

**ANALISIS NILAI TAMBAH PADA USAHA PENGOLAHAN IKAN GURAME DI
KECAMATAN MEDAN AMPLAS, KOTA MEDAN**

***ADDED VALUE ANALYSIS OF CARP PROCESSING INDUSTRY IN MEDAN
AMPLAS DISTRICT, NORTH SUMATERA***

**Wildani Lubis¹, Dian Retno Intan, Riris Nadia Syafrilia Gurning, Nana Trisna Mei Br.
Kabeakan, Khairul Fahmi Purba**

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

ABSTRACT

The research was conducted in Medan Amplas District, Medan City from June to July 2021. The aim of the research was to find out the added value of carp in fishball products using Hayami method. sample was determined by purposive sampling with census technique. The results showed that the added value of fishball products was Rp 5,635,-/ kilogram with an output price of Rp 130,000,-/kilogram, the use of labor is 2 people with a wage of Rp 50,000,-/HOK/process. The profit earned is Rp 3,803,-/ kilogram per process. So that the income earned for 1 month is Rp 532,420,-/month

Keyword : Fishball, Added Value Analysis, Processing Product

INTISARI

Penelitian dilakukan di Kecamatan Medan Amplas, Kota Medan pada bulan Juni – Juli 2021. Tujuan penelitian dilaksanakan untuk mengetahui nilai tambah ikan gurami pada produk olahan bakso dengan metode Hayami dan pendapatan pengolah bakso ikan. Penentuan sample menggunakan metode sensus dengan penarikan responden metode purposive sampling. Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah produk bakso ikan sebesar Rp 5.635,-/ kilogram dengan harga output sebesar Rp 130.000,-/kilogram, penggunaan tenaga kerja sebanyak 2 orang dengan upah Rp 50.000,-/HOK/proses. Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 3.803,-/ kilogram pada 1 kali proses produksi. Sehingga pendapatan yang diperoleh untuk 1 bulan Rp 532.420,-/bulan

Kata Kunci : Bakso Ikan, Nilai Tambah, Produk Olahan

¹ Corresponding author: Wildani Lubis. E-mail : wildanilubis@umsu.ac.id

PENDAHULUAN

Perikanan merupakan sumber pangan berprotein tinggi yang dikonsumsi masyarakat. Salah satu produk perikanan yang dikonsumsi yaitu ikan air tawar. Umumnya ikan air tawar dikonsumsi dalam bentuk segar dengan olahan masakan seperti : goreng, gulai, sambel, asam manis dan aneka masakan lainnya.

Sumber protein tinggi yang dihasilkan ikan memberikan banyak manfaat untuk tubuh manusia. Mengetahui banyaknya manfaat ikan bagi tubuh berdampak pada peningkatan kesadaran masyarakat mengkonsumsi ikan khususnya ikan air tawar, (Fuad dan Sami, 2020). Peningkatan kesadaran akan pentingnya mengkonsumsi ikan dapat diupayakan dengan melakukan pengolahan ikan. Hal ini karena ikan bersifat cepat busuk yang mengakibatkan tidak dapat dikonsumsi di tempat yang jauh dari tempat produksi. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya-upaya untuk mempertahankan mutu dengan cara diolah (Sundari dkk, 2017).

Untuk mencegahnya, dilakukan usaha pencegahan seperti pengawetan dan pengolahan (Widyaningsih dan Martini, 2006).

Berkembangnya usaha produk olahan makanan berasal dari ikan dikarenakan diversifikasi produk olahan makanan berbahan baku ikan seperti kerupuk ikan, nugget ikan, otak-otak dan bakso ikan sehingga produk yang dihasilkan lebih tahan lama (Rijal, 2017). Diversifikasi pangan berbahan baku ikan diharapkan dapat memberikan nilai tambah dan peningkatan pendapatan rumah tangga ibu-ibu pengolah ikan di Kecamatan Medan Amplas, Kota Medan.

Bakso ikan merupakan salah satu produk olahan ikan yang menjadi makanan khas dan banyak digemari masyarakat. Bakso ikan memiliki gizi yang tergolong cukup tinggi

karena mengandung protein hewani yang dibutuhkan tubuh (Widodo, 2001).

Di Indonesia, produk bakso ikan memiliki potensi pasar yang dapat berkembang. Untuk itu perlu dilakukan diversifikasi produk olahan ikan sehingga menghasilkan nilai tambah serta meningkatkan harga jual produk. Diversifikasi diharapkan mampu membantu usaha rumah tangga dalam peningkatan pendapatan rumah tangga. Berdasarkan hal tersebut, peneliti melakukan penelitian terkait analisis nilai tambah bakso ikan dalam peningkatan pendapatan rumah tangga pengolah ikan di Kecamatan Medan Amplas, Kota Medan. dengan menggunakan bahan baku ikan air tawar yaitu ikan gurami. Pengolahan bakso ikan dengan bahan baku ikan gurami sangat jarang digunakan.

Pada umumnya bakso ikan yang diproduksi menggunakan ikan air tawar lainnya yaitu : lele. Mayoritas bakso yang diproduksi dan pasarkan berbahan baku ikan lele. Tetapi, pada produk olahan bakso ikan yang diteliti pada Usaha olahan bakso ikan di Kecamatan Medan Amplas, Kota Medan menggunakan ikan air tawar yaitu ikan gurami. Pengolahan bakso ikan dengan bahan baku ikan gurami sangat jarang digunakan. Hal ini menyebabkan produk bakso ikan yang dipasarkan sudah memiliki nilai tambah pada harga jual. Perubahan harga jual akan mempengaruhi dari pada pendapatan.

Berdasarkan hal tersebut, peneliti melakukan penelitian terkait analisis nilai tambah bakso ikan dalam peningkatan pendapatan rumah tangga pengolah ikan di Kecamatan Medan Amplas, Kota Medan. Peneliti ingin menghitung nilai tambah yang dihasilkan dari olahan bakso ikan gurami dalam peningkatan pendapatan rumah tangga.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian ditentukan secara *purposive* (sengaja) dengan melakukan observasi awal dan pertimbangan bahwa Kecamatan Medan Amplas merupakan salah satu daerah penghasil produk olahan ikan di Kota Medan, Sumatera Utara. Penelitian dilakukan selama 2 bulan sejak bulan Juni – Juli 2021.

Responden pada penelitian ini ditentukan dengan metode *purposive sampling* yaitu pemilihan responden dilakukan secara sengaja. Respon adalah pengolah ikan di Kecamatan Medan Amplas – Kota Medan. Penentuan sampel menggunakan metode *sensus*. Rahim, 2008 mengatakan bahwa metode sensus merupakan pencatatan data secara menyeluruh terhadap objek penelitian pada suatu populasi. Data penelitian meliputi observasi, wawancara langsung dan menyebar kuisioner yang berasal dari data primer dan data

sekunder bersifat kualitatif dan kuantitatif. Pengolahan data penelitian menggunakan metode Hayami untuk menghitung nilai tambah produk yang dihasilkan guna meningkatkan pendapatan rumah tangga. Keunggulan menggunakan metode Hayami adalah dapat mengetahui besaran nilai tambah, output besar balas jasa yang dihasilkan pada factor-faktor produksi. Analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami sebagai berikut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Pengolah Ikan. Pengolah ikan gurami adalah ibu-ibu yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga di Kecamatan Medan Amplas, Kota Medan. Keahlian mengolah ikan didapat dari pelatihan yang diberikan penyuluh pertanian untuk meningkatkan keterampilan. Produk yang dihasilkan yaitu bakso ikan. Usaha pengolahan ikan dilakukan untuk membantu peningkatan pendapatan rumah tangga.

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah dengan Metode Hayami

No	Keterangan	Nilai Tambah
I. INPUT, OUTPUT DAN HARGA		
1	Output (kg/proses)	a
2	Input (kg/proses)	b
3	Tenaga Kerja (HOK/proses)	c
4	Faktor Konversi	$d = a/b$
5	Koefisien Tenaga Kerja	$e = c/b$
6	Harga Output (Rp/Kg)	f
7	Upah Rata-rata (Rp/Kg)	g
II. NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN		
8	Harga Input (Rp/Kg)	h
9	Nilai Input Lain (Rp/Kg)	i
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$j = d \times f$
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$k = j - i - h$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$l = (k/j) \times 100\%$
12	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$m = e \times g$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$n = (m/k) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$o = k - m$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$p = (o/k) \times 100\%$
III. BALASAN JASA FAKTOR PRODUKSI		
14	Marjin	$q = j - h$
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$r = o/q \times 100\%$
	b. Sumbangan Input (%)	$s = m/q \times 100\%$
	c. Keuntungan Pengolah (%)	$t = i/q \times 100\%$

Bahan Baku dan Penunjang

Ikan gurami segar digunakan sebagai bahan baku pembuatan bakso dengan harga beli sebesar Rp 28.000,-/kg. Proses pengolahan ikan dilakukan 3 kali seminggu dan membutuhkan 8 kg ikan gurami untuk satu kali produksi.

Bahan penunjang adalah bahan tambahan penyempurna bahan baku untuk menghasilkan produk dengan nilai tambah. Produk bakso ikan membutuhkan bahan penunjang yaitu : tepung sagu, terigu, bawang putih, batu es, garam, penyedap rasa jamur, lada dan daun bawang.

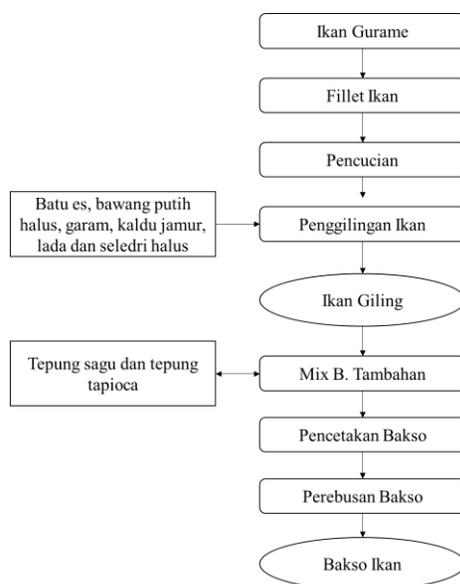
Berdasarkan tabel 2, dapat disimpulkan bahwa variabel dalam penelitian ini reliabel dikarenakan nilai *composite reliability* bernilai $>0,7$.

Proses Produksi

Proses pengolahan ikan termasuk subsistem agribisnis yaitu suatu alternative yang dikembangkan untuk menghasilkan produk

(output). Pengolahan produk ikan bertujuan meningkatkan nilai gizi pangan. Peningkatan nilai gizi memerlukan Untuk menjamin kualitas dari bakso yang dihasilkan diperlukan tata letak dan ruang produksi. Ruang yang dibutuhkan yaitu : (1) ruang produksi, (2) ruang pengemasan dan (3) ruang penyimpanan bakso, (Farlianda, 2018). Ruang produksi bakso Usaha olahan ikan di Kecamatan Medan Amplas, Kota Medan menghasilkan produk bakso ikan memiliki ruang produksi dengan memperhatikan kebersihan dan kualitas bahan yang digunakan. Alur pengolahan bakso ikan sebagai berikut.

Pengolahan bakso ikan menggunakan ikan gurami segar sebanyak 8 kilogram, kemudian ikan di fillet untuk memisahkan daging dari tulangnya. Dari 8 kilogram ikan menghasilkan daging sebanyak 3 kilogram. Hasil fillet dicuci bersih menggunakan air bersih dan tiriskan untuk selanjutnya dilakukan penggilingan.



Gambar 1. Alur proses pembuatan bakso ikan

Proses penggilingan daging selama 3-5 menit dengan menambahkan bahan penunjang seperti: pecahan batu es, 150 gram bawang putih halus, 2 sdt garam, 2 bungkus kaldu jamur, 1 bungkus merica bubuk. Kemudian hasil penggilingan ditambahkan dengan 400 gram tepung sagu dan 300 gram tepung terigu, aduk hingga bahan tercampur rata. Kemudian dilakukan pencetakan bakso secara manual menggunakan tangan dan sendok.

Tahap akhir proses pengolahan bakso yaitu : memasak dengan cara merebus bakso ikan. Proses perebusan dilakukan dengan memasak air hingga mendidih lalu memasukan bakso yang telah dibentuk selama lebih kurang 15 menit hingga bakso mengapung. Kemudian angkat dan diamkan hingga uap panas hilang.

Pengemasan dan Pemasaran Bakso Ikan.

Pengemasan produk dibutuhkan untuk menjaga kualitas produk tetap terjamin. Proses pengemasan dilakukan menggunakan metode sederhana dengan setelah bakso ikan dalam keadaan dingin untuk menghindari kerusakan produk, (Farlianda, 2018). Produk bakso ikan gurami yang dihasilkan dikemas dengan cara sederhana yaitu menggunakan plastik ukuran setengah kilogram dimana setiap bungkus berisi 250 gram bakso ikan kemudian di klip menggunakan alat.

Pemasaran produk dibutuhkan untuk membantu penjualan bakso yang berdampak pada peningkatan pendapatan rumah tangga. Bakso ikan yang diproduksi ibu-ibu pengolah ikan di Kecamatan Medan Amplas, Kota Medan dipasarkan dengan cara menjual langsung kepada konsumen, menerima pemesanan dan penjualan secara online.

Nilai Tambah Bakso. Pengolahan ikan merupakan diversifikasi pangan untuk meningkatkan nilai gizi, ketahanan produk dan

nilai tambah produk. Untuk 1 (satu) kali proses produksi membutuhkan ikan segar sebanyak 8 kilogram dengan harga beli sebesar Rp 28.000,-/kilogram. Penggunaan 8 kilogram ikan menghasilkan daging ikan sebesar 3 kilogram dimana terjadi penyusutan sebesar 62%. Produk bakso yang dihasilkan sebanyak 200 bungkus bakso dalam kemasan 250 gram untuk satu kali proses produksi. Perhitungan nilai tambah ikan gurami menjadi olahan bakso ikan dihitung dengan menggunakan Hayami sebagai disajikan pada Tabel 2.

Pengolahan ikan gurami menjadi bakso ikan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 5.365,-/kilogram dimana rasio nilai tambah sebesar 11 persen. Produk olahan bakso ikan dijual sebesar Rp 30.000,- dalam bungkus 250 gram sehingga untuk harga jual bakso ikan per kilogram sebesar Rp 130.000,- dengan keuntungan output sebesar Rp 48.750,-/kilogram. Keuntungan produk bakso ikan per kilogram sebesar Rp 3.803,- dengan tingkat keuntungan 7,8 persen.

Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan menjadi bakso ikan untuk satu kali produksi sebesar Rp 5.365,-/kilogram dengan rasio nilai tambah sebesar 11 persen.

Usaha pengolahan bakso ikan dilakukan 4 kali dalam satu minggu. Untuk 1 kali produksi menggunakan 3 kilogram daging ikan gurami. Dari 3 kilogram menghasilkan sebanyak 25 bungkus produk ikan dengan berat 250gram yang dijual seharga Rp 30.000,- . Untuk 1 kali produksi, nilai input lain yang dikeluarkan sebesar Rp 15.385/kilogram produk olahan. Untuk 1 bulan produksi dilakukan sebanyak 20 kali. Pendapatan dari usaha bakso ikan diterima sebesar Rp 532.420,-.

Tabel 2. Nilai Tambah Ikan Gurami Menjadi Olahan Bakso Ikan

No	Keterangan	Nilai Tambah
I. INPUT. OUTPUT DAN HARGA		
1	Output (kg/proses)	3
2	Input (kg/proses)	8
3	Tenaga Kerja (HOK/proses)	0,25
4	Faktor Konversi	0,375
5	Koefisien Tenaga Kerja	0,03125
6	Harga Output (Rp/kg)	130.000
7	Upah rata-rata (Rp/kg)	50.000
II. NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN		
8	Harga Input (Rp/kg)	28.000
9	Nilai Input Lain (Rp/kg)	15.385
10	Nilai Output (Rp/kg)	48.750
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	5.365
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	11,00512821
12	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	1562,5
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	29,12395154
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	3.803
	b. Tingkat Keuntungan (%)	7,8
III. BALASAN JASA FAKTOR PRODUKSI		
14	Marjin	20.750
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	0,075301205
	b. Sumbangan Input (%)	0,741445783
	c. Keuntungan Pengolah (%)	0,183253012

Sumber : Data Primer (diolah).

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha bakso ikan dilakukan ibu-ibu pengolah ikan di Kecamatan Medan Amplas Kota dengan tujuan dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga. Usaha pengolahan dilakukan 4 kali dalam 1 minggu. Bahan yang digunakan yaitu daging ikan gurami. Harga beli bahan baku sebesar Rp 28.000,-/kilogram.

Nilai tambah produk bakso ikan sebesar Rp 5.635,-/ kilogram dengan harga output sebesar Rp 130.000,-/kilogram. Tenaga kerja yang digunakan sebanyak 2 orang dengan upah sebesar Rp 50.000,-/HOK/ proses. Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 3.803,-/ kilogram pada 1 kali proses produksi. Sehingga

pendapatan yang diperoleh untuk 1 bulan Rp 532.420,-/bulan.

Usaha bakso ikan memiliki potensi untuk berkembang dalam upaya peningkatan pendapatan rumah tangga. Selain itu, bakso ikan sudah memiliki pasar sehingga mempermudah dalam penjualan produk. Untuk itu perlu dilakukan peningkatan produksi guna peningkatan pendapatan rumah tangga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara karena telah memfasilitasi dan mendanai penelitian dengan judul : “Analisis Nilai Tambah Ikan Gurami

Pada Usaha Olahan Ikan di Kecamatan Medan Amplas, Kota Medan”, tim peneliti, responden serta seluruh pihak yang membantu penyelesaian penelitian dan artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

Farlianda, dkk. 2018. Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan Usaha Bakso Ikan Tuna di Kecamatan Kendari Barat (Studi Kasus Kelompok Usaha Cahaya Nur). *J. Sosial Ekonomi Perikanan FPIK UHO, ISSN 2502-664X: 3(3)*

Fuadi, A., dan Sami, M. 2020. Ikan lele merupakan ikan air tawar yang teknologi budidayanya relative mudah dikuasai masyarakat dengan modal usaha yang cukup rendah dan dapat dibudidayakan dalam kondisi terpal. Habitatnya di sungai dengan arus air yang hari. Pada siang hari ikan, Ikan I. *Journal Vokasi, 4(1)*

Hayami, Y. et al. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective From A Sunda Village*

Rahim, 2008. *Pengantar Teori dan Kasus Ekonometrika Pertanian*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Rijal, M. 2017. Diversifikasi Produk Olahan Ikan bagi Ibu-ibu Nelayan di Dusun Mamua Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Boilogy Science & Education, 6(2), 159-170*.

Sundari, dkk. 2017. Komparasi Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele dan Ikan Patin di Tasikmalaya. *Jurnal Pertanian Agros, 19(1), 45 – 54*.

Wibowo S. 2001. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta

Widyaningsih dan Martini, 2006. Peningkatan Mutu Bakso Ikan Instan dengan Prosedur Chittosan, *Jurnal Pengawetan 9(4):307-313*.