

**KOMPARASI NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI ABON IKAN LELE DAN
IKAN PATIN DI TASIKMALAYA**

THE ADDED VALUE OF SHREDDED LELE AND PATIN CATFISH

Ristina Siti Sundari¹, Andri Kusmayadi, Dona Setia Umbara
Universitas Perjuangan Tasikmalaya

Received March 13, 2017 – Accepted July 22, 2017 – Available online August 31, 2017

ABSTRACT

Fish is not only perishable product but also has segmented market. Consumption market such wants the fresh fish and certainty size. The problem is when the size of fish is too big for consumption, so that product is not wanted by consumer anymore. This research aimed at knowing the added value of shredded Lele and Patin catfish agribusiness and increasing prosperity of humanitarian society throughout processing the shredded catfishes. The data of this research was analyzed by Added Value Analysis of Hayami. The result showed that the shredded product of Lele catfish gave the added value IDR 14.295,00 per kilograms with the added value ratio was 25,53 percent and Conversion value was 0,35. Whereas, the shredded product of Patin catfish gave the added value IDR 18.295,00 per kilogram with the added value ratio was 29,04 percent and Conversion value was 0,35. The agribusiness toward processing and marketing of shredded Lele and Patin catfish was innovative agribusiness that could develop business opportunity so that it could move on the economical wheel and increasing humanitarian society prosperity actively. The market demand was still very wide either in town or out of town. The partnership among various not only government but also non government associations would be a good matter toward this agribusiness is running well.

Key-words: added value, Shredded, Lele

INTISARI

Ikan merupakan produk yang tidak tahan lama dan memiliki segmen pasar tertentu. Pasar konsumsi seringkali menginginkan ikan segar dengan ukuran tertentu. Biasanya makin besar ukuran ikan, nilai jualnya makin turun. Sehingga jika penjual tidak bisa menghabiskan jualannya maka ikan harus dibiarkan hidup dan membutuhkan biaya tambahan untuk pakan dan pemeliharaannya, sedangkan pangasa pasar ikan ukuran besar sangat terbatas. Maka ikan yang kurang laku tersebut diolah menjadi abon ikan dimana di Jawa Barat produksi abon ikan tidak sebanyak abon sapi yang sudah populer terlebih dahulu. Penelitian ini merupakan studi kasus dan dianalisis dengan metode Hayami. Ikan yang digunakan adalah ikan lele (*Clarias* sp) dan ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder yang diperoleh melalui praktek pengolahan dan analisis deskriptif nilai tambah metode Hayami. Hasil: produk abon lele memberikan nilai tambah Rp 14.295,00 rasio nilai tambah 25,53 persen, nilai konversi 0,35. Produk abon patin memberikan nilai tambah Rp 18.295,00. Rasio nilai tambah 29,04 persen dengan nilai konversi 0,35.

Kata kunci: Nilai Tambah, Abon, Lele

¹ Alamat penulis untuk korespondensi: Ristina Siti Sundari. Universitas Perjuangan Tasikmalaya. Jln. Peta No. 177 Tasikmalaya. Email: ristina.sitisundari@yahoo.com

PENDAHULUAN

Hasil perikanan Indonesia, baik dalam bentuk segar maupun olahan, semakin diminati pasar dalam maupun luar negeri. Masalah yang dihadapi adalah produk ikan dalam bentuk segar dapat mengalami kemunduran mutu misalnya cepat membusuk. Oleh karena itu perlu upaya mempertahankan mutu dengan cara penanganan yang tepat agar ikan tetap sempurna atau dalam bentuk olahan. Bahkan dengan cara mengawetkan dan mengolahnya sehingga secara ekonomis nilai tambah produk juga meningkat. (Afrianto & Liviawaty 2008).

Potensi sumberdaya perikanan dan kelautan di Jawa Barat cukup besar, baik dari aspek perikanan tangkap ataupun budidaya. Total produksi perikanan budidaya Jawa Barat pada tahun 2012 mencapai 580.244,07 ton yang tersebar di seluruh wilayah pedesaan Jawa Barat seperti di Kabupaten Bogor, Subang, Sukabumi, dan Tasikmalaya. Jenis ikan yang banyak dipelihara antara lain ikan Nila (*Oreochromis sp*), Mas (*Cyprinus carpio*), Patin (*Pangasius sp*), Gurame (*Asphronemus gourami*), Lele (*Clarias sp*), dan Bawal (*Pampus argentus sp*) (Dinas Perikanan dan Kelautan 2012). Ikan juga merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat sehari-hari di samping peruntukan lain seperti ekspor dan industri.

Produksi ikan air tawar di Kota Tasikmalaya cukup berlimpah dan terjadi peningkatan jumlah produksi tiap tahunnya. Pada tahun 2013 mencapai 45.689,30 ton dengan nilai produksi sebesar Rp 737.702.000.000,00 lebih tinggi daripada tahun 2012, yaitu 41.985,81 ton dengan nilai Rp 582.193.560.000,00. Pasar konsumsi ikan segar seringkali

mensyaratkan ukuran tertentu misalnya enam hingga delapan ekor per kilogramnya. Sehingga jika penjual tidak bisa menghabiskan jualan ikannya, maka ikan harus diawetkan atau dibiarkan hidup. Hal terakhir menjadi masalah karena ikan perlu dikasih pakan dan tentu saja ukurannya akan membesar. Tenaga, waktu, dan biaya bertambah, sedangkan harga per kilogramnya menurun.

Pengawetan ikan secara tradisional dengan mengurangi kadar air dalam tubuh ikan misalnya melalui pengeringan sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan dan menggunakan ikan yang masih segar. Ada bermacam-macam cara pengawetan ikan diantaranya dengan penggaraman, pengeringan, pengasapan, peragian, pendinginan/pembekuan, pemindangan, digoreng. dan dibuat abon.

Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak dan mempunyai daya awet yang relatif lama (Suryani 2007) mencapai lebih dari enam bulan. Sementara menurut Karyono & Wachid (2012), abon ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, kombinasi dari proses penggilingan, penggorengan. Peralatan yang dibutuhkan pun relatif sederhana sehingga untuk memulai usaha ini relatif tidak memerlukan biaya investasi yang besar. Oleh sebab itu, usaha pengolahan abon ikan ini bisa dilakukan

dalam skala usaha kecil. Hal ini membuat usaha ini sangat berpotensi dikembangkan di banyak wilayah di Indonesia yang memiliki sumberdaya perikanan yang melimpah (Nugraha, Satriya 2004).

Bahan baku ikan lele dan ikan patin yang digunakan untuk pembuatan abon sekarang banyak dibudidayakan, produk yang diserap pasar, modal relatif terjangkau, dapat diproduksi di rumah dengan teknologi yang relatif sederhana dan dapat dikerjakan oleh pria maupun wanita. Usaha pembuatan abon ini mudah dipelajari dan diaplikasikan sehingga tinggal kemauan yang kuat untuk menjadikan usaha abon ikan yang bisa menggerakkan perekonomian masyarakat.

Dengan demikian, kegiatan agroindustri pengolahan ikan memiliki nilai tambah daripada ikan segarnya saja. Sehubungan dengan hal tersebut untuk mengetahui nilai tambah pada usaha pengolahan ikan lele dan ikan patin menjadi abon, maka penulis tertarik untuk mengetahui lebih jauh pengolahan abon kedua ikan tersebut, berapa besar nilai tambah yang bisa diperoleh dari usaha pengolahan abon ikan lele dan ikan patin.

Kerangka Pemikiran. Potensi perikanan selain ditingkatkan dalam upaya peningkatan hasil tangkapan maupun budidaya, juga perlu ditingkatkan kualitasnya melalui proses pengolahan sehingga memiliki nilai tambah yang lebih menguntungkan. Menurut Afrianto & Liviawaty (2008), ada beberapa aspek yang dapat memengaruhi perkembangan agroindustri pengolahan ikan, diantaranya adalah regulasi dan kelembagaan, informasi ketersediaan ikan sebagai bahan baku, data dan informasi kondisi sarana dan prasarana dalam mengembangkan agroindustri, data dan informasi teknologi yang mendukung, data dan informasi modal yang diperlukan

untuk kesinambungan permintaan dan penawaran hasil agroindustri, dan informasi pasar hasil agroindustri olahan abon berbahan baku ikan.

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan atau penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan/pemberian input fungsional). Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor pasar. Kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan serta tenaga kerja merupakan faktor teknis yang berpengaruh, sedangkan faktor pasar dipengaruhi oleh harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain. Menurut Hayami, *dkk* (2005) definisi nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses mengubah bentuk (*form utility*), memindahkan tempat (*place utility*) maupun menyimpan (*time utility*). Nilai tambah merupakan selisih antara nilai komoditas yang mendapatkan perlakuan pada tahap tertentu dikurangi dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Nilai tambah dipengaruhi oleh dua factor, yaitu faktor teknis dan faktor ekonomis. Faktor teknis dipengaruhi oleh kapasitas produksi, jumlah bahan baku, dan tenaga kerja yang digunakan. Faktor ekonomis dipengaruhi oleh harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku, dan harga input lain.

Agroindustri pengolahan abon ikan sangat penting artinya bagi peningkatan diversifikasi produk dan dalam menciptakan nilai tambah. Konsep pendukung dalam nilai tambah adalah faktor konversi, koefisien tenaga kerja, dan nilai tambah produk. Faktor konversi menunjukkan banyaknya tenaga kerja yang diperlukan

untuk mengolah satu satuan *input*, nilai produk menunjukkan nilai *output* per satuan *input*. Jadi nilai tambah merupakan selisih dari nilai *output* dengan harga bahan baku dan sumbangan *input* lain. Persentase nilai tambah dari nilai *output* disebut Rasio Nilai Tambah. Pendapatan tenaga kerja menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja untuk mengolah satu satuan bahan baku. Keuntungan menunjukkan pendapatan yang diterima pengusaha sebagai pengelola dalam usaha tersebut, sedangkan tingkat keuntungan menunjukkan persentase keuntungan nilai *output* (Hayami, dkk 2005)

Hasil penelitian Vagar Basma, dkk (2010) pada pengolahan abon sapi yang dilakukan di Ciamis menunjukkan bahwa nilai tambah dari satu kilogram bahan baku daging sapi adalah sebesar 30,86 persen. Sedangkan Untari (2014) melakukan penelitian Analisis Nilai Tambah pada Industri Abon dan Dendeng Sapi di Kota Surakarta menyimpulkan bahwa nilai tambah olahan abon sapi sebesar Rp 17.323,76 per kilogram dan nilai tambah dendeng sapi sebesar Rp 19.120,63 per kilogram. Keuntungan pada industri abon sapi sebesar Rp 7.796.818,54 per bulan, sedangkan pada industri dendeng sapi lebih kecil, yaitu Rp 1.123.993,31 per bulan.

METODE PENELITIAN

Obyek penelitian dilakukan secara sengaja (*Purposive*), yaitu metode yang bersifat tidak acak akan tetapi dipilih berdasarkan pertimbangan tertentu (Singarimbun & Efendi 2006). Penelitian yang dilaksanakan ini bersifat deskriptif. Metode yang digunakan dalam penelitian agroindustri abon ikan patin dan ikan lele ini adalah praktek membuat abon.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah: Data primer, yaitu data

yang diperoleh dari hasil pembuatan abon langsung dan Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari hasil studi pustaka, jurnal penelitian, bahan publikasi dan Dinas terkait. Data dianalisis selama satu periode pengolahan abon ikan lele dan patin. Operasionalisasi variabel berfungsi mengarahkan variabel-variabel yang digunakan dalam penelitian ini ke indikator-indikatornya secara kongkret yang berguna dalam pembahasan hasil penelitian. Hal tersebut dilakukan untuk menghindari salah persepsi dan pemahaman terhadap variabel-variabel yang digunakan dalam suatu penelitian. Variabel-variabel yang diukur pada penelitian sebagai berikut.

- a. Produk (*output*) adalah hasil olahan ikan patin dan ikan lele berupa produk abon dalam satu kali proses produksi.
- b. Input adalah bahan baku berupa ikan patin dan ikan lele segar diukur dalam satuan kilogram
- c. Tenaga Kerja adalah jumlah hari kerja dalam satu kali proses produksi, dinilai dalam satuan rupiah.
- d. Faktor Konversi adalah banyaknya output yang dihasilkan dari beratnya (kg) input bahan baku.
- e. Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah abon ikan lele dan abon ikan patin dalam satu periode produksi.
- f. Harga output adalah harga jual produk abon ikan patin dan ikan lele diukur dalam satuan rupiah.
- g. Upah tenaga kerja adalah besarnya upah yang diterima oleh tenaga kerja dalam satu kali proses produksi.
- h. Harga bahan baku (input) adalah nilai atau harga beli ikan patin dan ikan lele segar dihitung dalam Rp per kg.
- i. Sumbangan Input Lain adalah biaya bahan selain bahan baku (ikan patin

- dan ikan lele segar) dan tenaga kerja dinilai dalam satuan rupiah. Berikut adalah sumbangan input lain dalam proses pengolahan ikan lele dan ikan patin: Listrik dalam satuan Rp/kwh; Plastik kemasan dihitung dalam satuan Rp/buah; Label kemasan dihitung dalam satuan Rp/pasang; Bawang putih dihitung dalam satuan Rp/ons; Bawang merah dihitung dalam satuan Rp/ons; Jahe dihitung dalam satuan Rp/ons; Kunyit dihitung dalam satuan Rp/ons; Ketumbar dihitung dalam satuan Rp/ons; Gula Putih dihitung dalam satuan Rp/ons, dan Garam dihitung dalam satuan Rp/ons.
- j. Nilai output adalah nilai perkalian antara harga output dan faktor konversi, yaitu jumlah output yang dihasilkan dari satu satuan input. Nilai output diukur dalam satuan Rp/kg.
 - k. Nilai tambah (Rp) adalah selisih antara nilai output abon ikan dengan bahan baku utama ikan patin dan ikan lele segar dan sumbangan input lain dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan rupiah.
 - l. Rasio nilai tambah adalah persentase nilai tambah dari nilai produk (output) dalam satuan persen.
 - m. Pendapatan tenaga kerja adalah koefisien tenaga kerja dikali upah tenaga kerja diukur dalam satuan Rp/kg.
 - n. Pangsa tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah diukur dalam satuan persen.
 - o. Keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja diukur dalam satuan Rp/kg.
 - p. Rasio keuntungan adalah presentase keuntungan dari nilai tambah diukur dalam satuan persen.
 - q. Marjin adalah nilai output dikurangi harga bahan baku diukur dalam satuan Rp/kg
 - r. Marjin pendapatan tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap marjin dalam satuan persen.
 - s. Marjin sumbangan input lain adalah persentase sumbangan input lain terhadap marjin dalam satuan persen
 - t. Marjin keuntungan pengusaha adalah persentase keuntungan pengusaha terhadap marjin dalam satuan persen.
 - u. Periode produksi adalah waktu yang dibutuhkan untuk mengolah ikan lele dan ikan patin segar (mentah) menjadi abon lele dan abon patin.
 - v. Bahan penolong (sumbangan input lain) adalah bahan tambahan yang digunakan dalam satu kali produksi selain bahan baku, dinyatakan dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
- Menurut Soekartawi (2002) Analisis nilai tambah Hayami sering digunakan karena memiliki kelebihan seperti: dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output dan produktifitas; dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor produksi; prinsip nilai tambah menurut Hayami dapat diterapkan pula untuk subsistem lain di luar pengolahan, misalnya untuk kegiatan pemasaran. Namun demikian, ada pula kelemahannya seperti: pendekatan rata-rata tidak tepat jika diterapkan pada unit usaha yang menghasilkan banyak produk dari satu jenis bahan baku; tidak dapat menjelaskan produk sampingan; sulit menentukan perbandingan yang dapat digunakan untuk menyimpulkan apakah balas jasa terhadap pemilik faktor produksi tersebut sudah layak. Diasumsikan bahwa setiap satu periode produksi abon terjual habis. Penentuan besarnya nilai tambah dari

produk olahan abon ikan patin dan ikan lele dikaji secara deskriptif dan kuantitatif dengan metode Hayami. Prosedur Perhitungan nilai tambah menurut Hayami *dkk.* (2005) dapat dilihat pada Tabel 2.

Ikan lele dan ikan patin dapat diolah menjadi produk lain yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi, daya simpan lama, dan praktis untuk dikonsumsi. Pengolahan tersebut adalah dengan dibuat abon. Abon ikan lele dan ikan patin merupakan salah satu bentuk olahan dan aweta ikan. Ikan

yang dibutuhkan untuk membuat abon harus yang berukuran besar atau sangat besar karena dagingnya lebih banyak. Sedangkan alat-alat yang dibutuhkan untuk pengolahan ikan menjadi abon adalah baskom, kompor, pisau, panci dandang, talenan, blender, penggilingan daging, kompor, wajan, toples tempat menyimpan abon yang telah digoreng sebelum dikemas, spinner untuk memisahkan sisa minyak yang melekat pada abon.

Tabel 1. Kerangka Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

Output, Input, Harga		Formulasi
1.	Output (kg)	A
2.	Bahan baku (kg)	B
3.	Tenaga kerja (JKO)	C
4.	Faktor konversi	$D = A/B$
5.	Koefisien tenaga kerja	$E = C/B$
6.	Harga output	F
7.	Upah	G
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg)		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	H
9.	Sumbangan 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. Pangsa/bagian Tenaga Kerja (%)	$N\% = (M/K) \times 100\%$
13.	Margin	
	a. Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$P\% = (O/K) \times 100\%$
Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi		
14.	Margin (Rp/kg)	$Q = J - H$
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$R = M/Q \times 100\%$
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$S = I/Q \times 100\%$
	c. Keuntungan Pengolah	$T = O/Q \times 100\%$

Tabel 2. Informasi Gizi Tiap 100 gram abon Ikan Lele dan Patin

Jenis kandungan	jumlah	satuan	Jenis kandungan	jumlah	satuan
Kalori	824,28	kal	Posfor	513,48	mg
Protein	49,964	mg	Besi	55,8	mg
Lemak	58,478	mg	Natrium	215,6	mg
Hidrat Arang	25,48	mg	Kalium	968,8	mg
Calcium	121,08	mg	Vitamin B1	0,585	mg
			Vitamin C	4,72	mg

Sumber: Poklarsar Jaya Mandiri (2012).

Tahapan yang dilakukan dalam proses pembuatan abon yang dilakukan adalah sebagai berikut. Pembersihan dan penyiangan; pengukusan; pemberian bumbu seperti santan kelapa, rempah – rempah, gula, dan garam; penggorengan (setelah semua bahan untuk pembuatan abon berbahan baku ikan lele dan ikan patin tercampur merata selanjutnya dilakukan penggorengan). Bahan abon ikan lele dan ikan patin digoreng sampai kering sambil terus diaduk – aduk agar hasil gorengan matang secara merata dan serempak. Abon selesai digoreng setelah kering dan berwarna kecoklatan. Abon yang telah matang diangkat dan dinginkan); penirisan dengan mesin peniris; pengemasan, dan pemasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nilai tambah yang diperoleh pada kegiatan usaha pengolahan hasil perikanan terkait dengan faktor teknis dan faktor non teknis (Heny dkk 2011). Secara teknis, tingkat teknologi, jumlah bahan baku, dan jumlah tenaga kerja yang digunakan akan memengaruhi besarnya nilai tambah. Unsur non teknis yang juga berpengaruh terhadap besarnya nilai tambah adalah biaya input dan harga output; dalam hal ini harga

produk olahan abon ikan lele dan ikan patin. Analisis nilai tambah dari kegiatan pengolahan abon ikan dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai tambah abon ikan dengan bahan baku utama ikan lele dan ikan patin segar dan untuk mengetahui pembagian margin atau keuntungan yang diperoleh terhadap input produksi yang digunakan dalam aktivitas pengolahan abon ikan lele dan abon ikan patin.

Tabel 3 memperlihatkan hasil analisis nilai tambah abon ikan lele dan ikan patin. Analisis nilai tambah dari kegiatan agroindustri abon ikan lele dan ikan patin dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai tambah abon ikan lele dan ikan patin dengan bahan baku utama ikan lele segar dan ikan patin segar dan untuk mengetahui pembagian margin atau keuntungan yang diperoleh terhadap input produksi yang digunakan dalam aktivitas agroindustri abon ikan lele dan ikan patin.

Hasil analisis nilai tambah metode Hayami pada Tabel 3 menjelaskan bahwa nilai konversi produk abon lele sebesar 0,35. Nilai ini menunjukkan bahwa setiap satu kilogram ikan lele segar yang diolah akan menghasilkan 0,35 kg produk abon lele.

Tabel 3. Analisis Nilai Tambah Pengolahan dan Pemasaran Abon Ikan Lele dan Patin

No.	Variabel	Nilai	
		Abon Ikan Lele	Abon Ikan Patin
Output, Input, Harga			
1.	Output (kg)	10,50	10,5
2.	Input (kg)	30	30
3.	Tenaga Kerja	2.00	2.00
4.	Faktor Konversi	0,35	0,35
5.	Koefisien Tenaga Kerja	0.07	0.07
6.	Harga Output (Rp/kg)	160.000	180.000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/JKO)	35.000	35.000
Penerimaan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	14.000	17.000
9.	Sumbangan Input Lain ((Rp/kg)	28.055	28.055
10.	Nilai Output (Rp/kg)	59.500	66.500
11.a	Nilai Tambah (Rp/kg)	17.445	21.445
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	29,32	32,25
12.a	Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	2.333,33	2.333,33
b.	Bagian Tenaga Kerja (%)	13,38	10,88
13.a	Keuntungan (Rp/kg)	15.111,67	19.111,67
b.	Tingkat Keuntungan (%)	86,62	89,12
Balas Jasa Pemilik Faktor2 Produksi			
14.	Margin (Rp/kg)	45.500	49.500
a.	Pendapatan Tidak langsung (%)	5.13	4,71
b.	Sumbangan Input Lain (%)	66,76	61,07
c.	Keuntungan Pengusaha (%)	33,21	38,61

Agroindustri pengolahan lele segar menjadi abon ikan lele mampu menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 14.295 per kilogram. Rasio nilai tambah yang dimiliki adalah 25,53 persen.

Marjin, sumbangan input lain, dan keuntungan pengusaha yang diperoleh pada suatu kegiatan usaha termasuk hal yang diperhitungkan oleh pelaku usaha sebagai balas jasa pemilik faktor-faktor produksi (Rum 2011). Agroindustri pengolahan abon ikan lele memiliki marjin sebesar Rp 43.000 per kilogram dengan tingkat keuntungan pengusaha sebesar 33,24 persen dan dari sumbangan input lain sebesar 66,76 persen.

Hasil analisis nilai tambah metode Hayami pada tabel 3 menjelaskan bahwa nilai konversi produk abon ikan patin sebesar 0,35. Nilai ini menunjukkan bahwa setiap satu kilogram ikan patin segar yang diolah akan menghasilkan 0,35 kg produk abon lele. Agroindustri ikan lele segar menjadi abon ikan patin mampu menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 18.295 per kilogram. Rasio nilai tambah yang dimiliki adalah 29,04 persen.

Marjin, sumbangan input lain, dan keuntungan pengusaha yang diperoleh pada suatu kegiatan usaha termasuk hal yang diperhitungkan oleh pelaku usaha sebagai balas jasa pemilik faktor-faktor produksi.

Agroindustri pengolahan abon ikan lele memiliki marjin sebesar Rp 47.000 per kilogram, lebih besar Rp 4.000,00 dibanding abon ikan lele. Tingkat keuntungan pengusaha sebesar 38,93 persen dan dari sumbangan input lain sebesar 61,07 persen. Akan tetapi produk olahan abon ikan patin memiliki nilai tambah dan rasio nilai tambah yang berbeda, juga keuntungan dan tingkat keuntungan yang berbeda. Abon ikan patin menunjukkan nilai tambah sebesar Rp 18.295,00 dengan rasio nilai tambah 29,04 persen. Dalam hal keuntungan, abon ikan patin memiliki keuntungan sebesar Rp 4.000,00 lebih besar daripada abon ikan lele. Permintaan dari luar daerah juga terus meningkat sehingga dapat meningkatkan pula kesejahteraan masyarakat (Rezki 2012).

KESIMPULAN

Nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan agroindustri abon ikan lele dan ikan patin adalah sebagai berikut.

1. Produk abon ikan lele memberikan nilai tambah sebesar Rp 14.295,00, rasio nilai tambah sebesar 25,53 persen dengan nilai konversi sebesar 0,35.
2. Produk abon ikan patin memberikan nilai tambah sebesar Rp 18.295,00. Rasio nilai tambah sebesar 29,04 persen dengan nilai konversi sebesar 0,35.

Ucapan Terimakasih

Penelitian ini didanai oleh hibah Yayasan Universitas Siliwangi sehingga dalam pelaksanaannya berjalan lebih lancar, untuk itu kami mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

Afrianto, E & Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Dinas Perikanan dan Kelautan. 2012. *Laporan Statistik Perikanan dan Kelautan Jawa Barat*. Pemerintah Propinsi Jawa Barat. Bandung.

Dwiyitno. 2010. *Teknologi Pengolahan Ikan untuk Mencegah Kerusakan Mutu dan Nutrisi serta Pengembangan Metode Ujinya*. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bio Teknologi Kelautan dan Perikanan. Slipi Jakarta Barat.

Karyono & Wachid. 1982. *Petunjuk Praktek Penanganan dan Pengolahan Ikan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.

Kristanto, Ari Budi, Andreas, & Hans Hananto. 2014. "Analisis Rantai Nilai Pada usaha Abon Lele Kabupaten Boyolali". *Jurnal Seminar Nasional dan Call of Paper. Resesarch Methods and Organizational Studies*. ISBN: 978-602-70429-1-9. Hlm. 20-31.

Nugraha, Satriya. 2014. *Abon Ikan Praktis Ekonomis*.

Singarimbun dan Efendi. 2006. *Metode Penelitian Survey*. LP3ES. Jakarta.

Suryani, 2007. *Pengertian Abon Ikan*. Aditya Media Yogyakarta.

Yujiro, Hayami; Yushinori Mamuka & Masdjidin Siregar. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java*.

*A Prospectif from A Sunda Village.*CGPRT Centre. Bogor.

Jurnal

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Hasil Pertanian. 1984. *Pembuatan Abon*, Departemen Perindustrian, Jakarta hal 1-4

Kusumayanti, Heny; Astuti, Widi, & RTD Wisnu Broto. 2011. "Inovasi Pembuatan Abon Ikan sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan". *Gema Teknologi* 16 (3) Periode April 2011 – Oktober 2011. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

Rum, Muh. 2011. "Analisis Marjin Pemasaran dan Sensitifitas Cabe Besar di Kabupaten Malang". *Embryo* 8 (2). ISSN 0216-0188. Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura

Pustaka dari Tesis/Disertasi

Rezki, Fauziah. 2012. *Strategi Pemasaran Produk Abon Ikan Pada Industri Rumah Tangga di Kota Makassar (Studi Kasus UD.Fatimah Azzahrah, UD.Ilo Mandiri, UD. Nurul Jaya Lestari Makassar.)*[Tesis].STIE Makassar.Makassar.

Untari, Arista Henry. 2014. *Analisis Nilai Tambah pada Industri Abon dan Dendeng Sapi di Kecamatan Jebres Kota Surakarta* [Tesis]. Universitas Sebelas Maret Surakarta.