

ANALISIS NILAI TAMBAH IKAN ROA MENJADI SAMBAL PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA FLAMBOYAN DI KELURAHAN PANAU KECAMATAN TAWAELI KOTA PALU

Analysis of The Added Value of Roa Fish Into Chili Sauce in a Flamboyant Home Industry in Panau Village Tawaeli District Palu City

Yulfita¹⁾, Sulaeman²⁾, Husnul Khatima²⁾

¹⁾ Alumni 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 : Yulfita387@gmail.com, Sulaemanjie6976@gmail.com, Khatimahusnul35@gmail.com

DOI : <https://doi.org/10.22487/agrotekbis.v13i5.2785>

Submit 21 November 2025, Review 3 Desember 2025, Publish 11 Desember 2025

ABSTRACT

This research aims to find out the value added of Roa fish business become sauce at Flamboyant Home Industry in Panau Village, Tawaeli District, Palu City. This research was conducted in January 2021. Respondents were taken as many as 3 people, 1 leader and 2 employees in the field of production and marketing. The research uses primary data and secondary data. The analysis used is value added analysis (hayami method). Based on the results of the research, it was concluded that the production of roa fish sauce in the Flamboyant Home Industry during January 2021 used 5 kg of roa fish raw materials and produced 27 kg of roa fish sauce. The product is then packaged in bottles measuring 150 grams as many as 180 bottles and sold at a price of Rp. 25,000 for each bottle. The amount of income earned by the Flamboyant Home Industry is Rp. 2,634,641 and the added value obtained from processed roa fish into chili is Rp. 758,237 for every 1 kg of roa fish produced with a profit of Rp. 578,237 and a profit rate of 76.3%. This shows that processing roa fish into sambal has a high value added.

Keywords : Hayami Method, Roa Fish, Value Added.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan roa menjadi sambal pada Industri Rumah Tangga Flamboyan di Kelurahan Panau Kecamatan Tawaeli Kota Palu. Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan Januari Tahun 2021. Responden yang diambil sebanyak 3 orang, 1 orang pimpinan dan 2 orang karyawan di bidang produksi dan pemasaran. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah (*metode hayami*). Berdasarkan hasil penelitian maka diperoleh kesimpulan bahwa produksi sambal ikan roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan selama Bulan Januari tahun 2021 menggunakan 5 kg bahan baku ikan roa dan menghasilkan 27 kg sambal ikan roa. Hasil produksi kemudian dikemas dalam botol berukuran 150 gram sebanyak 180 botol dan dijual dengan harga Rp. 25.000 untuk setiap botolnya. Besarnya pendapatan yang diperoleh oleh Industri Rumah Tangga Flamboyan sebesar Rp. 2.634.641 dan nilai tambah yang diperoleh dari hasil olahan ikan roa menjadi sambal sebesar Rp. 758.237 untuk setiap 1 kg ikan roa yang diproduksi dengan keuntungan sebesar Rp. 578.237 dan tingkat keuntungan sebesar 76,3%. Hal tersebut menunjukkan bahwa pengolahan ikan roa menjadi sambal memiliki nilai tambah yang tinggi.

Kata Kunci: Ikan Roa, Nilai Tambah, Metode hayami.

PENDAHULUAN

Laut memiliki potensi yang luar biasa yang dapat digali dari berbagai sektor, mulai sektor transportasi, ekspor impor, minyak, perikanan, pariwisata. Potensi perikanan laut di Indonesia tersebar pada hampir semua bagian dan belum tergali secara maksimal bahkan masih ada lebih dari delapan puluh persen potensi laut Indonesia belum dieksplorasi dan dikelola dengan baik. (Adisasmito, 2012).

Salah satu sumberdaya yang dapat dimanfaatkan untuk memajukan perekonomian di Indonesia adalah di sektor perikanan. Ikan merupakan salah satu sumber protein yang sangat dibutuhkan oleh manusia, karena kandungan proteinnya tinggi, mengandung asam amino esensial, nilai biologinya tinggi, dan harganya murah dibandingkan sumber protein lainnya, memiliki kelemahan karena cepat mengalami kebusukan. Melihat dari keadaan di atas, perlu dilakukan penanganan, pengolahan dan pengawetan hasil perikanan yang bertujuan selain mencegah kerusakan sehingga dapat memperpanjang daya simpan juga untuk menganekaragamkan produk olahan hasil pertanian (Adawyah, 2011).

Tabel 1. Data Produksi Perikanan Tahunan Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Tengah

Tahun	Produksi (Ton)	Nilai (Rp)
2015	173.725,80	3.377.624.382
2016	210.140,20	4.254.329.434
2017	171.105,60	3.643.728.835
2018	168.550,50	3.312.620.313
2019	192.390,40	3.676.474.785
Jumlah	915.912,50	18.264.777.749
Rata-rata	183.182,50	3.652.955.550

Sumber : Dinas Kelautan dan Perikanan Tahun 2019.

Tabel 2. Data Produksi Perikanan Tahunan Dinas Kelautan dan Perikanan Kecamatan Tawaeli Kota Palu

Tahun	Produksi (Ton)	Nilai (Rp)
2018	259,4	7.849.000
2019	259,6	7.858.000

Sumber : Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Tengah, 2019.

Salah satu jenis ikan yang biasa diolah menjadi sambal ikan yaitu ikan roa/ikan julung-julung. Ikan roa sendiri sebenarnya adalah sebutan untuk olahan tingkat lanjut yang diasapi daripada ikan julung-julung, kemudian biasanya akan diolah menjadi sambal ikan roa. Keistimewaan masakan ikan roa adalah sensasi perpaduan rasa ikan laut yang sudah di asapkan dengan rasa pedas yang menjadi ciri khas masyarakat “*celebes*”. Sambal ikan roa ini adalah suwiran atau tumbukan halus dari ikan asap roa kemudian dibumbui dengan tomat, cabai, bawang, penyedap rasa yang dimasak bersama kemudian akan menghasilkan sambal roa yang dikemas dalam botol plastik maupun aluminium foil (Susatyo, 2006).

Perairan laut Indonesia terdapat berbagai spesies ikan (*finfish*) bernilai ekonomi tinggi, baik ikan pelagis (ikan yang hidup di bagian atas dekat permukaan laut) maupun ikan-ikan demersal (ikan yang hidup di dekat atau di dasar laut). Indonesia menjadi salah satu negara utama dalam produksi ikan laut (Kordi, 2011). Produksi perikanan tahunan Provinsi Sulawesi Tengah dapat dilihat pada Tabel 1.

Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Tengah terlihat bahwa produksi perikanan tertinggi terjadi pada Tahun 2016, kemudian pada Tahun 2017-2018 produksi perikanan sempat mengalami penurunan. Pada Tahun 2019 produksi perikanan kembali mengalami peningkatan. Hal ini tentunya bisa menjadi peluang yang sangat baik bagi para pengusaha untuk bisa mengolah hasil perikanan agar bisa memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Perkembangan produksi perikanan Kecamatan Tawaeli dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan bahwa produksi perikanan laut di Kecamatan Tawaeli pada Tahun 2018-2019 mengalami peningkatan dari jumlah produksi sebesar 259,4 sampai dengan 259,6 ton. Banyaknya produksi perikanan di Kecamatan Tawaeli

dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan membantu pertumbuhan ekonomi jika dikelola dengan baik. Perairan Sulawesi tengah sendiri memiliki salah satu jenis ikan yang dapat diolah dan memiliki nilai ekonomis tinggi yaitu ikan julung-julung atau ikan roa (*hemiramphus sp*). Industri rumah tangga di Kota Palu yang mengolah hasil perikanan laut dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 menunjukkan bahwa ada beberapa industri di Kota Palu yang mengelolah hasil perikanan menjadi olahan siap santap, jenis produk yang dihasilkan oleh industri tersebut yaitu sambal ikan roa dan abon ikan. Sambal ikan roa yang dihasilkan oleh setiap industri perbulannya juga berbeda-beda.

Terlihat pada tabel tersebut bahwa industri yang memiliki tingkat produksi yang paling tinggi yaitu Industri Raja Bawang dan produksi yang paling rendah yaitu Industri Linda. Beberapa industri lain yang juga mengolah produk yang sama yaitu Industri Citra Lestari, Sal-Han dan Flamboyan.

Pengolahan ikan roa menjadi sambal di Industri Rumah Flamboyan sudah berproduksi sejak Tahun 2003 dan sudah berjalan sekitar 18 tahun namun hingga saat ini belum diketahui berapa kisaran nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan tersebut. Hal inilah yang menjadi latar belakang penelitian Analisis Nilai Tambah Ikan Roa menjadi Sambal pada Industri Rumah Tangga flamboyan di Kelurahan Panau Kecamatan Tawaeli Kota Palu.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapa besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan roa menjadi sambal pada Industri Rumah Tangga Flamboyan sehingga kita bisa mengetahui apakah pengolahan tersebut memberikan nilai tambah yang tinggi atau rendah.

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan roa menjadi sambal pada Industri Rumah Tangga Flamboyan. Adapun manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini bisa menjadi salah satu referensi yang dapat memberikan informasi bagi peneliti selanjutnya terkait dengan analisis nilai tambah.
2. Penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang analisis nilai tambah dan menambah pengalaman mahasiswa saat penelitian.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan di Industri Rumah Tangga Flamboyan yang berlokasi di Kelurahan Panau Kecamatan Tawaeli Kota Palu. Lokasi ini dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Industri Rumah Tangga Flamboyan adalah satu-satunya industri yang mengolah sambal ikan roa di Kecamatan Tawaeli Kota Palu dan sudah berproduksi selama 18 Tahun sejak Tahun 2003. Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan Januari Tahun 2021.

Tabel 3. Industri Rumah Tangga yang Mengelolah Hasil Perikanan Laut pada Tahun 2016

No.	Nama Industri	Jenis Produk	Alamat	Produksi Per Bulan (Kg)
1.	Citra Lestari	Abon Ikan dan Sambal Ikan Roa	JL. Kimaja	5
2.	Linda	Sambal Ikan Roa	JL. Garuda 2	3
3.	Raja Bawang	Sambal Ikan Roa	JL. A.R Saleh No 33	30
4.	Sah-lan	Abon Ikan dan Sambal Ikan Roa	JL. Sis aljufri	15
5.	Flamboyan	Sambal Ikan Roa	Kelurahan Panau	5

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

Responden yang diambil dalam penelitian ini yaitu sebanyak 3 orang. 1 orang pimpinan dan 2 orang karyawan di bidang produksi dan pemasaran yang secara aktif melakukan pengolahan Sambal Ikan Roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan. Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*Purposive*), dengan pertimbangan bahwa pimpinan perusahaan dapat memberikan informasi yang sebenar-benarnya mengenai sejarah perusahaan beserta data-data perusahaan dan karyawan dapat memberikan informasi yang lengkap mulai dari pemilihan bahan baku hingga pemasaran serta informasi lain yang dibutuhkan oleh peneliti terkait dengan judul penelitian.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berasal dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung kepada responden dengan menggunakan daftar pertanyaan (*Questionare*). Data sekunder diperoleh dari instansi pemerintah yang berkaitan dengan penelitian ini dan sebagai literatur, agar lebih mendapatkan data yang nyata dan benar. Data yang terkumpul dianalisis dan dijelaskan secara deskriptif dari fakta-fakta yang diperoleh dari penelitian (Maimun, 2009).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi. Proses Produksi Merupakan suatu langkah-langkah yang diperlukan untuk mengubah input menjadi suatu output di mana akibat transformasi ini nilai output menjadi lebih besar dari nilai input. Produk sambal ikan roa yang diusahakan oleh Industri Flamboyan diproses sedemikian rupa dan semaksimal mungkin agar mencapai hasil olahan yang baik dan berkualitas (Ilham, 2018).

Alur proses produksi sambal ikan roa yang dilakukan secara tradisional oleh Industri Flamboyan. Alur proses produksi Sambal Ikan Roa Industri Flamboyan yaitu sebagai berikut.

Berdasarkan alur pembuatan sambal ikan roa yang ada di Industri Rumah Tangga Flamboyan dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Ikan Roa
Ikan roa (ikan julung-julung merupakan bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan sambal ikan roa. Ikan roa sendiri diperoleh dipasar dari penjual atau pedagang langganan ibu Rahmawati. Ikan roa yang dibeli sudah diasapi dan siap untuk diolah.
2. Pemisahan Daging Ikan Roa dari Kepala dan Tulang
Ikan roa (ikan julung-julung) yang diperoleh terlebih dahulu daging ikan roa dipisahkan dari tulang, isi perut dan kepala ikan dengan cara manual yakni dengan menggunakan tangan, bertujuan untuk menjaga kualitas daging sambal ikan roa.
3. Penyiapan Bumbu-bumbu
Bumbu merupakan bahan penolong atau bahan masakan yang sangat mempengaruhi rasa khas sambal ikan roa. Bahan penolong yang digunakan yaitu, rica keriting, rica kecil, bawang putih, bawang merah, minyak goreng dan garam. Rica, bawang putih dan bawang merah dihaluskan menggunakan blender.
4. Sangrai Ikan Roa
Ikan roa yang telah dipisahkan dari tulang dan kepala kemudian disangrai dengan menggunakan api kecil hingga benar-benar kering sehingga memudahkan pada saat proses penggilingan.
5. Penggilingan bumbu dan ikan roa ikan roa yang telah disangrai dan bumbu yang telah dibersihkan kemudian dihaluskan dengan menggunakan mesin blender. Tekstur dari ikan roa harus benar-benar halus sebelum ditumis bersama bumbu-bumbu lainnya.
6. Penumisan
Penumisan merupakan tahap di mana daging ikan dicampur dengan bumbu yang sudah disiapkan. Membuat sambal ikan roa pertama-tama dimasukkan minyak goreng secukupnya ke dalam wajan hingga panas, kemudian masukkan bumbu-bumbu yang sudah disiapkan kedalam wajan, tumis daging ikan roa

dengan cara diaduk rata secara perlahan hingga masak.

7. Pendinginan

Pendinginan sambal yang sudah ditumis bertujuan untuk mempermudah proses pengemasan dan untuk menghindari agar botol kemasan tidak kempes, karena panas yang berlebihan. Proses pendinginan juga bertujuan agar masa penyimpanan produk lebih tahan lama, sebab hawa panas menimbulkan uap yang sangat tinggi.

8. Pengemasan dan Pelabelan Sambal Ikan Roa

Pengemasan merupakan proses di mana sambal ikan roa dimasukkan ke dalam botol kemas. Pengemasan dilakukan agar produk sambal ikan roa lebih memiliki nilai dan sambal lebih aman disimpan. Selanjutnya dilakukan pelabelan yang bertujuan untuk memberi nama produk dan menjadi pembeda dengan produk lain. Setelah itu dibungkus plastik press dengan menggunakan *hairdrayer* agar plastik melekat pada botol. Fungsinya agar sambal ikan roa tidak merembes keluar.

9. Pemasaran

Pemasaran merupakan kegiatan penting dalam siklus suatu produksi suatu industri. Setiap industri menginginkan pemasaran produknya lancar demi kelangsungan usaha dapat dipertahankan (Firdaus, 2010). Industri Flamboyan memasarkan produk sambal ikan roa dengan cara melakukan promosi pada setiap masyarakat yang datang ke tempat usahanya, dengan cara memberikan cicipan sambal agar masyarakat mengetahui rasa sambal ikan roa itu sendiri, hingga saat ini Sambal Ikan Roa Flamboyan dikenal di lingkungan setempat bahkan pemilik Industri Flamboyan juga memasarkan produk secara online.

Produksi Sambal Ikan Roa Di Industri Flamboyan pada Bulan Januari Tahun 2021. Proses produksi sambal ikan roa dilakukan dari pemisahan daging ikan roa dari kepala dan tulang, penyiapan bumbu,

sangrai ikan, penggilingan bumbu dan ikan roa, penumisan bumbu dan ikan roa, pendinginan, pengemasan dan pelebelan. Proses produksi tersebut dilakukan oleh 2 orang karyawan dan diawasi oleh pimpinan. Proses produksi ikan roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan dilakukan sebanyak 3 kali produksi dalam satu bulan, dalam sekali produksi industri rumah tangga membutuhkan 1 sampai 2 kg ikan roa dan menghasilkan 60 botol sambal ikan roa. Hasil olahan tersebut dikemas dalam botol dengan ukuran 150 gram dan dijual dengan harga Rp. 25.000.

Biaya Produksi Industri Flamboyan pada Bulan Januari Tahun 2021. Biaya produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan oleh Industri Rumah Tangga Flamboyan yang berkaitan dengan proses produksi sambal ikan roa. Biaya tersebut terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh Industri Rumah Tangga Flamboyan terdiri dari biaya penyusutan peralatan, upah tenaga kerja dan pajak. Sedangkan biaya variabel yang dikeluarkan oleh Industri Rumah Tangga Flamboyan meliputi biaya bahan baku, bahan penolong dan biaya lain-lain.

Biaya Tetap. Biaya tetap (*fixed cost*) ialah biaya yang harus dikeluarkan oleh Industri Flamboyan tanpa memperhitungkan jumlah produk yang dihasilkan. Biaya tetap yang termasuk dalam penelitian ini meliputi biaya gaji pimpinan, gaji tenaga kerja, biaya penyusutan pajak kendaraan, listrik dan air serta biaya penyusutan alat (Ustriyana, 2015). Biaya tetap produksi sambal ikan roa dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 menunjukkan bahwa biaya tetap produksi sambal ikan roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan sebesar Rp. 990.859. Biaya tersebut mencakup biaya penyusutan alat, gaji pimpinan dan karyawan, pajak kendaraan dan pajak bumi bangunan. Biaya penyusutan alat diperoleh dari selisih antara nilai awal dan nilai akhir peralatan dibagi umur ekonomis, maka diperoleh nilai penyusutannya sebesar Rp. 49.527. Gaji tenaga kerja sebesar

Rp. 883.000 perbulan. Biaya tenaga kerja diperoleh dari total gaji tenaga kerja dibagi 3, karna biaya tenaga kerja termasuk dalam biaya bersama untuk produksi sambal ikan roa, bawang goreng dan kripik pisang.

Biaya Variabel. Biaya *Variabel (variable cost)* ialah biaya yang besar kecilnya mempengaruhi hasil produksi, totalnya berubah secara proporsional dengan perubahan total kegiatan atau volume yang berkaitan dengan biaya tersebut (Manguma, 2020). Biaya variabel sambal ikan roa Industri Flamboyan pada bulan Februari Tahun 2021 terlihat pada Tabel 6.

Tabel 6 menunjukkan bahwa biaya variabel produksi sambal ikan roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan Bulan Januari Tahun 2021 sebesar Rp. 1.694.166. Biaya tersebut meliputi biaya pembelian bahan baku sebesar Rp. 500.000, biaya bahan penolong (Rica keriting, Rica Keriting, Garam, Masako, Bawang Putih, Bawang Merah, Gula, Minyak Goreng dan gas) sebesar Rp. 677.500 dan biaya lain-lain (botol kemasan, listrik dan air) sebesar Rp. 516.666.

Biaya Total Produksi Industri Flamboyan Bulan Januari Tahun 2021. Biaya total merupakan keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Total biaya produksi sambal ikan roa berdasarkan pada Tabel 3 dan 4 yang dikeluarkan oleh Industri Rumah Tangga Flamboyan dalam memproduksi sambal ikan roa pada bulan Januari 2021.

Tabel 5. Biaya Tetap Produksi Sambal Ikan Roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan pada Bulan Januari Tahun 2021

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1.	Penyusutan alat	49.527
2.	Pajak	58.332
3.	Gaji karyawan	553.000
4.	Gaji Pimpinan	
Jumlah		640.859

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2021.

Tabel 6. Biaya Variabel Produksi Sambal Ikan Roa pada Industri flamboyan Bulan Januari Tahun 2021

Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
Bahan Baku (5 x 100.000)	500.000
Bahan Penolong :	
- Rica Keriting (4 kg x 25.000)	100.000
- Rica Kecil (2 kg x 65.000)	130.000
- Garam (1 bks x 3.000)	3.000
- Masako (15 bks x 500)	7.500
- Bawang Putih(2 kg/30.000)	60.000
- Bawang Merah (5 kg x 25.000)	125.000
- Gula (1/2 kg)	7.000
- Minyak Goreng (15 Liter x 15.000)	225.000
- Gas (3 kg)	20.000
Biaya Lain-lain:	
- Botol Kemasan (180 botol x 2.500)	450.000
- Listrik	22.222
- Air	22.222
- Telepon	22.222
Jumlah	1.694.166

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2021.

Tabel 7. Total Biaya Produksi Industri Flamboyan Bulan Januari Tahun 2021

No.	Jenis biaya	Nilai (Rp/Bulan)
1.	Biaya Tetap	640.859
2.	Biaya Variabel	1.244.500
Jumlah		1.865.359

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2021.

Tabel 7 menunjukkan bahwa biaya total produksi sambal ikan roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan yang dikeluarkan pada bulan Januari Tahun 2021 adalah sebesar Rp. 1.865.359 dengan total biaya tetap sebesar Rp. 640.859 dan total biaya variabel sebesar Rp. 1.224.500 sebesar Rp. 1.865.359.

Pendapatan Produksi Sambal Ikan Roa pada Industri Flamboyan Bulan Januari Tahun 2021. 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 bergantung pada jumlah penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Pendapatan produksi sambal ikan roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan bulan Januari 2021 sebesar Rp. 2.634.64.

Tabel 8. Perhitungan Nilai Tambah Produksi Sambal Ikan Roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan Bulan Januari Tahun 2021

No.	Variabel	Nilai
I	Output, Input, dan Harga	
1.	Output yang dihasilkan (Kg/bulan)	27
2.	Bahan baku yang digunakan (kg/bulan)	5
3.	Tenaga kerja (jam/bulan)	18
4.	Faktor konversi	5,4
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK)	3,6
6.	Harga output (Rp/kg)	166.666
7.	Upah tenaga kerja (Rp/bulan)	533.000
II	Pendapatan dan Keuntungan	
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	100.000
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)	41.759
10.	Nilai output (Rp)	899.996
11.	a. Nilai tambah (Rp)	758.237
	b. Rasio nilai tambah (%)	84
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp)	180.000
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	23
13.	a. Keuntungan (Rp)	578.237
	b. Tingkat keuntungan (%)	76,3

Sumber : Hayami *et al.*, 1987.

Perhitungan Nilai Tambah Produksi Sambal Ikan Roa pada Industri Flamboyan Tahun 2021. 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 sehingga memperoleh nilai tambah, perhitungan nilai tambah produksi sambal ikan roa dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8 menunjukkan perhitungan nilai tambah produksi sambal ikan roa selama satu bulan produksi. Output yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Flamboyan selama satu bulan sebesar 27 Kg (180 Botol ukuran 150 gram) dengan menggunakan bahan baku sebanyak 5 kg. Harga bahan baku per kg sebesar Rp. 100.000. Harga jual sambal ikan roa sebesar Rp. 25.000 perbotol. Tenaga kerja yang digunakan pada Industri Rumah Tangga Flamboyan untuk memproduksi sambal ikan roa diberi upah sebesar Rp. 533.000/ Bulan. Jumlah jam kerja untuk satu kali

proses produksi sambal ikan roa sebanyak 6 jam. Input lain atau bahan penolong yang digunakan dalam satu bulan produksi oleh Industri Rumah Tangga Flamboyan yaitu terdiri dari garam 1 bungkus dengan harga Rp. 3.000, minyak goreng 15 liter Rp. 225.000, bawang merah 5 kg Rp. 125.000, bawang putih 2 kg Rp. 60.000, Rica keriting 4 kg Rp. 100.000, rica kecil 2 kg Rp. 130.000, masako 15 bungkus Rp. 7.500, gula $\frac{1}{2}$ kg Rp. 7.000 dan gas 3 Kg Rp. 20.000. Proses produksi sambal ikan roa dalam satu bulan menggunakan bahan penolong sebesar Rp. 667.500/bulan.

Nilai faktor konversi dapat dihitung berdasarkan pembagian antara nilai output yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan. Nilai faktor konversi pada Industri Rumah Tangga Flamboyan yaitu sebesar 5,4 diperoleh dari pembagian antara output yang dihasilkan sebesar 27 Kg (180 botol ukuran 150 gram) sambal ikan roa dengan menggunakan bahan baku sebesar 5 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 (Pratama, 2018). Koefisien tenaga kerja pada Industri Rumah Tangga Flamboyan diperoleh dari pembagian antar jam kerja 18 jam/bulan dengan bahan baku (input) yang digunakan sebanyak 5 kg ikan roa, jadi koefisien tenaga kerja yang didapatkan sebesar 3,6 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. 667.500 per bulan sehingga didapatkan nilai sumbangan input lain yaitu sebesar 41.759/kg.

Nilai output merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga produk yang dihasilkan (Hamidi, 2016). Faktor

konversi sebesar 5,4 dikalikan dengan harga jual sambal ikan roa per kg Rp. 166.666 sehingga besarnya nilai output yang dihasilkan sebesar Rp. 899.996/kg.

Nilai tambah merupakan selisih antara nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku (Taringan, 2004). Nilai tambah yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Flamboyan yaitu sebesar Rp. 758.237/Kg. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada Industri Rumah Tangga Flamboyan sebesar 84%. Menunjukkan bahwa setiap 1 kg produksi sambal ikan roa menghasilkan nilai tambah sebesar 84%.

Imbalan tenaga kerja diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dan upah rata-rata tenaga kerja. Besarnya imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap kg produksi yaitu sebesar Rp. 180.000 dan bagian tenaga kerja diperoleh persentase antara tenaga kerja terhadap nilai tambah. Besarnya bagian tenaga kerja pada Industri Rumah Tangga Flamboyan yaitu sebesar 23,7%.

Keuntungan perusahaan merupakan selisih antara nilai tambah dengan tenaga kerja. Sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh perusahaan (Manguma, 2020). Keuntungan yang diperoleh dari usaha sambal ikan roa oleh Industri Rumah Tangga Flamboyan sebesar Rp. 578.273 dengan tingkat keuntungan sebesar 76,3%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian maka diperoleh kesimpulan bahwa produksi sambal ikan roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan selama Bulan Januari Tahun 2021 menggunakan 5 kg bahan baku ikan roa dan menghasilkan 27 kg sambal ikan roa. Hasil produksi kemudian dikemas dalam botol berukuran 150 gram sebanyak 180 botol dan dijual dengan harga Rp. 25.000 untuk setiap

botolnya. Besarnya pendapatan yang diperoleh oleh Industri Rumah Tangga Flamboyan sebesar Rp. 2.634.641 dan nilai tambah yang diperoleh dari hasil olahan ikan roa menjadi sambal sebesar Rp. 758.237 untuk setiap 1 kg ikan roa yang diproduksi dengan keuntungan sebesar Rp. 578.237 dan tingkat keuntungan sebesar 76,3%. Hal tersebut menunjukkan bahwa pengolahan ikan roa menjadi sambal memiliki nilai tambah yang tinggi.

Saran

Industri Rumah Tangga Flamboyan sebaiknya mengasapkan sendiri ikan yang akan digunakan untuk pembuatan sambal ikan roa karena harga ikan yang sudah diasapkan juga cukup mahal dipasaran. Tindakan ini diharapkan dapat menekan biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku. Hal ini penting karena besarnya nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh sangat berkaitan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan.

Pemilik usaha harus terus meningkatkan promosi dengan memanfaatkan media sosial atau aplikasi belanja *online* sehingga produk bisa lebih dikenal bukan hanya di Kecamatan Tawaeli tapi juga di daerah lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2011. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adisasmito. 2012. *Sistem Kesehatan*. PT. Gramedia Grafindo Persada: Jakarta.
- Ambarawati, Ustriyana. 2015. *Analisis Nilai Tambah Usaha Olahan Ikan (Kasus pada Kelompok Pengolah dan Pemasar Dwi Tunggal di Banjar Penganggahan, Desa Tengkidak, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan)*. E-J. Agribisnis dan Agrowisata. 4 (2): 56-64.
- Diah Febriyallo Manguma. 2020. *Analisis Nilai Tambah Ikan Roa Menjadi Sambal Ikan Roa Pada Industri Rumah Tangga Usman Tejo Di Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi*. E-J. Agrotekbis. 8 (4): 798-804.

- Firdaus, M. 2010. *Manajemen Agribisnis*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Hamidi. 2016. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin Di Desa Koto Mesjid Kecamatan Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau*. J. Agribisnis. 18 (1): 55-64.
- Ilham. 2018. *Analisis Pendapatan Sambal Ikan Roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan Di Kelurahan Panau Kecamatan Tawaeli Kota Palu*. E-J. Agrotekbis. 7 (4): 400-504.
- Kautsar, Hamid. 2013. *Analisis Kelayakan Industri Rumah Tangga Tempe Di Kecamatan Gamping Kabupaten Sleman Yogyakarta*. Yogyakarta Skripsi Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah. Yogyakarta.
- Maimun. 2009. *Pengaruh Penambahan Jamur Pelapuk Putih (White Rot Fungi) pada Proses Pengomposan Tandan Kosong Kelapa Sawit*. J. Rekayasa Kimia dan Lingkungan. (2): 194-199
- M. Ghufuran H. Kordi K. 2011. *Buku Pintar Budi Daya 32 Ikan Laut Ekonomis*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Pratama. 2018. *Analisis Nilai Tambah Ikan Roa menjadi Sambal pada Industri Sal-han Di Kota Palu*. E-J. Agrotekbis. 7 (1): 107-114.
- Saragih, Bungaran. 2010. *Agribisnis Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian*. Bogor.
- Soekartawi. 2003. *Teori Ekonomi Produksi dengan Pokok Bahasan Analisis Cobb Douglas*. 250 hal. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Susatyo. 2006. *Kajian Beberapa Aspek Pengolahan Ikan secara Tradisional dalam Upaya Peningkatan Mutu Produk Perikanan Di Kabupaten Jepara*. J. Media Teknologi Perikanan. 2 (1): 45.
- Taringan. 2004. *Konsep Nilai Tambah Ekonomi Regional*. Bumi Aksara. Jakarta.