

## Nilai Tambah (*Value Added*) Ikan Tuna di Kabupaten Bulukumba

### Value added of tuna in Bulukumba District

Firman\*, Hasri Liyani, Darmawansyah, dan Syuhardiman Bachtiar

Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan, Universitas Hasanuddin

Jl. Perintis Kemerdekaan Km.10, Tamalanrea, Makassar

\* Correspondent author: firmanzaqi@gmail.com

#### ABSTRAK

Ikan tuna menjadi salah satu produk perikanan yang memiliki nilai tambah pada rantai pasok. Baik tuna segar sampai pada tuna produk beku. Nilai tambah tuna produk beku pada setiap rantai pasok dimulai pada saat ikan didaratkan, pedagang perantara dan perusahaan pengolahan. Penelitian ini bertujuan memetakan rantai pasok komoditas tuna, mulai dari penyediaan bahan baku, produksi sampai ke pemasaran, menganalisis nilai tambah rantai pasok komoditas tuna pada lembaga pedagang dan pengolah ikan tuna. Pengambilan data dilakukan pada bulan Januari dan Maret 2019 di Kecamatan Herlang, Kabupaten Bulukumba. Penelitian ini menggunakan instrumen dalam melakukan metode analisis rantai pasok pada komoditas tuna, dengan mengadopsi *framework Food Supply Chain Network (FSCN)* dan digunakan dalam memetakan dan menganalisis rantai pasok mulai dari penyediaan bahan baku, pemasaran, hingga kualitas dan kuantitas usaha. Analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami (1987) dalam Chatrin, dkk (2017). Hasil penelitian menunjukkan; 1) rantai pasok komoditas tuna sangat pendek, a) dari nelayan → pedagang pengumpul → eksportir, b) dari nelayan → pedagang pengumpul → pengolah ikan asap. 2) nilai tambah komoditas ikan tuna sangat dipengaruhi oleh a) asal sumber bahan baku, b) kualitas dan harga bahan baku yang fluktuasi c) biaya produksi yang meningkat d) jumlah pasokan bahan baku rentan terhadap musim.

**Kata kunci:** tuna, rantai pasok, nilai tambah produk,

#### Pendahuluan

Komoditas ikan tuna, cakalang dan tongkol (TCT) dari 5 komoditas perikanan penyumbang utama nilai ekspor menduduki peran penting dalam meningkatkan pembangunan perikanan di Indonesia. Sulawesi Selatan memiliki beberapa komoditas perikanan ekspor yaitu rumput laut, tuna cakalang tongkol (TCT), udang, kepiting, teripang laut (*sea cucumber*), ikan karang hidup dan segar dan telur ikan terbang. Berdasarkan data tahun 2016 dan 2017 dari Dinas Kelautan dan Perikanan (2018) menunjukkan bahwa produksi TCT 2016 sebesar 57.273 ton dan 2017 sebesar 56.292 ton. Namun demikian yang dapat diekspor dari produksi tersebut hanya 4-8%. Walaupun jumlah yang diekspor masih rendah, namun pada tahun 2016 memberikan nilai ekspor sebesar US 15.061.000. (DKP Sulsel, 2018).

Sektor perikanan dan kelautan memiliki peranan yang strategis dalam penyokong pembangunan ekonomi nasional. Sektor ini memberikan kontribusi pada perolehan devisa negara, sumber bahan pangan dan penyedia lapangan kerja. Pembangunan perikanan nasional mempunyai tujuan yang harus dicapai, yaitu: (1) pemenuhan kebutuhan konsumsi produk perikanan untuk dalam negeri; (2) peningkatan perolehan devisa; (3) peningkatan produksi perikanan sesuai dengan potensi lestari dan daya dukung lingkungan; (4) pemeliharaan kelestarian stok ikan dan daya dukung lingkungannya; dan (5) peningkatan kesejahteraan nelayan dan petani ikan (Sudirman, G. Pagalung, S. Baja, Jusni, A. Aswan, Firman, 2018).

Salah satu produk perikanan yang memiliki nilai tambah pada rantai pasok ialah tuna. Baik tuna segar sampai pada tuna produk beku. Nilai tambah tuna produk ikan asap pada setiap rantai pasok dimulai pada saat ikan didaratkan, pedagang perantara dan perusahaan pengolahan. Laut Sulawesi merupakan sentra perikanan tuna, memberikan kontribusi nilai tambah dari kegiatan perikanan. Berdasarkan latar belakang ini, maka perlu dilakukan penelitian guna mendapatkan gambaran nilai tambah pada rantai pasok tuna segar.

Untuk itu, perlu dilakukan pengembangan aktivitas usaha ikan tuna asap, agar margin yang diperoleh pada usaha ikan asap oleh pelaku usaha dapat meningkat dan berdampak pada peningkatan nilai tambah dan pendapatan. Perlu inovasi pada olahan produk ikan tuna dengan berusaha menekan aktivitas yang menimbulkan biaya yang tidak perlu dan tidak memberi nilai tambah pada produk ikan tuna, dengan demikian akan meningkatkan margin usaha dan nilai tambah produk ikan tuna asap.

### **Metode Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Bulukumba, yakni: di Kecamatan Herlang. Penetapan wilayah penelitian berdasarkan pertimbangan kedua kecamatan tersebut merupakan daerah sentra usaha penangkapan ikan tuna dan kelompok olahan. Informan pada penelitian ini mewakili tiga kelompok, yakni : 1) pelaku usaha penangkapan sebagai (produsen), 2) pelaku bisnis; pengumpul, pedagang dan pengolah 3) lembaga keuangan koperasi dan lain-lain. Penelitian ini menggunakan instrumen dalam melakukan analisis yang didasarkan pada tujuan penelitian ini. Metode analisis rantai pasok pada komoditas tuna, dengan mengadopsi *framework Food Supply Chain Network (FSCN)* dan digunakan dalam memetakan dan menganalisis rantai pasok mulai dari penyediaan bahan baku, pemasaran, hingga kualitas dan kuantitas usaha. Oleh karena itu responden target kajian akan mencakup seluruh aktor yang terlibat dalam rantai pasok komoditas. Model rantai pasok akan dibahas secara deskriptif mengikuti kerangka *Food Supply Chain Network (FSCN)* dari Vorst (2005). Kerangka dari FSCN terdiri atas beberapa komponen yaitu sebagai berikut : 1). Struktur rantai pasok. 2). Manajemen rantai pasok 3). Proses bisnis rantai pasok 4) Proses bisnis olahan ikan tuna asap.

### **Hasil dan Pembahasan**

#### *Hasil Tangkapan dan Produk Olahannya*

Hasil Tangkapan tuna, umumnya adalah jenis tuna madidihang. Hasil tangkapan yang diperoleh ditangani dengan menggunakan es sebagai rantai pendingin, mulai dari daerah penangkapan ikan sampai kepada eksportir. Jenis produk olahan berupa tuna segar dan tuna beku (eksportir).

*Pemasok (Nelayan)*

Berdasarkan data, jumlah nelayan yang terdapat di Sulawesi Selatan menurut DPK Sulsel tahun 2018 adalah sekitar 148.646 orang. Dari jumlah tersebut, diperkirakan 971 perahu penangkap tuna dengan kapasitas perahu 10 sampai 30 GT. Dengan demikian, diperkirakan jumlah nelayan individu yang bekerja untuk menangkap ikan tuna sekitar 3.884 orang. Jumlah ini diperoleh dengan asumsi jumlah nelayan yang bekerja pada perahu sekitar 4 orang per perahu.

Dalam kajian ini ukuran tuna yang diteliti adalah ukuran tuna kurang dari 20 kg, karena tuna ukuran tersebut yang biasa diberikan kepada pengolah tuna asap di Bulukumba sedangkan ukuran tuna lebih dari 20 kg tersebut memiliki tingkat penerimaan ekspor yang tidak terbatas dengan syarat ikan tidak cacat atau luka dan tetap segar.

*Pendapatan Nelayan (Perahu)*

Pendapatan nelayan adalah nilai tukar nelayan terhadap hasil perolehan tangkapan. Hasil tangkapan nelayan dipengaruhi oleh musim tangkap. Dari hasil interview, terdapat tiga musim waktu yang mempengaruhi hasil tangkapan ikan tuna, yaitu musim puncak, musim sedang, dan musim paceklik.

Puncak penangkapan ikan tuna dengan durasi waktu 4 (empat) bulan, mulai pada bulan September, Oktober, November, dan Desember. Musim sedang adalah musim peralihan dengan durasi waktu 5 (lima bulan) dimana 2,5 adalah peralihan dari musim hujan ke musim kemarau dan sisanya 2,5 bulan adalah musim kemarau ke musim hujan. Musim paceklik adalah saat memasuki puncak musim hujan dengan durasi waktu sekitar 3 bulanan.

Adanya pengaruh ketiga musim tersebut membuat nelayan hanya dapat melaksanakan frekuensi tangkap yang rendah. Hasil interview terhadap responden, frekuensi tangkap dalam setahun hanya 22 kali. Angka ini termasuk 12 kali frekuensi pada musim panen, 10 frekuensi pada musim sedang, dan tidak melakukan penangkapan pada musim paceklik.

Hal lain, jumlah tangkapan nelayan juga dipengaruhi oleh kapasitas nelayan. Kondisi ini umumnya terjadi saat musim puncak. Saat musim puncak, jumlah tangkapan seringkali melebihi jumlah daya tampung kapal sehingga mereka harus pulang lebih awal untuk menjual dan menurunkan muatannya. Kondisi jumlah tangkapan ini dapat mempengaruhi durasi waktu yang dibutuhkan dalam penangkapan ikan.

Operasi penangkapan ikan tuna berkisar antara 5 – 12 hari tergantung dari jumlah hasil tangkapan dan kapasitas perahu dengan biaya operasional Rp. 6.039.000. Saat musim puncak dimana jumlah ikan tuna melimpah, nelayan dapat membutuhkan waktu tangkap yang lebih singkat, hanya 5 hari dengan volume produksi (ton) 0,246 atau senilai dengan Rp 12.078.000/bulan. Sedang pendapatan bersih per orang nelayan Rp 1.302.350./ bulan

*Kondisi Permintaan Tuna (oleh Pedagang Pengumpul)*

Permintaan ikan tuna oleh pedagang pengumpul tidak terbatas karena jumlah serapan/permintaan dari eksportir juga tidak terbatas. Dalam menjalankan aktivitasnya, pedagang pengumpul memiliki gudang penyimpanan. Pada umumnya, gudang ini dirancang sedemikian rupa untuk dapat menampung kurang lebih 200 kg ikan tuna. Lama waktu penyimpanan sangat bergantung jumlah pembelian dan kemampuan pengelolaan kualitas ikan.

Saat musim tangkap, dalam banyak kasus, pengumpul akan mendistribusikan ikan tersebut pada hari yang sama dengan hari pembelian. Ini terjadi saat jumlah ikan melebihi kapasitas 200 kg. Sebaliknya, saat jumlah tangkapan nelayan rendah (bukan musim tangkap), pengumpul akan menyimpan ikan pembeliannya hingga 3 hari. Durasi waktu penyimpanan ini tergantung bobot dan kualitas ikan. Jika kualitas ikan dipersepsikan rendah, maka durasi waktu dipersingkat. Tindakan ini diambil oleh pengumpul untuk mencegah penurunan kualitas ikan meskipun jumlah bobot ikan belum mencapai 200 kg.

*Kondisi Permintaan Tuna (oleh Pelaku Usaha Tuna Asap)*

Permintaan ikan tuna untuk pengolah tuna asap masih sangat rendah, hal ini karena jumlah pelaku usaha khusus sentra ikan tuna asap masih terfokus di Kecamatan Herlang, dengan jumlah 12 pelaku usaha. Daya produksi juga relative masih rendah, hanya mampu mengolah ikan asap antara 10-20 ekor ikan tuna segar dengan bobot 5-15 Kg. dengan harga rata-rata penjualan berkisar antara Rp 25.000,- sampai dengan Rp 35.000.

Rata-rata pembelian dilakukan sebanyak 3 sampai 4 kali tiap minggu, hal ini sangat bergantung pada jadwal hari pasar pasar lokal yakni Pasar Tanuntung, Pasar Bontoballe, Pasar Lange-lange dan Pasar Bontotangga.

*Rantai Tataniaga ikan Tuna*

Ikan tuna yang merupakan komoditas ekspor, dengan syarat dan kualitas yang sangat ketat. Kualitas harus terjaga sejak dari upaya penangkapan, penanganan pasca penangkapan, pengiriman atau pengangkutan, proses pengolahan (segar atau beku) hingga pengemasan untuk ekspor. Untuk menjaga kualitas ikan, proses rantai dingin yang umum digunakan oleh nelayan, pengumpul hingga tiba di perusahaan atau industry perikanan untuk penanganan olahan lanjutan.

Banyaknya perlakuan untuk ikan tuna hingga sampai pada rantai industry atau pelaku usaha pengolahan maka melibatkan banyak lembaga. Beberapa lembaga yang terlibat diantaranya 1) nelayan, (produsen) 2) pedagang pengumpul (perantara) 3) Pedagang besar 4) industri/ eksportir 5) pelaku usaha pengolahan (sifatnya lokal). Jalur /rantai tataniaga ikan tuna sebagai berikut:

1. Nelayan → pedagang pengumpul (perantara) → Pedagang besar  
→ industri/ eksportir
2. Nelayan → Pedagang pengumpul → Pelaku usaha ikan asap

### 3. Nelayan →pedagang pengumpul→Konsumen

Rantai 1) merupakan rantai pemasaran ikan tuna untuk tujuan ekspor.

Rantai 2) merupakan rantai pemasaran untuk konsumsi lokal dengan beberapa catatan, misalnya ikan berpotensi untuk reject oleh perusahaan atau industri karena beberapa alasan, misalnya ikan cacat/luka akibat proses penangkapan yang kurang baik.

Rantai 3) merupakan rantai pemasaran yang jarang terjadi, karena biasanya yang membeli ikan tuna untuk ukuran 20 kg hanya pada saat ada hajatan seperti, aqiqah, sunatan atau pesta perkawinan. Itupun jumlahnya sangat terbatas antara 2-4 ekor.

#### *Profil Pengolahan IkanTuna Asap*

Usaha perikanan ikan tuna asap ini dilakukan dalam skala rumah tangga atau skala *Home Industry*. Hasil produksi dari pengasapan ikan tuna bertujuan untuk meningkatkan mutu ikan dan dapat menambah nilai pendapatan masyarakat. Dalam melakukan usaha ikan tuna asap di Desa Singa ini sangat bergantung dengan ketersediaan ikan sebagai bahan baku utama dalam melakukan usaha ikan tuna asap. Ketersediaan ikan tuna asap ini bergantung dari hasil tangkap nelayan bervariasi, pada saat musim timur cukup banyak antara bulan April hingga bulan Oktober sedangkan musim barat mulai bulan November sampai bulan Maret hasil tangkapan nelayan sangat kurang atau sedikit dan harga ikan sangat mahal.

Pengasapan ikan tuna pada umumnya dilakukan oleh masyarakat setempat sebagai penghasilan tetap dan juga merupakan faktor kebiasaan dan budaya turun-temurun dari orang tua ataupun pengetahuan dari tetangga atau teman yang menjalan usaha ikan tuna asap terdahulu. Ikan tuna asap merupakan usaha yang dilakukan secara tradisional dengan menggunakan bahan ikan dan alat berbahan sabuk kelapa, bambu dan lidi untuk menguatkan irisan ikan tuna yang selanjutnya siap mengawetkan ikan dengan proses pengasapan (Asmawati, 2018).

Pengalaman bekerja dapat dilihat dari berapa lama pekerjaan tersebut ditekuni. Semakin lama responden menekuni pekerjaan usaha mengolah ikan tuna maka semakin lama pula pengalaman yang diperoleh sebagai pengolah ikan tuna.

Pengalaman bekerja sebagai pengolah ikan tuna asap di Kecamatan Herlang dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 1 Karakteristik Responden Berdasarkan Pengalaman Usaha

No.	Pengalaman Usaha (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	>5	7	46.7
2	5-15	5	33.3
3	15>	3	20
<b>Jumlah</b>		15	100,00

Sumber : Data primer setelah diolah, 2019

Pada tabel 1 dapat dilihat bahwa yang memiliki pengalaman kerja dalam ikan tuna asap >5 tahun yaitu sebanyak 7 orang dengan jumlah presentasi 46,7%.

Sedangkan yang memiliki pengalaman kerja paling rendah pada <15 tahun sebanyak 3 orang dengan presentasi seberas 20%.

### *Proses Pengasapan Ikan Tuna*

Proses pengasapan secara umum menggunakan bahan pengasapan sabut kelapa. Adapun beberapa proses pengasapan ikan tuna yang dilakukan di Kabupaten Bulukumba, Kecamatan Herlang Desa Singa yakni :

#### 1 Bahan Bakar

Bahan bakar pada umumnya yang selalu digunakan dalam proses pengasapan ikan ini adalah sabuk kelapa, jika sabuk kelapa susah di dapatkan atau tidak ada sabuk kelapa biasanya menggunakan kayu bakar sebagai alternatif lain, sabuk kelapa ini biasanya susah didapat jika sedang musim hujan.

#### 2 Pengaturan di atas para-para pengasapan

Ikan yang sudah disortir disusun di atas tugu pengasapan. Penyusunan ini dilakukan dengan sangat teratur dalam memisahkan bagian-bagian ikan mulai dari kepala, perut, ekor dan isi perut ikan yang dijadikan pepes. Ikan asap diletakan di atas tugu dengan model mendatar, dengan posisi ini ikan dan kontak pengasapan kurang merata. Bagian bawah ikan akan terkena kontak langsung dengan asap ikan sehingga selama melakukan proses pengasapan ikan harus dibalik sehingga pengasapan merata, ikan asap dinyatakan sudah masak jika warna ikan sudah berubah menjadi kemerahan

#### 3 Pengasapan

Proses pengasapan ikan tuna dilakukan dengan menggunakan sabuk kelapa dengan mengurangi panas namun asap yang dominan. Tahap pertama adalah proses pengeringan awal yang berlangsung sedikit di atas suhu ruang. Tahap kedua adalah proses pematangan pertama. Tahap ketiga adalah proses pematangan akhir, ketika ikan yang diasap sudah berwarna kecoklatan

#### 4. Pendinginan

Dalam melakukan penyimpanan sangat penting dalam distribusi dan pemasarannya. Jika proses pemasaran tidak baik maka ikan tuna asap akan sangat mudah rusak sehingga pada saat pemasaran sangat rendah. Penyimpanan yang dilakukan pada usaha industry rumah tangga (*Home Industry*) yaitu ikan tuna asap akan disimpan di atas daun pisang yang beralaskan kain dengan alasan ikan tuna asap tersebut diinginkan agar mudah kering sehingga ikan tidak mudah lembab kerena dapat menyebabkan ikan berjamur. Dan keesokan hari ikan siap didistribusikan sebelum itu ikan terlebih dahulu disusun rapih di dalam wadah panjang.

#### 5. Pengemasan

Ikan yang telah siap dipasarkan akan dibawa ke pasar-pasar yang ada di Kabupaten Bulukumba. Ikan asap yang dipasarkan pada umumnya tidak menggunakan kemasan melainkan hanya dibungkus daun pisang saja atau dengan kantong plastik maka dari itu penyebab daya jangkau pemasaran ikan tuna asap ini masih sangatlah rendah.

### *Perhitungan Biaya dan Nilai Tambah*

Adapun biaya dan nilai tambah pada setiap rantai kegiatan di masing-masing tingkatan dapat dibaca tabel berikut:

Tabel 2. Biaya-Biaya Pada Setiap Rantai Kegiatan

Uraian	Nelayan	Pedagang Pengumpul	Pelaku usaha ikan asap
Harga jual	@Rp 20.000/kg	@ Rp25.000/kg	
Harga beli			@Rp 25.000/kg*25 kg= Rp 625.00
Es balok		Rp 5000/balok	
Transportasi			Rp 50.000
Biaya tenaga kerja			Rp 50.000.-
Bahan pembakaran			Rp. 15.000
Total pengeluaran			Rp 740.000
Rata rata Jumlah irisan			36 iris/ekor ikan tuna
Harga			Rp 5000/iris ikan asap
Pendapatan			Rp 900.000
Laba Usaha			Rp 160.000

Tabel di atas menunjukkan bahwa terjadi perubahan-perubahan nilai dalam hal biaya dan margin. Mulai dari pedagang pengumpul, dijual ke pelaku usaha ikan asap. Rata jumlah irisan ikan pada setiap ekor ikan tuna dengan bobot 5 kg adalah 36 iris, dimana tiap iris ikan asap berharga Rp 5000. Laba usaha setelah hasil pengurangan pendapatan dengan pengeluaran diperoleh sebesar Rp 160.000. Dengan demikian, ikan tuna asap memberi nilai tambah sebesar Rp 1528 setiap iris.

### *Hambatan Pengolahan Ikan Asap*

Berbagai hambatan yang kerap ditemukan oleh pengolah ikan asap tuna diantaranya;

- 1) Perolehan bahan baku kadang terhambat oleh cuaca, dimana pada saat musim barat, mulai bulan November sampai bulan Maret, hasil tangkapan ikan oleh nelayan sangat rendah, kadang tidak melaut jika cuaca dianggap tidak bersahabat. Hubungan dengan pasokan bahan baku, maka harga jual ikan tuna oleh pedagang pengumpul lebih mahal dan kadang sulit dijangkau
- 2) Saat musim hujan, pasokan sabuk kelapa juga terhambat, karena rata-rata sabuk kelapa basah dan sulit diperoleh. Maka perlu bahan bakar pengganti, misal kayu kering dan lain-lain.

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Jalur /rantai tataniaga ikan tuna sebagai berikut :

Nelayan → pedagang pengumpul (perantara) → Pedagang besar → industri/eksportir

Nelayan → Pedagang pengumpul → Pelaku usaha ikan asap

Nelayan → pedangan pengumpul → Konsumen

2. Rata jumlah irisan ikan pada setiap ekor ikan tuna dengan bobot 5 kg adalah 36 iris, dimana tiap iris ikan asap berharga Rp 5000. Laba usaha setelah hasil pengurangan pendapatan dengan pengeluaran diperoleh sebesar Rp 160.000. Dengan demikian, ikan tuna asap memberi nilai tambah sebesar Rp 1528 setiap iris
3. Nilai tambah komoditas ikan tuna sangat dipengaruhi oleh a) asal sumber bahan baku, b) kualitas dan harga bahan baku yang fluktuasi c) biaya produksi yang meningkat d) jumlah pasokan bahan baku rentan terhadap musim.

### Daftar Pustaka

- Asmawati, N.A. 2018. Strategi Pengembangan Industri Rumah Tangga Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Asapp di Kabupaten Bulukumba. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar
- DKP Sulsel., 2018. Arah Kebijakan dan Program Prioritas Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan Tahun.2019
- Sudirman, G. Pagalung, S. Baja, Jusni, A. Aswan, Firman, 2018 Analisis Rantai Pasok Komoditas Perikanan Tuna di Sulawesi Selatan, Kerjasama LPPM Unhas dengan Lembaga Pembiayaan Ekspor Indonesia (Eximbank). Makassar.
- Tampubolon, S.M. 1983. Ikan Tuna dan Perdagangannya. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Hal.181
- Theis, Cce. 2017. Analisis Nilai Tambah Pada Rantai Pasok Produk Tuna Beku Dipt. Sari Tuna Makmur Kota Bitung Provinsi Sulawesi Utara. Akulturasi, Available Online :[Http://Ejournal.Unsrat.Ac.Id/Index.Php/Akulturasi](http://Ejournal.Unsrat.Ac.Id/Index.Php/Akulturasi)
- Yusuf, S dan Nurdiana Azis, 2016. Model Rantai Nilai Usaha Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Berkelanjutan Pada UKM *Fillet* Tuna di Kota Kendari. Jurnal bisnis perikanan FPIK UHO 3(2) otober 2016. ISSN: 2344-6617