yang totalnya berubah secara proporsional dengan perubahan total kegiatan atau volume yang berkaitan dengan biaya variabel tersebut. Biaya Variabel produksi ikan julung-julung menjadi ikan asap pada Industri Rumah Tangga Bunto terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Total Biaya Variabel Produksi Ikan Julung-Julung Menjadi Ikan Asap Pada Industri Rumah Tangga Bunto Bulan Juni Tahun 2023

No	Jenis biaya	Nilai (Rp/bulan)
1	Bahan baku ikan roa	2.625.000
2	Bahan penolong	1.125.000
3	Biaya lain – lainnya	659.000
	Jumlah	4.409.000

Sumber : data primer yang diolah, 2023

Tabel 5 menunjukkan bahwa total biaya variabel produksi ikan roa asap pada Industri Rumah Tangga Bunto sebesar Rp. 4.409.000. Biaya tersebut meliputi biaya bahan baku ikan julung-julung segar sebesar Rp 2.625.000, biaya bahan penolong (bambu, kayu per m³, minyak tanah,) sebesar Rp 1.125.000, dan biaya

lain-lainnya yaitu biaya transportasi, biaya sewa jasa rakitan bambu, biaya sewa jasa penjepitann ikan julung-julung sebesar 659.000. Biaya-biaya variabel ini yang harus dikeluarkan Industri Rumah Tangga Bunto dalam 1 bulan memproduksi ikan roa menjadi ikan asap.

Biaya Produksi. Biaya produksi yang dikeluarkan yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya produksi ikan Julung-Julung menjadi ikan asap pada Industri Rumah Tangga Bunto bulan Juni 2023 terlihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Total Biaya Produksi Ikan Julung-Julung Menjadi Ikan Asap Asap Pada Industri Rumah Tangga Bunto Bulan Juni Tahun 2023

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
1	Biaya Tetap	2.157.831,6
2	Biaya Variabel	4.409.000
	Jumlah	6.566.831,6

Sumber : data primer yang diolah, 2023

Tabel 4 menjelaskan biaya produksi pada Industri Rumah Tangga Bunto yang harus dikeluarkan dalam memproduksi ikan Julung-Julung menjadi ikan asap yaitu sebesar Rp. 6.566.831,6.

Pendapatan Usaha Ikan Julung-Julung Asap Pada Industri Rumah Tangga Bunto Tahun 2023. Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari selisih antara total penerimaan (TR) dengan total biaya produksi (TC). Tinggi rendahnya pendapatan akan sangat dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang dicapai. Pendapatan usaha ikan Julung-Julung menjadi ikan asap pada Industri Rumah Tangga Bunto bulan Juni 2023 terlihat pada Tabel 5.

Tabel 5 menjelaskan bahwa pendapatan produksi ikan roa menjadi ikan asap pada Industri Rumah Tangga Bunto yaitu sebesar Rp. 3.633.168,4 Pendapatan tersebut diperoleh dari 3 kali proses produksi pada bulan Juli

(dalam satu kali proses produksi ikan roa menghasilkan 170 jepit ikan roa asap) sehingga jumlah produksi ikan roa menjadi ikan asap pada bulan Juni sebanyak 510 jepit. Satu jepit dijual dengan harga Rp. 20.000 Sehingga total Penerimaan Sebesar Rp.10.200.000. Total biaya diperoleh dari penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel sedangkan pendapatan ikan asap diperoleh dari selisih antara total penerimaan dan total biaya.

Tabel 5. Pendapatan Usaha Ikan Julung-Julung Asap Pada Industri Rumah Tangga Bunto Bulan Juni Tahun 2023

No	Uraian	Nilai (Rp/bulan)
1	Biaya Tetap (Rp)	2.157.831,6
2	Biaya Variabel (Rp)	4.409.000
3	Total Biaya (Rp) (1+2)	6.566.831,6
4	Jumlah Produksi (jepit)	510
5	Harga Produk (Rp)	20.000
6	Total Penerimaan (Rp)(4 × 5)	10.200.000
	Pendapatan (Rp)(6-3)	3.633.168,4

Sumber : data primer yang diolah, 2023

Perhitungan Nilai Tambah Produksi Ikan Julung-Julung Menjadi Ikan Asap di Industri Rumah Tangga Bunto Bulan Juni Tahun 2023. Analisis nilai tambah usaha pengolahan ikan Julung-Julung segar menjadi ikan asap dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku yang digunakan dalam memproduksi ikan asap, perhitungan analisis nilai tambah bahan baku ikan Julung-Julung menjadi ikan asap dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5 menjelaskan bahwa nilai tambah bahan baku ikan Julung-Julung yaitu sebesar Rp 16.149,52. /kg. Nilai tambah tersebut diperoleh dari pembagian antara nilai tambah netto dan jumlah bahan baku.

Tabel 5. Nilai Tambah Bahan Baku Ikan Julung-Julung Menjadi Ikan Asap Pada Industri Rumah Tangga Bunto Bulan Juni Tahun 2023.

No	Uraian	Nilai (Rp/bulan/Kg)
1	Nilai Produk Akhir (Rp)	10.200.000
2	Biaya Bahan Baku (Rp)	2.625.000
3	Jumlah Bahan Baku (Kg)	350
4	Biaya Bahan Penolong + Biaya lain - lainnya (Rp)	1.784.000
5	Biaya Penyusutan (Rp)	138.665,6
6	Biaya Antara (Rp)	4.409.000
7	Nilai Tambah Bruto (Rp)(1-6)	5.791.000
8	Nilai Tambah Netto (Rp)(7-5)	5.652.334,4
9	Nilai Tambah Per Bahan Baku (Rp/Kg)(8/3)	16.149,52

Sumber : data primer yang diolah, 2023

Nilai Tambah Bruto. Nilai tambah bruto merupakan dasar dari perhitungan nilai tambah neto dan nilai tambah per bahan baku. Nilai tambah ikan Julung-Julung asap dengan produk akhir diterima oleh Industri Rumah Tangga Bunto adalah nilai yang diberikan atau dijual dari produsen kepada konsumen. Besarnya biaya antara yang dikeluarkan Rp 4.409.000, yang diperoleh dari penjumlahan antara biaya bahan baku, biaya bahan penolong yang ditambahkan dengan biaya penolong lainnya yang masing-masing sebesar Rp. 2.625.000 dan Rp 1.784.000, nilai tambah bruto ikan roa asap yang dihasilkan sebesar Rp 5.791.000.

Nilai Tambah Netto. Nilai tambah netto ikan roa menjadi ikan asap sebesar Rp 5.652.334,4 yang diperoleh dari selisih antara nilai tambah bruto dan nilai penyusutan yang masing-masing sebesar Rp 5.791.000 . dan Rp. 138.665,6.

Nilai Tambah Per Bahan Baku. Nilai tambah per bahan baku untuk mengetahui produktivitas bahan baku yang dimanfaatkan dalam menghasilkan ikan Julung-Julung asap. Nilai tambah bahan baku ikan Julung-Julung asap pada Industri Rumah Tangga

Bunto yaitu sebesar Rp 16.149,52 /kg. Artinya, untuk setiap setiap satu kilogram bahan baku ikan Julung-Julung asap yang digunakan dalam produksi dapat memberikan nilai tambah bahan baku sebesar Rp 16.149,52, hal ini dapat dilihat perbandingan antara nilai bahan baku ikan Julung-Julung sebelum diolah yaitu dengan Rp 7.500/kg, sehingga dapat diartikan bahwa bahan baku ikan Julung-Julung yang telah diolah akan memiliki nilai tambah.

Nilai tambah ikan Julung-Julung menjadi ikan asap pada Industri Rumah Tangga Bunto adalah Rp. 16.149,52 /kg. sedangkan bahan baku ikan Julung-Julung sebelum diolah bernilai Rp 7.500/kg. Berdasarkan hal tersebut, maka diketahui bahwa ikan Julung-Julung akan memberikan nilai tambah bila diolah menjadi ikan asap. Perbandingan antara bahan baku ikan Julung-Julung sebelum diolah dan setelah diolah adalah sebesar Rp 8.649,52 /kg.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh kesimpulan bahwa pengolahan ikan Julung-Julung menjadi ikan asap pada Industri Rumah Tangga Bunto memperoleh pendapatan sebesar Rp 3.633.168,4 dan memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp 5.791.000, nilai tambah netto sebesar Rp 5.746.084,4 dan nilai tambah per bahan baku sebesar Rp 16.417,38 /kg dari bahan baku yang digunakan, sehingga nilai tersebut merupakan besarnya rupiah yang didapatkan dalam 1 kg penggunaan bahan baku ikan Julung-Julung.

Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas maka saran dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Pengusaha ikan julung-julung menjadi ikan asap harus terus dikembangkan karena dapat mendatangkan keuntungan yang cukup baik. Berdasarkan nilai tambah yang diperoleh, diharapkan pemilik industri mampu mempertahankan atau meningkatkannya dimasa yang akan datang.
2. Usaha ikan julung-julung menjadi ikan asap hendaknya dapat memanfaatkan perkembangan teknologi untuk membantu memasarkan produk yang dihasilkan seperti memasarkan di e-commerce atau toko online.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah.R. (2011). *Pengolahan Dan Pengawetan Ikan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Ahyari, 1986 Agus. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. Buku 2. Edisi 4. Bpee. Yogyakarta.
- Santoso, 2000. *Analisis Mutu Bahan Baku*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tarigan, (2004). *Ekonomi Regional*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Soleman, A., Andaki, J. A., & Manoppo, V. E. 2020. *Analisis Finansial Usaha Ikan Julung-Julung Asap Di Desa Penu Kecamatan Taliabu Timur Kabupaten Pulau Taliabu Profinsi Maluku Utara*. *Akulturasi : Jurnal Ilmiah Agrobisnis Perikanan*. Vol 8, No 2, Hal : 242-250.
- Damonglala, L. 2009. *Kadar Air Dan Total Bakteri Pada Ikan Roa (Hemirhampus Sp.) Asap Dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda*. *Jurnal Ilmiah Sains*. Vo 19, No 2, Hal : 190 – 198.