***e-J.* Agrotekbis 7 (1) : 107-114, Februari 2019 ISSN : 2338-3011**

**ANALISIS NILAI TAMBAH IKAN ROA MENJADI SAMBAL**

**PADA INDUSTRI SAL-HAN DIKOTA PALU**

**Analysis of Added Value of Roa Fish Become a Sauce at Sal-Han Industry in Palu City**

**Moh Riski Pratama1),Lien Damayanti2),Yulianti Kalaba2)**

1)Mahasiswa Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako. Palu.

2)Dosen Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako. Palu.

Jl. Soekarno-Hatta Km 9. Tondo-Palu 94118, Sulawesi Tengah. Telp. 0451-429738

E-mail : riiskypratamaa@gmail.com

**ABSTRACT**

This research aims to find out the added value of Roa fish business become sauce at Sal-Han industry in Palu. The research was conducted on April 2017. Respondens were 5 employee and 1 leader selected. So that total respondens are 6 people. The research used primary and secondary data which were analyzed using Hayami method. Based on the result of the research, it can be concluded that the production of Roa fish sauce at Sal-Han industry on April 2017 used 15 kg Roa fish produced 119.79 kg of Roa fish sauce and produced 726 bottles. The income from the sauce 5.411.460 with profit 41.837 or 93.35%. The added value of sauce production is influenced by the big of output, raw material price, and contribution of ather input.

**Keywords** : Roa Fish, value added.

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah usaha ikan menjadi sambal pada industri Sal-han di Kota Palu. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2017. Responden yang diambil yaitu 5 orang karyawan dan 1 pimpinan, sehingga jumlah keseluruhan sebanyak 6 orang responden. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah *(metode hayami).* Berdasarkan hasil pembahasan penelitian maka diperoleh kesimpulan bahwa produksi sambal ikan roa pada industri Sal-han bulan April Tahun 2017 menggunakan 15 kg ikan roa menghasilkan 119,79 kg sambal ikan roa dan menghasilkan 726 botol besarnya pendapatan produksi sambal ikan roa pada industri Sal-han yaitu sebesar Rp. 5.411.460 dengan keuntungan Rp. 41.837 atau sebesar 93.35%. Nilai tambah produksi sambal ikan roa dipengaruhi oleh besarnya nilai output, harga bahan baku dan nilai sumbangan input lain.

**Kata Kunci** : Ikan Roa, nilai tambah.

**PENDAHULUAN**

Pembangunan ekonomi yang semakin kompleks dan kompetitif dalam era globalisasi ini mendorong perubahan orientasi pembangunan sektor pertanian dari orientasi produksi ke arah pendapatan. Oleh karena itu, pendekatan pembanguan pertanian Indonesia telah berubah dari pendekatan usaha tani ke agribisnis. Sistem agribisnis tidak sama dengan sektor pertanian, dimana sistem agribisnis jauh lebih luas dari pada sektor pertanian yang dikenal selama ini (saragih, 2000).

Soekartawi (2003), agribisnis merupakan sebuah pendekatan dalam pengelolaan usaha tani yang menekankan pada aspek peningkatan nilai tambah dari komoditas pertanian*.* Nilai tambah merupakan nilai yang didapatkan dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara (intermediate cost) yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong dalam melakukan proses produksi (besarnya nilai dari proses pengolahan). Besarnya nilai tambah ini tidak seluruhnya menyatakan keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan, karena masih mengandung imbalan terhadap pemilik faktor produksi lain dalam proses pengolahan yaitu sumbangan input lain. Besarnya nilai output produk dipengaruhi oleh besarnya bahan baku, sumbangan input lain, dan keuntungan (Tarigan, 2004).

Wungler (2000) adalah nilai tambah menggambarkan sebagai nilai pengiriman barang-barang memproduksi (keluaran) kurang ongkos barang-barang intermediate antara dan memerlukan jasa (tetapi belum termasuk bekerja keras), dengan penyesuaian.

Ikan merupakan salah satu sumber makanan yang sangat dibutuhkan oleh manusia karena banyak mengandung protein. Kandungan protein dan air yang terdapat pada ikan cukup tinggi, sehingga ikan termasuk komoditi yang mudah busuk. Oleh karena itu diperlukan upaya untuk menghambat proses pembusukan dengan cara pengolahan. Pengasapan adalah salah satu cara pengolahan ikan yang berfungsi untuk mengawetkan serta memberi aroma dengan cita rasa yang khas. Pengasapan merupakan salah cara pengolahan atau pengawetan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia dari hasil pembakaran bahan bakar alami. Pemanfaatan pada ikan julung-julung diperairan dihitung sekitar 70% ton/tahun, manfaat investasinya adalah sebesar 1,19% dan rasio biaya manfaat sekitar 0,94% ikan julung-julung masuk dalam perikanan laut. Julung-julung adalah ikan terbang yang dapat ditemui diperairan laut utara Pulau Sulawesi sampai dengan Kepulauan Maluku. Ikan roa atau ikan gepe biasa disebut oleh orang ternate maluku utara adalah ikan galafea. Ikan julung-julung (Moeljanto,1982).

Tabel 1 menunjukan produksi ikan diprovinsi Sulawesi tengah pada tahun 2011-2015 mengalami peningkatan secara signifikan dari jumlah produksi 140.465,71 ton sampai dengan 267.887,60 ton. Kondisi ini memperlihatkan bahwa perikanan di Provinsi Sulawesi Tengah dapat meningkatkan devisa negara.

Sulawesi tengah secara geografis berada dibawah garis khatulistiwa. Posisi ini memberi suatu keunggulan tersendiri berupa keanekaragaman kekayaan hasil laut dan perikanan. Keanekaragaman kekayaan hasil laut dan perikanan tersebut memberi suatu nilai tambah bagi masyarakat bila dipasarkan dalam bentuk olahan baik dalam bentuk jadi. Produksi perikanan tangkap Sulawesi Tengah dan jenis perikanan terlihat pada Tabel 1.

Perairan Sulawesi tengah sendiri memiliki salah satu jenis ikan yang dapat diolah dan memiliki nilai ekonomis tinggi, yaitu ikan julung-julung atau ikan roa (*hemirhampus sp.)* sudah selayaknya mendapat perhatian untuk dikelola dengan lebih professional, hal ini tentu yang menjadi peluang usaha bagi para pelaku industri.

Tabel 1. Produksi Perikanan Tangkap Sulawesi Tengah dan Jenis Perikanan Ton Tahun 2011-2015

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tahun | Perikanan |   | Perikanan umum |   |
|   | Laut | Danau | Rawa | Sungai |
| 2011 | 140.465,71 | `519,15 | 28,21 | 59,41 |
| 2012 | 145.784,06 | 46,74 | - | 48,12 |
| 2013 | 196.108,30 | 1.089,50 | - | 4,8 |
| 2014 | 259.986,30 | 2.456,50 | - | 9,3 |
| 2015 | 267.887,60 | 3. 214,00  | - | -  |
| jumlah  | 1.010.231.97 | 7.325,89 | 28,21 | 121,63 |
| Rata-rata | 202.046,39 | 1.465,17 | 28,21 | 30,4 |
| Sumber : Dinas Perikanan Provinsi Sulawesi Tengah Tahun 2015. |  |

Tabel 2. Industri Rumah Tangga yang Mengelolah Hasil Perikanan Laut pada Tahun 2015-2016

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | Nama Industri | Jenis Produk | Alamat | JumlahPekerjaan | Produksi Perbulan (Kg) |
| 1. | Citra Lestari  | Abon ikan dan  | JL. Kimaja | 4 | 5 |
|  |  | Sambal ikan roa |  |  |  |
| 2. | Linda | Sambal ikan roa | JL. Garuda 2 | 4 | 3 |
| 3. | Raja Bawang | Sambal ikan roa | JL. A.R Saleh No 33 | 14 | 30 |
| 4. | Roaku Bawang | Abon ikan dan  | JL. Banteng 3 No 5 | 6 | 15 |
|  |  | Sambal ikan roa |  |  |  |
| 5. | Sal-han | Abon ikan dan  | JL. Sis aljufri no  |  5  |  15 |
|   |   | Sambal ikan roa |   |   |   |

Sumber : Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kota Palu, 2016 Setelah Diolah Kembali.

Berdasarkan data dari dinas perindustrian dan usaha kecil menengah Kota Palu industri yang mengelolah ikan Kota Palu menjadi olahan tingkat lanjut yang akan dijelaskan pada data olahan hasil perikanan laut terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2 menerangkan industri yang mengelolah hasil ikan tangkap menjadi olahan siap santap, dimana olahan ikan tersebut ada yang berasal dari ikan tuna dan ikan julung-julung yang kemudian dibuat menjadi olahan abon ikan dan olahan sambal ikan roa untuk ikan julung-julung. Sambal ikan roa pada industri diatas dikemas dengan botol plastik dengan ukuran 165 gr perbotolnya. Adanya perbedaan produksi perbulan bukan hanya karena jumlah pekerja, tetapi juga jumlah permintaan, dan kemampuan industri membeli bahan ikan roa yang harganya terus meningkat. Industri ialah suatu usaha atau kegiatan pengelolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Hasil industri tidak hanya berupa barang, tetapi juga dalam bentuk jasa (Godam, 2006).

Sal-han merupakan salah satu industri yang terletak di kota palu yang memproduksi olahan dari ikan roa yaitu sambal ikan roa. Industri ini telah ada sejak tahun 2003. Industri Sal-han mengelolah bahan mentah pertanian kemudian diolah sampai bahan jadi yang rata-rata memiliki beberapa produk olahan pertanian di industri Sal-han. Produk utama dari industri tersebut ialah bawang goreng. Selain memproduksi bawang goreng, industri ini juga memproduksi kacang goyang, abon sapi, abon ikan, abon daging, dempo durian, keripik sale, kopi jahe, sambal duo, sambal ikan asin, dan sambal ikan roa.

Pengelolahan ikan roa menjadi sambal adalah untuk memperpanjang masa simpan ikan sehingga tidak cepat rusak agar memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran. Dengan adanya kegiatan usaha pengelolahan ikan roa menjadi sambal yang mengubah bentuk dari produk primer menjadi produk baru yang lebi tinggi nilai ekonomisnya seletelah 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. Untuk mengetahui besar nilai tambah yang diberikan sambal ikan roa sebagai bahan baku maka diperlukan analisis nilai tambah sehingga bisa diketahui apakah usaha yang dialankan tersebut efisien dan memberikan keuntungan. Sehubungan dengan hal ini, penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul analisis nilai tambah ikan roa menjadi sambal pada industri Sal-han dikota palu.

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini yaituBerapa besarnya nilai tambah usaha ikan menjadi sambal pada industri Sal-han dikota palu ?

Tujuan dalam penelitian ini adalahuntuk mengetahui nilai tambah usaha ikan menjadi sambal pada industri Sal-han dikota palu.

Adapun manfaat dalam penelitian adalah sebagai berikut :

1. Bagi akademis, penelitian ini dapat memberikan sumber informasi yang berkaitan dengan analisis nilai tambah dan biasa dijadikan refrensi untuk penelitian yang sejenis.

2. Bagi peneliti, ini berguna untuk menambah pengetahuan dan mendalami ilmu mengenai nilai tambah serta untuk melengkapi persyaratan dalam menyelesaikan studi di Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako.

**METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilaksanakan di industri Sal-han yang berlokasi di jalan Sis Aljufri Lokasi ini dipilih secara sengaja (*purposive)* dengan pertimbangan bahwa industri sambal ikan roa merupakan industri yang berada di Kota Palu yang memiliki peluang usaha yang baik untuk dikembangkan. Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan April 2017.

Dilakukan secara sengaja *(purposive)* dengan pertimbangan bahwa pimpinan usaha dan tenaga kerja industri “Sal-han” dapat memberikan informasi tentang proses pengelolahan sambal ikan roa. Responden yang diambil yaitu 5 orang karyawan dan 1 pimpinan, sehingga jumlah keseluruhan sebanyak 6 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 (*questionaire).* Data sekunder diperoleh dari instansi yang terkait dan literatur yang relavan dengan tujuan penelitian ini.

IKAN ROA ASAP

Penggorengan

Pemberian Bumbu

pendinginan

pengemasan

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Proses Produksi.** Merupakan suatu langkah-langkah yang diperlukan untuk mengubah input menjadi suatu output dimana akibat transformasi ini nilai output menjadi lebih besar dari nilai input. Produk sambal ikan roa yang diusahakan oleh industri sal-han diproses sedemikian rupa dan semaksimal mungkin agar mencapai hasil olahan yang baik dan berkualitas. Hubungan kuantitas bahan baku dan bahan jadi dalam proses pengelolahan ikan roa menjadi sambal ikan roa. Alur proses produksi sambal ikan roa yang dilakukan secara tradisional oleh Industri Sal-han.

Berdasarkan diagram alur pembuatan sambal ikan roa yang ada diindustri sal-han dapat dijelaskan bahwa proses produksi dimulai dari pemberian bumbu, penggorengan, pendinginan, dan pegemasan dikerjakan oleh 3 orang tenaga kerja. Pengerjaan ini dilakukan bertahap-tahap dengan cara sebagai berikut :

* Pemberian bumbu

Pemberian bumbu dilakukan dengan cara manual mengupas semua bumbu yang tersedia seperti rica kecil, rica keriting, bawang merah bertujuan memisahkan kulit pada bumbu kemudian diblender hingga halus. Kegiatan ini dilakukan oleh 2 orang tenaga kerja selama 1 jam.

* Penggorengan

 Bumbu yang telah dikupas dan diblender dimasak hingga matang kemudian ikan roa yang telah dihaluskan diturunkan kedalam wajan yang berisih bumbu yang telah dimasak, diaduk hingga benar benar matang kegiatan ini dilakukan oleh 2 orang tenaga kerja selama 1 jam.

* Pendinginan

 Produk sambal ikan roa disalin kedalam loyang stenlies bertujuan untuk melakukan proses pendinginan dimana sambal ikan roa yang didalam loyang didiamkan hingga dingin sampai uap-uap panasnya hilang dan siap untuk dikemas kedalam botol kemasan. Kegiatan ini dikerjakan selama 5 jam.

* Pengemasan

 Olahan sambal ikan roa yang sudah dingin kemudian diisi kedalam botol yang sudah disiapkan kemudian siap untuk dipasarkan. Kegiatan ini dilakukan oleh 3 orang tenaga kerja selama 2 jam.

**Produksi Sambal Ikan Roa Diindustri Sal-han pada Bulan April 2017.** Proses produksi sambal ikan roa dilakukan dari pemberian bumbu, proses masak (penggorengan), proses pendinginan, dan pengemasan. Proses produksi tersebut dilakukan oleh 5 orang karyawan dan diawasi oleh 1 pimpinan. Proses Produksi sambal ikan roa pada Industri Sal-han dilakukan 3 kali produksi dalam satu bulan, satu kali produksi Industri Sal-han membutuhkan 5 kg ikan roa menghasilkan 39,93 kg sambal ikan roa dan menghasilkan 242 botol. Dalam satu bulan industri sal-han membutuhkan 15 kg ikan roa menghasilkan 119,79 kg sambal ikan roa dan menghasilkan 726 botol. Hasil olahan tersebut dikemas dalam botol 165 gram dan dijual dengan harga Rp. 25.000.

**Biaya Produksi Industri Sal-han pada Bulan April 2017.** Biaya ialah pengorbanan sumber ekonomis yang 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 sambal ikan roa. Total biaya ini diperoleh dari penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel.

**Biaya Tetap.** (Fixed cost) ialah biaya yang harus dikeluarkan oleh Industri Sal-Han tanpa memperhitungkan jumlah produk yang dihasilkan. Biaya tetap yang termasuk kedalam penelitian ini meliputi biaya, gaji pimpinan, gaji tenaga kerja, biaya penyusutan pajak kendaraan, listrik dan air serta biaya penyusutan alat. Biaya tetap produksi sambal ikan roa dapat dilihat pada Tabel 3.

 Tabel 3 menunjukkan bahwa biaya tetap produksi sambal ikan roa pada Industri Sal-han sebesar Rp. 7.094.540 biaya tersebut mencakup biaya, biaya penyusutan alat, gaji pemimpin, gaji tenaga kerja, pajak kendaraan, biaya penyusutan alat diperoleh dari selisih antara nilai awal dan nilai akhir peralatan dibagi umur ekonomis, maka diperoleh nilai penyusutan alat sebesar Rp. 42.080 gaji tenaga kerja sebesar Rp. 7.000.000 per bulan.

Tabel 3. Biaya Tetap Produksi Sambal Ikan Roa pada Industri Sal-han Perbulan, Tahun 2015

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No. | Jenis Biaya | Nilai (Rp) |
| 1. | Penyusutan Alat | 42.080 |
| 2. | Pajak | 52.460 |
| 3. | Gaji Pegawai | 7.000.000 |
|  | Jumlah | 7.094.540 |

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2017.

Tabel 4. Biaya Variabel Produksi Sambal Ikan Roa pada Industri Sal-han Bulan April, Tahun 2017

|  |  |
| --- | --- |
| Jenis Biaya | Nilai (Rp./Bulan) |
| Bahan Baku (15 kg x Rp. 150.000) | 2.250.000 |
| Bahan Penolong |  |
| a. Garam (1bks x Rp. 3000) | 3.000 |
| b. Minyak Goreng ( 15 liter x Rp. 15.000) | 225.000 |
| c.Gula Merah (3 buah x Rp.4000)  | 12.000 |
| d. Bawang Putih ( 2.5 kg x Rp. 25.000) | 62.500 |
| e. Bawang Merah (5 kg x Rp. 25.000) | 125.000 |
| f. Cabe Besar ( 5 kg x 20.000) | 100.000 |
| g. Cabe Kecil ( 7 kg x 30.000) | 210.000 |
| h. Asam Jawa (1 kg x 50.000) | 50.000 |
| i. Vitsin (1 bks x Rp.2000) Biaya Lain-Lain | 2000 |
| d. Botol (726 botol x Rp. 2.500) | 1.815.000 |
| e. Listrik dan Air | 1.000.000 |
| Jumlah | 5.644.000 |

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2017.

Biaya tenaga kerja diperoleh dari jumlah keseluruhan biaya tenaga kerja.Nilai pajak meliputi kendaraan motor, dan PBB (pajak bumi bangunan) semuanya sebesar Rp. 52.460.

**Biaya Variabel**. Biaya yang besar kecilnya mempengaruhi hasil produksi yang dihasilkan, totalnya berubah secara proporsional dengan perubahan total kegiatan atau volume yang berkaitan dengan biaya tersebut. Biaya variabel sambal ikan roa pada Industri Sal-Han pada bulan Juni tahun 2017 terlihat pada Tabel 4.

 Tabel 4 menunjukkan bahwa biaya Variabel produksi sambal ikan roa pada Industri Sal-han April tahun 2017 sebesar Rp. 5,644,000. Biaya tersebut meliputi biaya pembelian bahan baku sebesar Rp. 2.250.000. Biaya bahan penolong (Garam, Minyak Goreng, Bawang Putih, Gula Merah, Cabe Besar, Cabe Kecil, Asam Jawa, dan Vitsin) sebesar Rp. 579.000. Biaya lain lain (Botol, Listrik, Air dan Bahan bakar) sebesar Rp. 2.815.000.

**Biaya Total Produksi Industri Sal-han Bulan April 2017.** Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Total biaya produksi sambal ikan roa berdasarkan pada Tabel 4 dan 5 harus dikeluarkan oleh Industri Sal-han dalam memproduksi sambal ikan roa setiap bulannya sebesar Rp. 12.738.540.

Tabel 5 menunjukkan bahwa biaya total produksi sambal ikan roa pada Industri Sal-han yang dikeluarkan pada bulan April tahun 2017 adalah sebesar Rp. 12.738,540 Dengan total biaya tetap sebesar Rp. 7.094.540 dan total biaya variabel sebesar Rp. 5.644,000.

Tabel 5. Biaya Total Produksi Sambal Ikan Roa pada Industri Sal-Han Bulan April, Tahun 2017

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No. | Jenis Biaya | Nilai (Rp/Bulan) |
| 1. | Biaya Tetap | 7.094.540 |
| 2. | Biaya Variabel | 5.644,000 |
|   | Jumlah | 12.738,540 |

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2017.

**Pendapatan Produksi Sambal Ikan Roa pada Industri Sal-han Bulan April, Tahun 2017.** 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. Jumlah pendapatan sangat tergantung pada jumlah penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan dalam 1 bulan produksi. Pendapatan produksi sambal ikan roa pada Industri Sal-hanyaitu sebesar Rp**.** 5.411.460.

**Perhitungan Nilai Tambah Produksi Sambal Ikan Roa pada Industri Sal-han.** Nilai tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang dapat perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai, sehingga memperoleh nilai tambah, perhitungan nilai tambah produksi sambal ikan roa dapat terlihat pada Tabel 6.

Tabel 6 menunjukkan perhitungan nilai tambah produksi sambal ikan roa selama satu bulan proses produksi, Output yang dihasilkan oleh Industri Sal-han selama satu bulan sebesar 119.97 sambal ikan roa dengan menggunakan bahan baku ikan roa sebesar 15 Kg,. Harga bahan baku per kg Rp 150.000. harga jual sambal ikan roa botol 165 gram sebesar Rp. 25.000, tenaga kerja yang digunakan pada Industri Sal-han diberi gaji sebesar Rp. 7.000.000 /perbulan, Jumlah jam kerja untuk satu kali produksi sambal ikan roa sebanyak 9 jam. Input lain atau bahan penolong yang digunakan dalam satu bulan produksi oleh Industri Sal-han yaitu terdiri dari garam 1 bungkus Rp. 3.000, minyak goreng 15 liter Rp. 225.000, bawang merah 5 kg dengan harga Rp. 125.000, bawang putih 2.5 kg dengan harga Rp. 62.500, gula merah 1 buah dengan harga Rp. 4000, cabai besar 5 kg 100.000, cabai kecil 7 kg Rp.210.000, asam jawa 1 kg Rp. 50.000. vitsin 1 bungkus Rp. 2000 Proses produksi sambal ikan roa dalam satu bulan menggunakan bahan penolong sebesar Rp. 579.000/ bulan.

Tabel 6. Perhitungan Nilai Tambah Produksi Sambal Ikan Roa pada Industri Sal-han Menggunakan Metode Hayami

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No. | Variabel  | nilai  |
|   | output, input, dan Harga |   |
| 1. | Output yang di hasilkan (kg/bulan) | 119,79 |
| 2. | Bahan baku yang di gunakan (kg/bulan) | 15 |
| 3. | Tenaga kerja (jam/bulan)  | 27 |
| 4. | Faktor konversi (1/2) | 7,986 |
| 5. | Koefisien tenaga kerja (3/2) | 1,8 |
| 6. | Harga output (Rp/botol) | (25.000/) |
| 7. | Upah rata–rata tenaga kerja (Rp/jam) Pendapatan dan keuntungan | 1.000.000 |
| 8. | Harga bahan baku (Rp/Kg bahan baku) | 150.000 |
| 9. | Sumbangan input lain (Rp/Kg) | 13,890 |
| 10. | Nilai output (4 × 6) (Rp) | 199,65 |
| 11. | a. Nilai tambah (10-9-8) (Rp)  | 35,76 |
|  | b. Rasio nilai tambah ((11 a/10) × 100%)  | 17,9 |
| 12. | a. Imbalan tenaga kerja (5×7) (Rp) | 1,8 |
|  | b. Bagian tenaga kerja ((12a/11a)×100%) | 5,03 |
| 13. | a. Keuntungan (11a-12a) (Rp) | 33,96 |
|   | b. Tingkat keuntungan (( 13a/11a)×1000%) | 94,9 |

Sumber *:* Data Primer Setelah Diolah, 2017.

Nilai faktor konversi dapat dihitung berdasarkan pembagian antara nilai output yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan. Nilai faktor konversi pada Industri Sal-han yaitu sebesar 7,986 diperoleh dari pembagian antara output yang dihasilkan sebesar 119,79 sambal ikan roa dengan input yang digunakan sebesar 15 kg ikan roa.

Koefisien tenaga kerja adalah nilai pembagian dari jumlah jam kerja dan tenaga kerja yang digunakan dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi. Koefisien tenaga kerja menunjukkan banyaknya jam kerja tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu-satuan input. Koefisien tenaga kerja pada Sal-han diperoleh dari pembagian antara jam kerja selama 27jam/bulan dengan bahan baku (input) yang digunakan sebanyak 15 kg ikan roa, jadi koefisien tenaga kerja yang didapatkan sebesar 1,8 jam/kg. Bahan baku yang digunakan untuk pengolahan sambal ikan roa ada dua yaitu bahan baku utama dan bahan penolong (input lain). Nilai sumbangan input lain diperoleh dari pembagian antara jumlah bahan penolong yang digunakan sebesar Rp. 579.000 perbulan sehingga didapatkan nilai sumbangan input lain sebesar Rp. 4.833/kg.

Nilai ouput merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga produk yang dihasilkan. Faktor konversi sebesar 7,986 kg dikalikan dengan harga jual sambal ikan roa botol 165 gr Rp.25.000 sehingga besarnya nilai output yang dihasilkan tiap botol sambal ikan roa sebesar 199,650 kg.

Nilai tambah merupakan selisih antara nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Nilai tambah yang dihasilkan oleh Industri Sal-han sebesar Rp. 44.817 kg. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada Industri Sal-han sebesar 22.44%, menunjukkan bahwa setiap Rp.100 nilai produk sambal ikan roa akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 22.44% imbalan tenaga kerja diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja. Besarnya imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap botol sambal ikan roa sebesar Rp. 2,98 dan bagian tenaga kerja diperoleh persentase antara imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Besarnya bagian tenaga kerja pada industri ini sebesar 6.64%.

Keuntungan perusahaan merupakan selisih antara nilai tambah dengan tenaga kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh perusahaan. Keuntungan yang diperoleh dari usaha sambal ikan roa oleh pada Indutri Sal-han sebesar Rp 41.837 dengan tingkat keuntungan sebesar 93.35% dari jumlah produksinya.

**KESIMPULAN DAN SARAN**

**Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian maka diperoleh kesimpulan bahwa produksi sambal ikan roa pada industri Sal-han selama bulan April Tahun 2017 menggunakan 15 kg ikan roa, menghasilkan 119,97 sambal ikan roa. Dalam 1 bulan produksi industri Sal-han mengasilkan sebanyak 726 botol, 1 botol berisi 165 gram, dan dijual dengan harga 25.000 perbotol sambal ikan roa. Besarnya pendapatan produksi sambal ikan roa pada industri Sal-han yaitu sebesar Rp. 7,361,460 dan nilai tambah yang diperoleh dari hasil olahan ikan roa menjadi sambal sebesar Rp. 35,76 kg, dengan keuntungan sebesar Rp. 33.96 atau sebesar 94.9%. Nilai tambah produksi sambal ikan roa dipengaruhi oleh besarnya nilai output, harga bahan baku, dan nilai sumbangan input lain.

**Saran**

Nilai tambah dan keuntungan perusahaan sangat dipengaruhi oleh biaya produksi yang dikeluarkan, sehingga untuk memperoleh nilai tambah dan keuntungan yang besar maka perusahaan harus lebih mengefesienkan biaya produksi yang dikeluarkan, terutama berkaitan dengan kualitas bahan baku yang digunakan.

**DAFTAR PUSTAKA**

Dinas Perikanan Provinsi sulawesi Tengah. 2015. *Data Produksi Perikanan Tangkap dan Jenis Perikanan.*

Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kota Palu. 2015. *Data Industri Ikan Roa.* Palu.

Saragih B, 2000*. Agribisnis sebagai Landasan Pembangunan Ekonomi Indosesia dalam Era Milenium Baru*. J. Studi Pembangunan, Kemasyarakatan dan Lingkungan. Vol. 2. No. 4. Februari 2000.

Soekartawi 2003. *Agribisnis dan Penerepannya dalam Penelitian Edukasi Mitra.*

Tarigan, 2004. *Konsep Nilai Tambah Ekonomi Regional.* Jakarta: Bumi Angkasa.

Godam. 2006. *Pengertian, Definisi, Macam, Jenis dan Penggolongan Industri di Indonesia-Perekonomian* bisnis.Http;//Organisasi.org/. Diakses pada Tanggal 5 Januari 2017 Grafika. Palu.

Moeljanto, R. 1982. *Pengasapan dan Fermentasi Ikan.* Cetakan Ke II. PT. Penebar Swadaya.

Wungler, 2000. *Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Agroindustri.* J. Pertanian. Vol. 8. No. 1. Hal. 31-44. Januari 2012.