

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN IKAN TERI MENJADI SAMBAL GORENG TERI  
(Studi Kasus pada CV. Fizzul Putra Mandiri Jombang)**

***ANALYSIS OF ADDED VALUE IN THE PROCESSING OF ANCHOVIES INTO SAMBAL FRIED ANCHOVIES  
(A Case Study on CV. Fizzul Putra Mandiri Jombang)***

Zhela Maritsya Amir,<sup>1</sup>Nuriah Yuliati, Dona Wahyuning Laily  
*Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”  
Jawa Timur*

**ABSTRACT**

This study aims to: (1) analyze the use of raw materials and supporting materials, the use of technology, and the production process of anchovy fried chili, (2) analyze the amount of production costs, revenues, and profits derived from processing anchovies into fried anchovy chili, (3) analyze the added value of anchovy processing into fried anchovy sauce. Determining the research location using the case study method on a CV. Fizzul Putra Mandiri. The data obtained comes from primary and secondary data in the form of qualitative and quantitative data. The data analysis method in this study uses descriptive analysis, cost analysis, and value-added analysis. The results showed (1) the raw materials used were anchovies with the use of supporting materials, namely sweet potatoes, peanuts, shallots, garlic, cayenne pepper, red chilies, sugar, palm sugar; salt, soy sauce, tamarind, seasonings, cooking oil. The process of processing anchovy fried chili using modern production technology and simple equipment. (2) the total production cost of IDR 1.775.985,-/production, with an admission fee of IDR 2.550.000,-/production, so the net profit obtained by the anchovy fried chili entrepreneur is IDR 774.015 per production. (3) the added value generated from the processing of anchovy fried chili is IDR 192.675/production with a value-added ratio of 38%.

*Keywords:* Value-Added, Production Cost, Anchovy

**INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) menganalisis penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, penggunaan teknologi dan proses produksi sambal goreng teri, (2) menganalisis besar biaya produksi, penerimaan, dan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri, (3) menganalisis nilai tambah hasil pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri. Penentuan lokasi penelitian menggunakan metode studi kasus pada CV. Fizzul Putra Mandiri. Data yang diperoleh bersumber dari data primer dan data sekunder berupa data kualitatif dan kuantitatif. Metode analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis deskriptif, analisis biaya dan analisis nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan (1) bahan baku yang digunakan yaitu ikan teri dengan penggunaan bahan penunjang yaitu ubi jalar, kacang tanah, bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai merah, gula, gula aren, garam, kecap, asam jawa, bumbu penyedap, minyak goreng. Proses pengolahan sambal goreng teri menggunakan teknologi produksi modern dan peralatan sederhana. (2) total biaya produksi sebesar Rp. 1.775.985,-/produksi, dengan biaya penerimaan sebesar Rp. 2.550.000,-/produksi sehingga keuntungan bersih yang didapatkan oleh pengusaha sambal goreng teri yaitu sebesar Rp. 774.015,-/produksi. (3) nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan sambal goreng teri sebesar Rp. 192.675/produksi dengan rasio nilai tambah sebesar 38%.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Biaya Produksi, Ikan Teri

---

<sup>1</sup> Correspondence author: Nuriah Yuliati. Email: [nuriah\\_y@upnjatim.ac.id](mailto:nuriah_y@upnjatim.ac.id)

## PENDAHULUAN

Sektor pertanian mempunyai peran yang sangat besar dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi negara. Menurut data BPS (2022) pada tahun 2021, sektor dan subsektor pertanian di Indonesia mengalami pertumbuhan yang beragam. Secara keseluruhan, sektor pertanian, peternakan, perburuan, dan jasa pertanian mengalami pertumbuhan sebesar 1,08%. Subsektor Perikanan mencatat pertumbuhan yang cukup tinggi sebesar 5,45%. Pertumbuhan yang signifikan ini mencerminkan potensi yang besar dalam sektor perikanan sebagai sumber daya pangan dan penghasil devisa negara.

Sumber daya ikan laut secara umum dapat dikelompokkan menjadi 3 bagian, yaitu sumber daya ikan pelagis kecil, pelagis besar dan demersal (Fadilah et al., 2022). Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) mencatat, Jawa Timur memperoleh hasil produksi ikan teri sebanyak 25.384,788 ton dengan nilai Rp 435.445.703 juta pada 2021. Ikan teri baik segar maupun kering memiliki kandungan protein dan kalsium yang tinggi dengan harga yang terjangkau, dan mudah didapatkan. Seluruh bagian tubuh ikan teri dapat dikonsumsi bahkan tulang ikan teri juga banyak mengandung protein dan kalsium, dimana tiap 100 gram teri segar mengandung energi 77 kkal; protein 16 gr; lemak 1.0 gr; kalsium 500 mg; fosfor 500 mg; besi 1.0 mg; Vit A 47; dan Vit B 0.1 mg (Aryati & Dharmayanti, 2014).

Ketersediaan ikan dan hasil perikanan yang berlimpah tidak akan bisa dihabiskan dalam waktu singkat, apabila dibiarkan akan mengalami proses perubahan yang mengarah pada kerusakan dan berakibat turunnya harga. Secara umum kerusakan ikan dan hasil olahannya dapat digolongkan pada kerusakan biologi, kerusakan enzimatis, kerusakan fisika, dan kerusakan kimia (Widiyono et al., 2022). Oleh karena itu perlu adanya proses pengolahan agar ikan dan hasil perikanan tersebut memiliki

nilai tambah (*value added*). Nilai tambah dapat diartikan sebagai pertambahan nilai yang terjadi pada suatu komoditas karena komoditas tersebut mengalami proses pengolahan lebih lanjut dalam suatu proses produksi (Maulida, 2012). Nilai tambah merupakan salah satu indikator terpenting yang dihasilkan dari kegiatan ekonomi perusahaan dan mencerminkan kekuatan ekonominya (Sa'adah, 2021).

CV. Fizzul Putra Mandiri merupakan salah satu perusahaan yang memiliki sub usaha di bidang kuliner yaitu pengolahan ikan teri menjadi produk sambal goreng ikan teri dengan tujuan untuk menambah nilai tambah hasil perikanan dan memperpanjang masa simpan ikan agar produk yang dihasilkan dapat diproduksikan secara luas. Tujuan penelitian adalah: 1) Menganalisis penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, penggunaan teknologi dan proses produksi sambal goreng teri. 2) Menganalisis besar biaya produksi, penerimaan, dan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri. 3) Menganalisis nilai tambah hasil pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri.

## METODE PENELITIAN

### Metode Penentuan Lokasi

Metode yang digunakan dalam pentuan lokasi penelitian adalah metode studi kasus pada CV. Fizzul Putra Mandiri. Dengan pertimbangan bahwa CV. Fizzul Putra Mandiri adalah perusahaan di Kabupaten Jombang yang memiliki produk olahan dengan memanfaatkan hasil perikanan yaitu ikan teri untuk pembuatan sambal goreng yang memiliki nilai tambah dalam meningkatkan perekonomian rumah tangga.

### Metode Penentuan Sampel

Metode penentuan sampel pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah teknik

pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2015).

### Metode Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi :

- 1) Data Primer, diperoleh melalui wawancara, pengisian kuesioner dan observasi.
- 2) Data Sekunder, diperoleh melalui studi literatur, jurnal, artikel, publikasi serta lembaga atau instansi terkait.

### Metode Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama mengenai penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, penggunaan teknologi dan proses produksi sambal goreng teri dijelaskan menggunakan analisis deskriptif

Metode analisis data dalam Dalam pengukuran analisis biaya menggunakan tiga variabel yaitu biaya, penerimaan, dan keuntungan.

#### 1. Biaya produksi

$$TC = TFC + TVC$$

Di sini :

TC = Total biaya yang dikeluarkan selama produksi (Rp)

TFC = Total biaya tetap selama produksi (Rp)

TVC = Total biaya variabel selama produksi (Rp)

#### 2. Penerimaan

$$TR = Q \cdot P$$

Di sini :

TR = Penerimaan Total

Q = Jumlah Produksi (kg/Rp)

P = Harga (Rp)

#### 3. Keuntungan

$$\pi = TR - TC$$

Di sini :

$\pi$  = Pendapatan (Rp)

TR = Penerimaan Total (Rp)

TC = Biaya Total (Rp)

Untuk menjawab tujuan ketiga tentang analisis nilai tambah peneliti akan menganalisis dengan menggunakan metode Hayami. Analisis metode hayami dapat dilihat dari Tabel 1.

Tabel 1 Kerangka Perhitungan Nilai Tambah dengan Metode Hayami

No. (Output, Input, Harga)	Notasi
1. Output yang dihasilkan (kg/produksi)	A
2. Bahan baku (kg/produksi)	B
3. Tenaga Kerja (HOK/ produksi)	C
4. Faktor Konversi (kg/Produksi)	D = A / B
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/produksi)	E = C / B
6. Harga Output (Rp/kg)	F
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
<b>Pendapatan dan Keuntungan</b>	
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	H
9. Sumbangan Input Lain (Rp/produksi)	I
10. Nilai Output (Rp/kg)	J = D x F
11. a. Nilai Tambah (Rp/produksi)	K = J - H - I
b. Ratio Nilai Tambah (%)	L = K/J x 100%
12. a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Produksi)	M = E x G
b. Rasio Tenaga Kerja (%)	N = M/K x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/produksi)	O = K - M
b. Tingkat Keuntungan (%)	P = O/J x 100%
<b>Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>	
a. Marjin Keuntungan (Rp/Produksi)	Q = J - H
14. b. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	R = (M/Q) x 100%
c. Harga Input lain (%)	S = (I/Q) x 100%
d. Keuntungan Pengusaha (%)	T = (O/Q) x 100%

Sumber: (Hayami et al., 1987).

Terdapat tiga indikator rasio nilai tambah, yaitu:

- a. Jika rasio nilai tambah < 15%, maka nilai tambah rendah.
- b. Jika rasio nilai tambah 15% - 40%, maka nilai tambah sedang.
- c. Jika rasio nilai tambah > 40%, maka nilai tambah tinggi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Deskripsi penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, penggunaan teknologi dan proses produksi sambal goreng teri.

Bahan baku merupakan faktor penting yang diperlukan untuk menjamin kelancaran dalam proses produksi, sehingga pengusaha selalu mengupayakan ketersediaan bahan baku yang sesuai dengan kebutuhan produksi. Penggunaan bahan baku yang digunakan untuk membuat sambal goreng teri sebanyak 5 kg ikan teri dan mampu menghasilkan 150 kemasan dengan berat isi 100 gram sambal goreng teri siap jual. Bahan penunjang adalah bahan tambahan yang digunakan untuk menciptakan cita rasa khas dan meningkatkan kualitas produk sambal goreng teri. Kebutuhan bahan penunjang dalam satu kali proses produksi sambal goreng teri yaitu menggunakan 2,5 Kg ubi jalar, 2,4 Kg kacang tanah, 200 gram bawang merah, 100 gram bawang putih, 700 gram cabai rawit, 900 gram cabai merah, 2,25 kg gula, 450 gram gula aren, 180 gram garam, 200 ml kecap, 200 ml asam jawa, 200 gram bumbu penyedap dan 1 liter minyak goreng.

Pengolahan sambal goreng ikan teri menggunakan berbagai teknologi produksi, termasuk teknologi modern dan peralatan sederhana. Teknologi modern yang diterapkan

meliputi penggunaan mesin sealer, mesin oven pengering, mesin tanggal kadaluarsa, mesin spinner minyak, blender dan timbangan digital. Selain teknologi modern, juga digunakan peralatan sederhana seperti kuali, spatula dan ember bak.

Proses produksi adalah tahapan bagaimana cara mengolah ikan teri menjadi sambal goreng teri. Proses produksi sambal goreng teri melibatkan beberapa tahapan, mulai dari pemilihan bahan baku, pembersihan bahan baku, penggorengan ikan teri, ubi jalar dan kacang tanah, penirisan, pengovenan ikan teri, ubi jalar dan kacang tanah, pengolahan, pendinginan, hingga pengemasan.

### Analisis Biaya Produksi, Penerimaan, dan Keuntungan Pengolahan Sambal Goreng Teri

#### 1) Biaya Produksi

Biaya dalam usaha sambal goreng teri adalah beban berupa uang yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam kegiatan proses produksi. Banyaknya input yang digunakan dalam proses produksi tersebut akan mempengaruhi biaya yang dikeluarkan, penerimaan dan keuntungan yang diperoleh pengusaha. Biaya Biaya-biaya yang dikeluarkan diukur dari perubahan skala produksi atau output yang di bedakan menjadi 3 yaitu biaya tetap, biaya variabel dan biaya total yang diperoleh dari penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel.

##### a) Biaya tetap

Biaya tetap dari usaha sambal goreng teri terdiri dari biaya penyusutan alat yang digunakan dalam proses produksi. Berikut adalah rata-rata biaya penyusutan peralatan proses produksi sambal goreng teri:

Tabel 2 Rata-rata Biaya Penyusutan Peralatan Sambal Goreng Teri

Alat	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Umur Ekonomis	Penyusutan (Rp/se kali produksi)
Mesin Sealer	1	2.300.000	5	38.333
Oven	1	6.850.000	5	114.167
Tanggal kadaluarsa	1	800.000	5	13.333
Blender	2	260.000	4	8.125
Kuali	4	125.000	4	7.813
Ember Bak	1	45.000	4	703
Spatula	5	35.000	4	2.734
Timbangan Digital	2	147.000	4	4.594
Mesin Pengering	1	1.400.000	5	23.333
<b>Total</b>				<b>213.135</b>

Sumber: Data primer diolah, 2023.

Berdasarkan Tabel 2 rata-rata biaya penyusutan alat pengolahan sambal goreng teri adalah Rp 213.135 per satu kali proses produksi. Biaya tetap usaha pengolahan sambal goreng teri termasuk biaya penyusutan alat.

### b) Biaya Variabel

Tabel 3 Perhitungan Biaya Variabel per Satu Kali Produksi

Bahan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah	Biaya Variabel (Rp)
<b>Bahan Baku</b>			
Ikan Teri	50.000	5 kg	250.000
<b>Bahan Penunjang</b>			
Ubi jalar	10.000	2,5 kg	25.000
Kacang tanah		2,4 kg	
Bawang merah	3.000	200 gram	6.000
Bawang putih	4.000	100 gram	4.000
Cabai rawit	4.500	700 gram	31.500
Cabai merah	3.000	900 gram	27.000
Gula	10.000	2,25 kg	22.500
Gula aren	2.200	450 gram	9.900
Garam	10	180 gram	1.800
Kecap	2.000	200 ml	4.000
Asam jawa	3.750	200 ml	7.500
Bumbu penyedap	10.000	200 gram	20.000
Minyak goreng	17.650	1 liter	17.650
<b>Bahan Kemasan</b>			
<b>Bahan Bakar</b>			
Elpiji	18.000	1 unit	18.000
<b>Biaya Operasional</b>			
Air + Listrik	3.000		3.000
Ekspedisi	30.000	5 Kg	150.000
Upah tenaga kerja	100.000	5 Orang	500.000
<b>Total</b>			<b>1.562.850</b>

Sumber: Data primer diolah, 2023.

Biaya variabel yang dikeluarkan dalam mengolah sambal goreng teri adalah bahan baku ikan teri, bahan penunjang, biaya kemasan, dan biaya operasional dihitung dalam sekali produksi. Berikut adalah biaya variabel yang dikeluarkan untuk pengolahan sambal goreng teri:

Berdasarkan Tabel 3 Menunjukan bahwa jumlah rata-rata biaya variabel pada pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri per satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 1.562.850.

### c) Biaya Total

Tabel 4 Perhitungan Total Biaya Sambal Goreng Teri Per Satu Kali Proses Produksi

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Tetap (TFC)	213.135
Biaya Variabel (TVC)	1.562.850
<b>Total Biaya (TC)</b>	<b>1.775.985</b>

Sumber: Data primer diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 4 hasil perhitungan total biaya yang dikeluarkan usaha pengolahan sambal goreng teri sebesar Rp 1.775.985 per satu kali proses produksi.

## 2) Penerimaan

Tabel 5 Perhitungan Penerimaan Sambal Goreng Teri

No.	Uraian	Penerimaan (Rp)
1.	Produksi (Gram/Kemasan)	150
2.	Harga (Rp/kemasan)	17.000
<b>Total Penerimaan</b>		<b>2.550.000</b>

Sumber: Data primer diolah, 2023

Total penerimaan hasil produksi dapat dihitung dengan mengalikan berat total dengan harga jual gram/kemasan, yaitu 15.000 gram x Rp 17.000/kemasan sama dengan Rp 2.550.000 dalam satu kali proses produksi. Besarnya penerimaan yang diterima usaha sambal goreng teri disebabkan oleh besarnya output yang dihasilkan selama proses produksi. Semakin besar output yang dihasilkan, maka semakin besar pula penerimaan yang diperoleh pengusaha. Begitu pula sebaliknya, semakin kecil output maka semakin kecil pula penerimaan yang didapatkan oleh pengusaha.

## 3) Keuntungan

Biaya total merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh suatu agroindustri yang meliputi total biaya tetap dan total biaya variabel. Berikut tabel mengenai total biaya pengeluaran pengolahan sambal goreng teri.

Total penerimaan (TR) merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi sambal goreng teri (Q) dengan harga jual (P) dalam satuan rupiah selama satu kali proses produksi. Berikut perhitungan penerimaan pada produk sambal goreng teri terdapat pada Tabel 5:

Berdasarkan hasil perhitungan penerimaan maka dapat dihitung keuntungan dengan cara total penerimaan (TR) dikurangkan dengan total biaya (TC) yaitu total biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan. Hasil dari perhitungan Tabel 5 diketahui bahwa hasil penerimaan sambal goreng teri sebesar Rp 2.550.000 per satu kali proses produksi dan pada Tabel 4 diketahui total biaya pengolahan sambal goreng teri sebesar Rp 1.775.985 per satu kali proses produksi. Maka keuntungan sambal goreng teri terdapat pada Tabel 6 sebagai berikut.

Tabel 6 Perhitungan Biaya Total, Penerimaan dan Keuntungan per Satu Kali Proses Produksi Sambal Goreng Teri

Uraian	Total Biaya (TC)	Penerimaan (TR)	Keuntungan ( $\pi$ )
Sambal Goreng Teri	1.775.985	2.550.000	774.015

Sumber: Data primer diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 6 diketahui bahwa keuntungan pengolahan sambal goreng teri sebesar Rp 774.015 per satu kali proses produksi. Komponen yang menyebabkan keuntungan usaha pengolahan sambal goreng teri tinggi dikarenakan penerimaan total sambal goreng teri lebih besar dari total biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan bisnisnya.

#### Analisis Nilai Tambah Pengolahan Sambal Goreng Teri

Pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri menyebabkan adanya nilai tambah yang

didapat terhadap komoditi ikan teri. Nilai tambah tersebut dapat berupa nilai tambah produk dan nilai tambah ekonomis. Nilai tambah produk yang didapat dari pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri dapat berupa daya tahan/simpan produk ikan teri menjadi lebih lama, memiliki bau khas, rasa yang enak, dan tampilan yang lebih menarik. Sambal goreng teri bisa bertahan kurang lebih 8 bulan, sehingga diperoleh peningkatan harga jual sambal goreng teri lebih mahal dibandingkan ikan teri segar. Berikut penuritungan nilai tambah pada pengolahan sambal goreng teri pada Tabel 4.7:

Tabel 7 Analisis Nilai Tambah Produk Sambal Goreng Teri per Satu Kali Proses Produksi

No.	(Output, Input, Harga)	Satuan	Rumus	Nilai
1.	Output yang dihasilkan	kg/Produksi	A	15
2.	Bahan baku	kg/Produksi	B	5
3.	Tenaga Kerja	HOK/Produksi	C	3
4.	Faktor Konversi	kg/Produksi	D = A / B	3
5.	Koefisien Tenaga Kerja	HOK/kg	E = C / B	0,625
6.	Harga Output	Rp/kg	F	170.000
7.	Upah Tenaga Kerja	Rp/HOK	G	100.000
<b>Pendapatan dan Keuntungan</b>				
8.	Harga Bahan Baku	Rp/kg	H	50.000
9.	Sumbangan Input Lain	Rp/Produksi	I	267.325
10.	Nilai Output	Rp/kg	J = D x F	510.000
11.	a. Nilai Tambah b. Ratio Nilai Tambah	Rp/Produksi %	K = J - H - I L = (K/J) %	192.675 38%
12.	a. Imbalan Tenaga Kerja b. Rasio Tenaga Kerja	Rp/Produksi %	M = E x G N = (M/K) %	62.500 32%
13.	a. Keuntungan b. Tingkat Keuntungan	Rp/Produksi %	O=K-M P=(O/J)%	130.175 26%
<b>Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>				
14.	a. Marjin Keuntungan b. Pendapatan Tenaga Kerja c. Harga Input lain d. Keuntungan Pengusaha	Rp/Produksi % % %	Q = J - H R = (M/Q) % S = (I/Q) % T = (O/Q) %	460.000 14% 58% 28%

Sumber: Hasil Olahan Data Primer, 2023

Berdasarkan perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami pada Tabel 7 diketahui bahwa jumlah input yang digunakan dalam satu kali proses produksi yaitu sebanyak 5 kg ikan teri dengan hasil produksi sambal goreng teri sebesar 15 kg dengan harga jual Rp 170.000/kg per satu kali proses produksi.

Tenaga kerja langsung yang dibutuhkan dalam proses pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri adalah 5 orang diantaranya 3 tenaga kerja laki-laki dan 2 tenaga kerja perempuan. Satuan ukuran yang dipergunakan untuk menghitung besarnya tenaga kerja adalah 1 HOK atau sama dengan 1 HKP (hari kerja pria) yakni jumlah kerja yang dicurahkan untuk seluruh proses produksi yang diukur dengan ukuran kerja pria. HOK yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi adalah 3 HOK.

Faktor konversi didapatkan melalui pembagian jumlah output dengan jumlah input. Faktor konversi sambal goreng teri yaitu 3 yang artinya setiap 1 kg ikan teri yang digunakan dapat menghasilkan 3 kg sambal goreng ikan teri. Berdasarkan hasil perhitungan nilai koefisien tenaga kerja diperoleh sebesar 0,625 HOK yang artinya untuk mengolah 1 kg bahan baku ikan teri dibutuhkan koefisien tenaga kerja sebesar 0,625 HOK. Upah setiap tenaga kerja tidak dibedakan nominalnya, sehingga upah yang diterima setiap tenaga kerja laki-laki dan perempuan samarata, yaitu 100.000/HOK.

Sumbangan Input lain adalah semua biaya input selain upah tenaga kerja langsung dan biaya bahan baku sambal goreng teri yang berkontribusi dalam proses produksi pengolahan ikan teri menjadi produk sambal goreng teri. Sumbangan input lain yang dibutuhkan dalam pengolahan sambal goreng teri sebesar Rp. 267.325. Nilai output didapatkan dari hasil perkalian antara faktor konversi dengan harga produk sambal goreng teri. Nilai output juga sebagai penerimaan kotor yang diterima oleh pemilik usaha. Nilai output yang diperoleh dari

produksi ikan teri sebesar Rp. 510.000,- artinya dari setiap satu kali proses produksi menggunakan 5 kg ikan teri akan menghasilkan 15 kg sambal goreng teri dengan harga Rp. 170.000/Kg dengan total nilai uang yang diperoleh dari penjualan atau penerimaan hasil produksi ikan teri yaitu sebesar Rp 510.000.

Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri sebesar Rp. 192.675/produksi dengan rasio nilai tambah sambal goreng teri sebesar 38%, artinya dari setiap pengolahan 5 kg bahan baku ikan teri yang digunakan dalam produksi dapat memberikan nilai tambah sebesar 38%. Berdasarkan kriteria rasio apabila nilai tambah 15% - 40% maka nilai tambah dikategorikan sedang. Imbalan tenaga kerja yang diberikan pada setiap satu kali produksi sambal goreng teri adalah Rp 62.500, sedangkan rasio tenaga kerja yaitu rasio antara imbalan tenaga kerja dengan nilai tambah yang bernilai 32%. Artinya, imbalan tenaga kerja sebesar Rp. 62.500,- merupakan 32% dari nilai tambah yang dihasilkan dari produksi sambal goreng teri.

Nilai keuntungan menunjukkan besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha atas usaha pengolahan ikan teri. Keuntungan yang diperoleh pengusaha sambal goreng teri yaitu sebesar Rp 130.175 per produksi, artinya dari setiap satu kali produksi akan menghasilkan keuntungan Rp 130.175. Persentase tingkat keuntungan pengolahan ikan teri adalah 26%, artinya dari setiap pengolahan 5 kg bahan baku ikan teri menjadi sambal goreng teri akan menghasilkan persentase keuntungan sebesar 26% dari nilai tambah yang diperoleh. Marjin keuntungan yang pengusaha yaitu sebesar Rp 460.000,-/produksi dimana balas jasa yang diterima oleh tenaga kerja masing-masing sebesar 14%, balas jasa untuk sumbangan input lain yaitu sebesar 58% sebagai biaya input lain dan balas jasa keuntungan yang diterima oleh pengusaha yaitu sebesar 28%.

## KESIMPULAN

1. Pemilihan bahan baku dan bahan penunjang yang berkualitas, serta penggunaan teknologi modern dalam proses produksi, memberikan kontribusi penting dalam menghasilkan sambal goreng teri yang berkualitas tinggi.
2. Usaha pengolahan sambal goreng teri ini mampu menghasilkan penerimaan dan keuntungan yang cukup tinggi yaitu Rp 2.550.000 dan Rp 774.015. Dengan demikian, produksi sambal goreng teri memiliki potensi sebagai usaha yang menguntungkan bagi pengusaha.
3. Nilai tambah yang dihasilkan produk sambal goreng teri mencapai kategori tinggi. Berdasarkan indikator nilai tambah dengan rasio nilai tambah yang dihasilkan sambal goreng teri sebesar 38%, di sini apabila nilai tambah 15% - 40% maka nilai tambah dikategorikan sedang.

## SARAN

1. Diharapkan pengusaha mampu meningkatkan pendapatannya dengan menghemat biaya produksi terutama biaya bahan baku.
2. Diharapkan pengusaha mampu mempertahankan usahanya dengan mengendalikan biaya agar tetap terukur dan efektif.
3. Diharapkan pemerintah daerah dapat membantu pengusaha dalam memperluas jangkauan pasar mereka dengan menyediakan akses ke pasar lokal dan regional dengan melibatkan dalam kegiatan pameran atau festival kuliner, dan memberikan promosi produk-produk lokal melalui media sosial atau platform digital.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aryati, E., & Dharmayanti, A. W. S. (2014). Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus* sp) Terhadap Pertumbuhan Tulang Dan Gigi. *Dental Journal*, 1 (2).
- BPS. (2022). Kontribusi Sektor Pertanian terhadap Ekonomi RI Tahun 2021.
- Fadilah, S., Mawar, & Asrawaty. (2022). Analisis Proyeksi Kelayakan Usaha Sambal Ikan Teri di Laboratorium Kreativitas Fakultas Perikanan Univ. Alkhaira Palu, Provinsi Sulawesi Tengah. *J. TROFISH*, 1(2), 61–67.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village. CGPRT Centre.
- Maulida, S. (2012). Pengantar Manajemen Agribisnis . UB Press.
- Sa'adah, W. (2021). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Mujair Menjadi Ikan Asin di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan. *J. Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis.*, 7(1).
- Sugiyono. (2015). Metode Penelitian dan Pengembangan (Research and Development). CV. Alfabeta.
- Widiyono, A., Khomsanah, N., Sholahuddin, M. I., Ridwan, M., & Malta, A. (2022). Pengembangan Produk Ukm Olahan Ikan Asin Melalui Pelatihan Packaging Dan Pemasaran Online. *J. Berdaya Mandiri*, 4(3).