

Analisis Nilai Tambah Ikan Layur (*Trichiurus savala*) Kering di UKM Mawardi Desa Weru, Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan

Added value analysis of dried fish (*Trichiurus Savala*) in UKM Mawardi Weru Village, Paciran Subdistrict, Lamongan Regency

Candra Adi Intyas[✉], Muhammad Firdaus, Abdul Aziz

Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Brawijaya

Jl. Veteran, Malang 65145, Indonesia

[✉]Corresponding author: candra.intyas@ub.ac.id

ABSTRAK

Kabupaten Lamongan memiliki potensi perikanan dengan produksi perikanan menempati urutan teratas di Propinsi Jawa Timur namun belum diikuti dengan peningkatan kesejahteraan nelayan akibat permasalahan yang cukup kompleks. Salah satu upaya yang dilakukan keluarga nelayan adalah mengolah hasil tangkapan ikan menjadi ikan kering dengan metode sederhana. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa nilai tambah yang dihasilkan dari usaha pengolahan ikan kering jenis ikan layur tersebut. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2020 di pada UKM Mawardi Desa Weru, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. Metode penelitian yang digunakan adalah purposive sampling. Analisis data menggunakan analisis nilai tambah metode Hayami. Analisis Nilai Tambah digunakan untuk mengetahui berapa pertambahan nilai komoditi karena adanya input fungsional yang dilakukan pada komoditi tersebut. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa nilai tambah usaha pengolahan ikan layur kering adalah Rp 22.334/kg. Rasio nilai tambah merupakan presentase antara nilai tambah dengan nilai output 62,47% menunjukkan bahwa setiap Rp100 diperoleh nilai tambah ikan layur kering sebesar 62,47. Usaha pengolahan ikan akan memberikan nilai tambah walaupun metode yang digunakan sederhana karena sifat ikan yang mudah busuk lebih baik mengolah menjadi produk setengah jadi atau produk jadi seperti ikan layur kering

Kata kunci: nilai tambah, ikan layur, ikan kering.

Pendahuluan

Kabupaten Lamongan memiliki potensi perikanan yang sangat besar. Potensi perikanan tersebut dapat dilihat dari jumlah produksi perikananannya. Produksi perikanan di Lamongan menempati urutan teratas di Propinsi Jawa Timur. Menurut data statistik perikanan, produksi perikanan Lamongan tahun 2016 mencapai sebesar 127.447,7 ton, naik sebesar 4,34 persen dibandingkan dengan tahun 2015 sebesar 121.915,4 ton. Adapun rincian produksi perikanan tahun 2016 adalah perikanan tangkap sebanyak 76.139,20 ton, dan perikanan budidaya sebanyak 51.302,60 ton. Sementara rincian produksi tahun 2015, dari perikanan tangkap 75.310,5 ton dan perikanan budidaya 46.604,9 ton (DPK, 2017)

Meskipun dikenal sebagai penghasil ikan terbesar di Jawa Timur, bukan berarti nelayan di Lamongan menunjukkan peningkatan kesejahteraan. Ikan yang dihasilkan sebagian besar dijual langsung kepada tengkulak (pedagang ikan) dan hanya sedikit saja yang melakukan peningkatan nilai tambah dalam bentuk olahan ikan atau diversifikasi produk, seperti abon ikan, otak-otak ikan dan ikan layur kering. Produksi ikan di kabupaten Lamongan mencapai 11,2 ton pada tahun 2017, artinya hanya 0,01 persen saja dari total produksi ikan yang diolah menjadi ikan (DPK, 2017). Salah satu sentral produksi ikan di kabupaten Lamongan terdapat di desa Weru, kecamatan Paciran.

Desa Weru merupakan desa pesisir yang mayoritas penduduknya berprofesi sebagai nelayan. Jumlah penduduknya berjumlah 10.255 jiwa, yang terdiri dari 4.250 pria dan 6.500 wanita (DPK, 2017). Sebagian besar kegiatan perempuan di desa Weru hanya menjual hasil tangkapan suaminya saja dan hanya sebagian kecil yang memproduksi ikan layur kering sebagai usaha sampingan. Jenis ikan yang biasanya digunakan untuk membuat

ikan layur kering, misalnya ikan tonang, ikan balak, ikan siakap dan cumi-cumi. Jenis-jenis ikan tersebut dipilih karena stoknya melimpah dan harganya murah sementara jenis ikan layur kering cumi-cumi hanya diproduksi jika harga cumi-cumi murah.

Ikan layur (*Trichiurus savala*) merupakan ikan yang banyak didapatkan di perairan Indonesia. Ikan ini merupakan ikan ekonomis penting yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat baik dijual segar maupun diolah untuk dikonsumsi. Ikan ini umumnya diolah menjadi ikan kering dan ikan asin. Ikan layur juga bisa diolah menjadi ikan krispi. Menurut Agustini (2003) Diversifikasi produk merupakan salah satu usaha meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat. Diversifikasi ini bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam dan terus berkembang sehingga selalu ada alternatif dan penyegaran menu, dengan demikian kejenuhan pasar dapat teratasi. Selain itu diversifikasi produk ini dapat meningkatkan permintaan serta menciptakan alternatif lebih banyak bagi para pengolah hasil perikanan untuk mengembangkan usahanya.

UKM Mawardi Usaha Kecil Menengah yang mengembangkan produk perikanan berupa aneka Ikan kering. Ikan layur (*Trichiurus savala*) Kering merupakan diversifikasi produk perikanan yang bahan bakunya daging ikan layur yang dikeringkan dan direndam dalam larutan garam dengan waktu perendaman relatif sebentar lalu ikan tersebut dikeringkan dibawah sinar matahari dengan jangka waktu satu sampai tiga hari. Sehingga sesuai dengan bahasan yang diambil oleh penulis yaitu proses pembuatan ikan layur (*Trichiurus savala*) kering,

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian studi kasus. Studi kasus adalah penelitian tentang status subjek penelitian yang berkenaan dengan fase spesifik dari keseluruhan personalitas, subjek penelitian dapat berupa individu, kelompok, lembaga maupun masyarakat. Tujuan studi kasus adalah untuk memberikan gambaran secara mendetail tentang latar belakang, sifat-sifat serta karakter yang khas dari kasus atau status dari individu kemudian akan dijadikan hal yang bersifat umum. (Nazir, 2003).

Penelitian ini mengambil lokasi di Desa Weru karena salah satu lokasi yang memiliki TPI dan pada saat survey didapatkan beberapa rumah tangga nelayan skala kecil mengolah hasil tangkapan ikannya menjadi kerupuk ikan, terasi, kecap ikan, nugget ikan, ikan asin dan lain – lain yang diolah secara tradisional. Pada saat survey ditemukan UMKM Mawardi yang dimiliki oleh Pak Ahmad Mawardi yaitu membuat usaha olahan ikan asin kering. UKM ini dipilih menjadi tempat penelitian karena UKM yang pertama berdiri dan konsisten memproduksi ikan asin kering dari tahun 2013.

Metode analisis data menggunakan pendekatan kuantitatif yaitu analisis nilai tambah metode hayami. Nilai tambah adalah pertambahan nilai yang terjadi karena satu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam satu proses produksi dengan penggunaan/pemberian input fungsional (Hayami *et al*, 1987). Analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami bertujuan untuk mengetahui produktivitas, nilai output, nilai tambah, keuntungan, balas jasa terhadap tenaga kerja dan keuntungan pengolahan yang dapat dilihat pada tabel 1 dibawah ini.

Tabel 1. Perhitungan analisis nilai tambah hasil olahan

URAIAN	NILAI
OUTPUT, INPUT, HARGA	
1. Output (kg/prod)	a
2. Bahan baku (kg/prod)	b
3. Tenaga kerja (HOK/prod)	c
4. Faktor konversi (1/2)	$d = a/b$
5. Koefisien tenaga kerja (3/2)	$e = c/b$
6. Harga output (Rp/kg)	f
7. Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	g
PENDAPATAN DAN KEUNTUNGAN(Rp/kg bahan baku)	
8. Harga input (Rp/kg bahan baku)	h
9. Sumbangan input lain (Rp/prod)	i
10. Nilai output (4 x 6)	$j = d \times f$
11. a. Nilai tambah (10 – 9 – 8)	$k = j - h - i$
b. Rasio nilai tambah ((11a/10) x 100%)	$l \% = (k/j) \times 100\%$
12. a. Imbalan tenaga kerja (5 x 7)	$m = e \times g$
b. Bagian tenaga kerja ((12a/11a) x 100%)	$n \% = (m/k) \times 100\%$
13. a. Keuntungan (11a – 12a)	$o = k - m$
b. Tingkat Keuntungan ((13a/11a) x 100%)	$p \% = (o/k) \times 100\%$
BALAS JASA FAKTOR PRODUKSI	
14. Marjin (10 – 8) (Rp/Kg)	$q = j - h$
a. Pendapatan tenaga kerja ((12a/14) x 100%)	$r \% = (m/q) \times 100\%$
b. Sumbangan input lain ((9/14) x 100%)	$s \% = (i/q) \times 100\%$
c. Keuntungan perusahaan ((13a/14) x 100%)	$t \% = (o/q) \times 100\%$

Sumber : Hayami, *et al*, 1987

Hasil dan Pembahasan

Rumah tangga nelayan skala kecil melakukan beberapa alternatif mata pencaharian untuk memenuhi kebutuhan hidupnya karena hasil tangkapan ikan yang semakin tidak menentu dan kondisi musim yang tidak bisa diprediksi.

Pengolahan tradisional menjadi salah satu pilihan bagi rumah tangga nelayan skala kecil karena jumlah hasil tangkapan per nelayan relatif sedikit, jenis dan ukuran ikan yang beragam serta tidak memerlukan modal yang besar. Pengolahan secara sederhana terhadap hasil tangkapan ikan dapat menciptakan nilai tambah (value added) yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan bagi nelayan yaitu usaha pengolahan kerupuk ikan. Dari hasil penelitian didapatkan nilai tambah usaha pengolahan kerupuk ikan pada Tabel 2.

Hasil perhitungan rata – rata nilai tambah pada Tabel 2, dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil produksi / output selama satu tahun produksi pada usaha olahan ikan layur kering sebesar 16,5 kg/produksi dengan penggunaan bahan baku sebesar 30 kg/hari. Produksi ikan layur kering dilakukan setiap hari selama musim ikan layur.
2. Harga output yang diperoleh yaitu senilai Rp 65.000,-/kg. Harga output merupakan harga yang dipatok oleh pemilik UMKM Mawardi dengan menggunakan perhitungan kasar (*feeling*).
3. Tenaga kerja dalam proses pengolahan kerupuk ikan rata – rata bekerja sebesar 6 HOK/produksi. Tenaga kerja pada UKM Mawardi adalah keluarga dari pemilik dengan menggunakan asumsi upah harian pekerja sebesar Rp. 40.000,-/HOK.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Usaha Kerupuk Ikan UKM Barokah Sejati) di Desa Weru, Kecamatan Paciran Selama 1 kali produksi

URAIAN	NILAI
OUTPUT, INPUT, HARGA	
1. Output (kg/prod)	16,5
2. Bahan baku (kg/prod)	30
3. Tenaga kerja (HOK/prod)	6
4. Faktor konversi (1/2)	0,55
5. Koefisien tenaga kerja (3/2)	0,18
6. Harga output (Rp/kg)	65.000
7. Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	40.000
PENDAPATAN DAN KEUNTUNGAN (Rp/kg bahan baku)	
8. Harga input (bahan baku)	6.000
9. Sumbangan input lain (Rp/kg output)	7.416
10. Nilai output (4 x 6)	35.750
11.a. Nilai tambah (10 – 9 – 8)	22.334
b. Rasio nilai tambah ((11a/10) x 100%)	62,47
12.a. Imbalan tenaga kerja (5 x 7)	7.333
b. Bagian tenaga kerja ((12a/11a) x 100%)	32,83
13.a. Keuntungan (11a – 12a)	15.001
b. Tingkat Keuntungan ((13a/10) x 100%)	41,96
BALAS JASA FAKTOR PRODUKSI	
14. Marjin (10 – 8) (Rp/kg)	29.750
a. Pendapatan tenaga kerja ((12a/14) x 100%)	0,25
b. Sumbangan input lain ((9/14) x 100%)	24,93
c. Keuntungan perusahaan ((13a/14 x 100%)	50,42

4. Besarnya faktor konversi adalah 0,55 yang berarti 1 kg bahan baku menghasilkan 0,55 kg ikan layur kering.
5. Koefisien tenaga kerja adalah nilai pembagian dari jumlah jam kerja 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 (Hayami, dkk. 1987). Pada pembuatan ikan layur kering dengan bahan baku yang digunakan 1kg ikan segar membutuhkan 0,18 HOK.
6. Harga input (bahan baku) yang digunakan adalah ikan segar hasil melaut yang langsung diolah rata – rata seharga sebesar Rp. 6.000,-/kg.
7. Sumbangan input lain yang dikeluarkan sebesar Rp. 7.416,- kg/ produksi, sumbangan input lain terdiri dari penyusutan peralatan dan bahan penolong
8. Nilai tambah dari proses pengolahan ikan segar menjadi ikan layur kering sebesar Rp 22.334,- /kg dengan rasio nilai tambah sebesar 62,47 %.
9. Imbalan tenaga kerja yang diberikan dari setiap kilogram bahan baku ikan segar yang diolah adalah Rp. 7.333,- dengan persentase bagian tenaga kerja sebesar 32,83%
10. Besarnya keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan ikan segar adalah Rp 15.001,-/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 41,96% dari nilai produk/output.
11. Tiap pengolahan 1 kg ikan menjadi ikan layur kering diperoleh marjin sebesar Rp 29.750,- yang didistribusikan untuk masing-masing faktor yaitu pendapatan tenaga

kerja 0,25 %, sumbangan input lain 24,93% dan keuntungan perusahaan 50,42 %.

Kesimpulan dan Saran

Dari hasil penelitian, didapatkan nilai tambah usaha pengolahan ikan layur kering - 22.334,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 62,47 %.

Walaupun nilai tambah dari pengolahan ikan layur kering ini cukup besar tetapi nilai susutnya juga besar. Oleh karena itu dibutuhkan pendampingan dan sosialisasi mengenai perhitungan alat usaha serta diperlukan teknologi yang dapat membantu proses pembuatan produk terutama pada saat proses pencucian dan pembersihan

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. 2018. Provinsi Jawa Timur Dalam Angka 2018. <https://jatim.bps.go.id>. Diakses 24 Agustus 2019.
- Badan Pusat Statistik kabupaten Lamongan. 2018. Kecamatan Lamongan Dalam Angka 2018. <https://lamongankab.bps.go.id>. Diakses 24 Agustus 2019.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village. Bogor: CPGRT Centre.
- I.B.M. Kosamu. 2015. Conditions For Sustainability Of Small-Scale Fisheries In Developing Countries. Fisheries Research 161 (2015) 365–373.
- Jamaliah. 2015. The Effect of Investment to Value Added Production, Employment Absorption, Productivity, And Employees Economic Welfare in Manucaturing Industry Secato In West Kalimantan Province. Procedia - Social and Behavioral Sciences 219 (2016) 387 – 393.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2014. Kelautan dan Perikanan Dalam Angka 2014. Pusat Data Statistik dan Informasi. Jakarta.
- Nazir, M. 2003. Metode Penelitian. PT Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Purba, R. 1986. Manajemen Manunggal Bagi Wiraswasta. Pustaka Dian. Jakarta

