



ANALISIS NILAI TAMBAH DAN KELAYAKAN USAHA KERUPUK AMPLANG IKAN (Studi Kasus Usaha Amplang Azzahra, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara)

Husniar^{1*}, St. Sabahannur¹, Rasmeidah Rasyid¹

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia

*Penulis korespondensi, email: husniar05@gmail.com

Diserahkan: 09/05/2023

Direvisi: 22/05/2023

Diterima: 02/06/2023

Abstrak. Indonesia yang merupakan negara dengan jumlah penduduk terbanyak ke-empat di dunia, masyarakatnya masih banyak yang tidak mampu memenuhi kebutuhan pokoknya sehingga menjadi salah satu penyebab masih rendahnya tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia dibanding negara tetangga. Penelitian ini bertujuan untuk: mendeskripsikan proses pengolahan kerupuk amplang, menganalisis nilai tambah pada, menganalisis jumlah produksi dan pendapatan kerupuk amplang, menganalisis kelayakan usaha kerupuk amplang pada Usaha Amplang Azzahra di Tarakan, Kalimantan Utara. Penelitian ini dilakukan di Kota Tarakan dengan memilih sampel yaitu di Usaha Amplang Azzahra, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara. Populasi dalam penelitian ini pemilik dan seluruh karyawan sebagai responden yang terdiri dari 1 orang pemilik, 1 orang bendahara dan 5 orang karyawan Usaha Amplang Azzahra. Seluruh responden atau informan diharapkan sebagai sumber informasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: proses pengolahan daging ikan bulan-bulan menjadi kerupuk amplang, yaitu mulai dari persiapan bahan baku, membuat racikan bumbu-bumbu, proses pencampuran bahan baku dan bumbu-bumbu, pembentukan adonan kerupuk amplang, proses penggorengan, penirisan, produk kerupuk amplang dan pengemasan, besarnya nilai tambah pada produk kerupuk amplang yaitu Rp.236.527/Kg dan rasio nilai tambah sebesar 78,89%. Nilai tambah produk olahan daging ikan termasuk kategori tinggi karena lebih besar dari 40%, besarnya pendapatan sebesar Rp. 17.839.201, usaha Amplang Azzahra memperoleh R/C ratio 1,59 lebih dari satu yang artinya produk menguntungkan dan layak dikembangkan.

Kata Kunci: Ikan; Kerupuk Amplang; Nilai Tambah

Cara Mensitasi: Husniar, Sabahannur, St., Rasyid, R. (2023). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Kerupuk Amplang Ikan. *Wiratani : Jurnal Ilmiah Agribisnis*, Vol 6 No. 1: Juni 2023, pp 45 - 54.

PENDAHULUAN

Salah satu subsektor pertanian yang memegang peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia adalah subsektor perikanan, karena 60 persen luas wilayah Indonesia merupakan lautan. Subsektor perikanan mampu memproduksi ikan yang cukup tinggi karena ditunjang adanya sifat iklim tropis yang memungkinkan budidaya perikanan diusahakan sepanjang tahun (Ayu, 2013).

Potensi nilai perikanan sangatlah besar. Kementerian Kelautan dan Perikanan mencatat total potensi perikanan mencapai US\$ 78,1 miliar per tahun (Kementerian PPN/Bappenas Direktorat Kelautan dan Perikanan, 2014). Perikanan adalah suatu kegiatan perekonomian yang memanfaatkan sumber daya alam perikanan dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan teknologi. Indonesia merupakan negara maritim dengan luas laut seluas 5,4 juta km² dengan garis pantai sepanjang 95.181 km. Letak geostrategis yang diapit oleh Samudera Hindia dan Samudera Pasifik menjadikan Indonesia sebagai negara yang strategis dengan potensi sumberdaya perikanan yang sangat prospektif dan keanekaragaman hayati laut tertinggi di dunia (Pramana dkk., 2015).

Subsektor perikanan memegang peranan penting dalam perekonomian nasional terutama dalam penyediaan lapangan kerja, sumber pendapatan bagi nelayan/petani ikan, sumber protein hewani yang bernilai tinggi, serta sumber devisa yang sangat potensial. Memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah, bangsa Indonesia memiliki peluang memulihkan perekonomian nasional dengan bertumpu pada Pengolahan sumber daya perikanan secara baik dan optimal (Kamari dan Candra, 2017). Komoditas



perikanan pada umumnya mempunyai sifat mudah rusak sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Proses Pengolahan disebut agroindustri, dapat meningkatkan manfaat komoditas pertanian. Kegiatan agroindustri merupakan bagian integral dari pembangunan sektor perikanan. Efek agroindustri mampu mentransformasikan produk primer ke produk olahan, sekaligus budaya kerja bernilai tambah rendah menjadi budaya kerja industrial modern yang menciptakan nilai tambah tinggi (Abriana, 2017). Proses pengolahan dan pengawetan ikan merupakan salah satu bagian penting dari rantai industri perikanan. Tanpa adanya kedua proses tersebut, peningkatan produksi ikan yang telah dicapai selama ini akan sia-sia, karena tidak semua produk perikanan dapat dimanfaatkan oleh konsumen dalam keadaan baik. Pengolahan dan pengawetan ikan bertujuan untuk mempertahankan mutu dan kesegaran ikan selama mungkin dengan cara menghambat atau menghentikan penyebab kemunduran mutu (pembusukan) maupun penyebab kerusakan ikan (misalnya aktivitas enzim, mikro organisme, atau oksidasi oksigen), agar ikan tetap baik sampai ke tangan konsumen serta memiliki nilai tambah dan sekaligus meningkatkan nilai ekonomi (Abriana, 2017).

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah yang semakin besar atas produk pertanian dapat berperan bagi peningkatan pertumbuhan ekonomi. Pertumbuhan ekonomi yang besar tentu saja berdampak bagi peningkatan lapangan usaha dan pendapatan masyarakat yang muara akhirnya adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Salah satu bahan makanan yang digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat adalah ikan (Renate & Anggraini, 2021).

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan yang memiliki nilai konsumsi relatif tinggi karena banyak digemari oleh masyarakat luas khususnya negara-negara Asia Tenggara. Kerupuk merupakan produk yang dibuat dari bahan utama tapioka, udang dan ikan. Salah satu jenis makanan ringan yang dikembangkan adalah kerupuk amplang (Maisur, 2019).

Menurut Yusof (2018), ikan bulan-bulan memiliki nama ilmiah *Megalops* sp. Nama umum ikan bulan-bulan yaitu Malaysian ikan bulan-bulan atau Indo-Pacific ikan bulan-bulan, nama lokal Ikan Bulan, status konservasi dalam IUCN yaitu Data Deficient (DD), tidak mengancam ekosistem karena merupakan spesies lokal dan merupakan karnivora (pemakan ikan dan crustacea).

Ikan bulan-bulan memiliki ciri-ciri yaitu kepala simetris, garis rusuk di atas sirip dada, sirip punggung terdiri dari jari-jari lemah yang berbuku-buku, sirip perut terletak jauh ke depan, bersisik, tidak memiliki sungut, tidak berjari-jari keras, lubang insang besar, bertulang dagu di antara cabang tulang rahang bawah, dan bergaris rusuk pada sirip punggung. Tubuh agak lebar dan pipih dengan sisik besar, sirip punggung tunggal terletak di tengah dengan jari terakhir memanjang dan berfilamen, rahang bawah menonjol melebihi ujung mulutnya, tidak ada sisik tebal, hijau kebiruan di atas, warna keperakan pada sisik, ukuran tubuh sampai 150 cm (White, 2013).

Amplang adalah sejenis kerupuk yang merupakan makanan khas Kalimantan, mempunyai cita rasa yang gurih. Bahan utama dari kerupuk amplang adalah ikan bulan-bulan, pengolahan amplang dengan berbagai bentuk dari zaman dahulu sampai sekarang masih menggunakan cara tradisional. Amplang biasanya menggunakan ikan yang tinggi protein agar rasanya gurih lebih kuat, Ikan bulan-bulan mengandung protein yang cukup tinggi sebesar 21,43%, kadar lemak sebesar 13,32%, kadar abu sebesar 12,80%, kadar air sebesar 42,29% dan kadar karbohidrat sebesar 10,19% (Cahyani, 2020).

Penelitian ini bertujuan: (1) Mendeskripsikan proses pengolahan kerupuk amplang pada Usaha Amplang Azzahra di Tarakan, Kalimantan Utara, (2) Menganalisis nilai tambah pada proses pengolahan kerupuk amplang pada Usaha Amplang Azzahra di Tarakan, Kalimantan Utara, (3) Menganalisis jumlah produksi dan pendapatan kerupuk amplang pada Usaha Amplang Azzahra di Tarakan, Kalimantan Utara, (4) Menganalisis kelayakan usaha kerupuk amplang pada Usaha Amplang Azzahra di Tarakan, Kalimantan Utara.

METODE PENELITIAN

1. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Usaha Amplang Azzahra Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara. Lokasi penelitian ini dipilih secara sengaja dengan pertimbangan bahwa Usaha Amplang Azzahra merupakan industri amplang yang ada di Kota Tarakan yang pemasarannya sudah ke luar wilayah Kalimantan Utara. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April sampai Mei 2022.

2. Populasi dan Sampel

Penelitian ini merupakan studi kasus, sehingga mengambil seluruh karyawan sebagai responden yang terdiri dari 1 orang pemilik usaha, 1 orang bendahara dan 5 orang karyawan Usaha Amplang Azzahra. Seluruh responden atau informan diharapkan sebagai sumber informasi.

3. Jenis dan Sumber Data

Data primer diperoleh secara pengamatan dan wawancara langsung dilapangan dengan informan pimpinan dan karyawan Usaha Amplang Azzahra dengan menggunakan kuisioner, data sekunder adalah data yang bersumber dari dinas terkait, dokumen-dokumen, tulisan-tulisan yang terkait dalam penelitian ini.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Observasi

Observasi adalah aktivitas penelitian dalam rangka mengumpulkan data yang berkaitan dengan masalah penelitian melalui proses pengamatan langsung di lapangan. Peneliti berada ditempat itu, untuk mendapatkan bukti-bukti yang valid dalam laporan yang akan diajukan.

2. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (interview) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu.

3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan dan gambar berupa laporan yang terkait tentang penelitian ini. Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data.

4. Metode Analisis Data

Tujuan pertama menggunakan Analisis deskriptif untuk menjawab tujuan 1 (satu) untuk menjelaskan proses pengolahan ikan bulan-bulan menjadi kerupuk amplang pada Usaha Amplang Azzahra.

Tujuan dua menggunakan Analisis Nilai Tambah yaitu nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan bulan-bulan menjadi amplang pada Usaha Amplang Azzahra di Provinsi Kalimantan Utara. Analisis nilai tambah menggunakan Metode Hayami. Perhitungan nilai tambah menurut Metode Hayami (dalam Hidayat, 2012) dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis nilai tambah Metode Hayami.

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (kg)	(1)
2. Input (kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5)=(3)/(2)
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai tambah (Rp/kg)	(11a) = (10)-(9)-(8)
b. Rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%
12. a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Pangsa tenaga kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100 %
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a)=11a-12a
b. Tingkat keuntungan	(13b)=(13a/11a) x 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	(14)=(10)-(8)
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	(14a)=(12a/14) x 100%
b. Sumbangan inout lain (%)	(14b)=(9/14) x 100%
c. Keuntungan pengusaha (%)	(14c)=(13a/14) x 100%

Sumber: Hayami, dkk. dalam Hidayat (2012).

Selanjutnya pengujian nilai tambah menurut pengujian Hubeis (Rahmi dan Trimo, 2019), sebagai berikut:

- Rasio nilai tambah rendah apabila nilai persentase < 15 persen
- Rasio nilai tambah sedang apabila nilai persentase 15 – 40 persen
- Rasio nilai tambah tinggi, apabila nilai persentase > 40 persen

Tujuan tiga Menggunakan Analisis Pendapatan Analisis pendapatan digunakan dengan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

- π = Pendapatan (Rp)
 TR = Total Revenue (Total Penerimaan) (Rp)
 TC = Total Cost (Total Biaya) (Rp)

Tujuan empat menggunakan Analisis Kelayakan Usaha Analisis R/C-Ratio digunakan rumus.

$$R/C - Ratio = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

- Jika R/C >1 maka Usaha Kerupuk Amplang Azzahra layak dikembangkan.
 Jika R/C = 1 maka Usaha Kerupuk Amplang Azzahra impas.
 Jika R/C <1 maka Usaha Kerupuk Amplang Azzahra tidak layak dikembangkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses produksi adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan barang atau jasa. Proses produksi merupakan kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan faktor-faktor yang ada seperti bahan baku dan dana agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia. Proses produksi dapat diartikan sebagai suatu cara atau metode atau Teknik untuk menciptakan sumberdaya yang ada (Arianti dkk, 2020).

Nilai tambah daging ikan menjadi kerupuk amplang dihitung dengan menggunakan metode Hayami. Metode Hayami adalah salah satu metode atau cara untuk memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan diperoleh dari selisih nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya. Perhitungan dilakukan untuk melihat berbagai komponen yang mempengaruhi dalam perhitungan, antara lain sumbangan input lain dan harga bahan baku. Pengolahan kerupuk amplang pengolah memerlukan bahan baku daging ikan dengan kualitas baik. Selain daging ikan diperlukan juga bahan penunjang lainnya seperti tepung tapioka, merica, bawang putih, gula, garam, vetsin dan telur. Perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayami dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai tambah produk amplang Usaha Azzahra/bulan

	Komponen Dasar	Nilai
A	Output, Input dan Harga	
1	Output produk amplang (bungkus)	4.000
2	Input daging ikan bulan-bulan (kg)	160
3	Tenaga kerja (HOK)	16
4	Faktor konversi	25
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	0,1
6	Harga output kerupuk amplang (Rp)	12.000
7	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	375.000
B	Nilai Tambah & Pendapatan	
8	Harga input bahan baku (Rp/kg)	35.000
9	Sumbangan input lainnya	28.473
10	Nilai output kerupuk amplang (Rp)	300.000
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	236.527
	b. Rasio nilai tambah (%)	78,84
12	a. Pendapatan tenaga kerja	37.500
	b. Bagian tenaga kerja (%)	15,85
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	199.027
	b. Tingkat keuntungan (%)	84,15
C.	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14	Marjin (Rp/kg)	265.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	14,15
	b. Sumbangan input lain (%)	10,74
	c. Keuntungan pengusaha (%)	75,10

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2022.

Berdasarkan Tabel 2, nilai tambah produk kerupuk amplang diketahui bahwa hasil bulan/output adalah sebesar 4.000 bungkus/perbulan dengan penggunaan bahan baku/input sebesar 160 kg/bulan. Tenaga kerja yang dihitung pada penelitian ini adalah alokasi waktu kerja (HOK/Bulan) yaitu 16 hari. Faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara output produk dan input daging ikan dari hasil penelitian terhadap pengolahan ikan diperoleh nilai konversi sebesar 25. Artinya dalam 1 kg daging ikan dapat diolah menjadi 25 bungkus produk kerupuk amplang. Semakin banyak jumlah output yang diperoleh dari input maka faktor konversi yang didapat akan semakin besar.

Koefisien tenaga kerja diperoleh dari rasio antara jumlah hari kerja dengan input bahan baku yang diolah. Hasil perhitungan diperoleh koefisien tenaga kerja sebesar 0,1 yang diartikan bahwa nilai tersebut merupakan nilai curahan tenaga kerja dalam mengolah 1 kg ikan menjadi kerupuk amplang.

Harga kerupuk amplang Rp.12.000/Bungkus, jumlah produksi 4.000 bungkus perbulan. Upah tenaga kerja yaitu Rp.375.000/HOK dalam 3 orang pekerja bagian produksi.

Harga input bahan baku Rp.35.000/kg. Nilai sumbangan input lainnya adalah Rp.28.473 yaitu dengan penjumlahan semua biaya selain bahan baku dan biaya tenaga kerja dibagi jumlah bahan baku jika dipersentasekan sebesar 15,85%. Nilai produksi (output) kerupuk amplang adalah Rp300.000/bulan. Nilai tambah produk kerupuk amplang dari pengolahan daging ikan menjadi kerupuk amplang yaitu Rp236.527/kg, dengan rasio nilai tambah 78,84% yaitu rasio nilai tambah terhadap nilai output daging ikan. Sedangkan pendapatan tenaga kerja Rp37.500 jika dipersentasekan adalah sebesar 15,85% adalah persentase sumbangan tenaga kerja terhadap nilai tambah.

Keuntungan pengolahan daging ikan menjadi kerupuk amplang merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh industri. Keuntungan yang didapatkan oleh usaha amplang azzahra dari produksi kerupuk amplang untuk setiap kilogram adalah sebesar Rp199.027 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar 84,15%. Persentase keuntungan pengusaha sebesar 75,10%.

Nilai tambah pengolahan daging ikan menjadi kerupuk amplang yaitu sebesar Rp.236.527/kg, dengan rasio nilai tambah 78,84% yaitu rasio nilai tambah terhadap nilai output daging ikan. Nilai rasio nilai tambah yang diperoleh yaitu 78,84%, termasuk kategori tinggi karena lebih besar dari 40%, dengan demikian hipotesis-1 diterima.

Nilai tambah daging ikan menjadi kerupuk amplang dihitung dengan menggunakan metode Hayami. Metode Hayami adalah salah satu metode atau cara untuk memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan diperoleh dari selisih nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya. Perhitungan dilakukan untuk melihat berbagai komponen yang mempengaruhi dalam perhitungan, antara lain sumbangan input lain dan harga bahan baku. Pengolahan kerupuk amplang pengolah memerlukan bahan baku daging ikan dengan kualitas baik. Selain daging ikan diperlukan juga bahan penunjang lainnya seperti tepung tapioka, merica, bawang putih, gula, garam, vetsin dan telur.

Produksi Amplang merupakan hasil yang diolah oleh usaha Amplang Azzahra menjadi produk yang siap dipasarkan dan dijual kepada masyarakat. Produksi yang dihasilkan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. *Produksi kerupuk amplang Azzahra*

No.	Uraian	Nilai
1.	Frekuensi perbulan	16 kali
2.	Jumlah produksi perhari (Bungkus)	250
3.	Isi/kemasan	110 gr

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2022.

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan bahwa usaha Amplang Azzahra memproduksi amplang sebanyak 16 kali produksi tiap bulannya. Total yang diproduksi dalam sebulan sebanyak 4.000 bungkus.

1. Penerimaan

Menurut Priatna dan Wahyudi (2017) menyatakan bahwa penerimaan adalah sejumlah uang yang dibebankan kepada pembeli atas barang dan jasa. Berikut adalah analisis nilai penjualan dari tiap produk yang dimiliki oleh Usaha Amplang Azzahra.

Tabel 4. *Penerimaan dari penjualan kerupuk amplang selama satu bulan usaha amplang Azzahra di Tarakan.*

No	Uraian	Jumlah
1.	Jumlah produk (bungkus)	4.000
2.	Harga (Rp/Bungkus)	12.000
3.	Penerimaan (Rp)	48.000.000

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2022

Berdasarkan Tabel 4, menunjukkan bahwa penerimaan usaha Amplang Azzahra sebesar Rp48.000.000 dengan jumlah penjualan produk 4.000 bungkus perbulan, harga produk kerupuk amplang yang ditawarkan sebesar Rp12.000/perbungkus.

2. Biaya

a. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang totalnya tetap untuk satu periode tertentu dan perunitnya berubah-ubah berbanding terbalik dengan volume kegiatan. Berikut adalah tabel biaya tetap Usaha Amplang Azzahra.

Tabel 5. *Biaya tetap usaha amplang Azzahra*

No	Jenis Biaya	Nilai/bulan (Rp)
1.	Penyusutan Alat dan Mesin	210.799
2.	Pajak	20.000
3.	Gaji Karyawan	13.800.000
Total		14.030.799

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2022.

Berdasarkan Tabel 5 menunjukkan bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan oleh Usaha Amplang Azzahra berjumlah Rp.14.030.799. Biaya tersebut meliputi penyusutan alat dan mesin, pajak dan gaji karyawan.

b. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan kegiatan, seperti biaya tenaga kerja dan biaya bahan baku yang digunakan selama proses produksi. Berikut adalah tabel biaya variabel dari usaha Amplang Azzahra.

Tabel 6. *Biaya variabel pengolahan amplang*

No	Biaya Variabel	Jumlah (Satuan)	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
1.	Daging Ikan Bulan-bulan	160 Kg	35.000	5.600.000
2.	Tepung Tapioka	240 Kg	12.000	2.880.000
3.	Merica	15 Botol	10.000	150.000
4.	Bawang Putih	25 Kg	35.000	875.000
5.	Gula	10 Kg	15.000	150.000
6.	Garam	10 Bungkus	5.000	50.000
7.	Vetsin	10 Bungkus	10.000	100.000
8.	Telur	800 Butir	2.500	2.000.000
9.	Bahan Bakar (Pertalite)	-	-	500.000
10.	Listrik dan Air	-	-	750.000
11.	Kemasan	4.500	500	2.250.000
12.	Gas LPJ	5	125.000	625.000
13.	Kuota	-	-	200.000
Total				16.130.000

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2022.

Berdasarkan Tabel 6 menunjukkan bahwa biaya variabel yang dikeluarkan selama 16 kali produksi dalam sebulan sebesar Rp16.130.000. Biaya tersebut meliputi transportasi, biaya bahan baku, listrik dan air dalam pengolahan Kerupuk Amplang.

3. Pendapatan Usaha Kerupuk Amplang Azzahra

Menurut Nurjaman dkk (2017) Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya yang dikeluarkan, untuk menganalisis pendapatan bersih dalam usaha dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut.

Tabel 7. *Produksi dan pendapatan perbulan usaha kerupuk amplang Azzahra*

No	Keterangan	Jumlah (Satuan)	Harga (Rp/bks)	Nilai (Rp)
1.	Produksi Amplang	4.000	12.000	
2.	Penerimaan			48.000.000
3.	Biaya Tetap	-	-	14.030.799
4.	Biaya Variabel	-	-	16.130.000
5.	Total Biaya (3+4)	-	-	30.160.799
6.	Pendapatan (2-5)	-	-	17.839.201

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2022.

Berdasarkan Tabel 7 menjelaskan bahwa total penerimaan sebesar Rp48.000.000, total biaya sebesar Rp30.160.799 dan pendapatan sebesar Rp17.839.201. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hipotesis ketiga diterima karena penerimaan mampu menutupi biaya total usaha kerupuk Amplang Azzahra.

Tabel 8. *Nilai tambah produk amplang Usaha Azzahra/bulan*

Komponen Dasar	Nilai
A Output, Input dan Harga	
1 Output produk amplang (bungkus)	4.000
2 Input daging ikan bulan-bulan (kg)	160
3 Tenaga kerja (HOK)	16
4 Faktor konversi	25
5 Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	0,1
6 Harga output kerupuk amplang (Rp)	12.000
7 Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	375.000
B Nilai Tambah & Pendapatan	
8 Harga input bahan baku (Rp/kg)	35.000
9 Sumbangan input lainnya	28.473
10 Nilai output kerupuk amplang (Rp)	300.000
11 c. Nilai tambah (Rp/kg)	236.527
d. Rasio nilai tambah (%)	78,84
12 c. Pendapatan tenaga kerja	37.500
d. Bagian tenaga kerja (%)	15,85
13 c. Keuntungan (Rp/kg)	199.027
d. Tingkat keuntungan (%)	84,15
C. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14 Marjin (Rp/kg)	265.000
d. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	14,15
e. Sumbangan input lain (%)	10,74
f. Keuntungan pengusaha (%)	75,10

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2022.

Berdasarkan Tabel 8, nilai tambah produk kerupuk amplang diketahui bahwa hasil bulan/output adalah sebesar 4.000 bungkus/perbulan dengan penggunaan bahan baku/input sebesar 160 kg/bulan. Tenaga kerja yang dihitung pada penelitian ini adalah alokasi waktu kerja (HOK/Bulan) yaitu 16 hari. Faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara output produk dan input daging ikan dari hasil penelitian terhadap pengolahan ikan diperoleh nilai konversi sebesar 25. Artinya dalam 1 kg daging ikan dapat diolah menjadi 25 bungkus produk kerupuk amplang. Semakin banyak jumlah output yang diperoleh dari input maka faktor konversi yang didapat akan semakin besar.

Koefisien tenaga kerja diperoleh dari rasio antara jumlah hari kerja dengan input bahan baku yang diolah. Hasil perhitungan diperoleh koefisien tenaga kerja sebesar 0,1 yang diartikan bahwa nilai tersebut merupakan nilai curahan tenaga kerja dalam mengolah 1 kg ikan menjadi kerupuk amplang.

Harga kerupuk amplang Rp.12.000/Bungkus, jumlah produksi 4.000 bungkus perbulan. Upah tenaga kerja yaitu Rp.375.000/HOK dalam 3 orang pekerja bagian produksi.

Harga input bahan baku Rp.35.000/kg. Nilai sumbangan input lainnya adalah Rp.28.473 yaitu dengan penjumlahan semua biaya selain bahan baku dan biaya tenaga kerja dibagi jumlah bahan baku jika dipersentasekan sebesar 15,85%. Nilai produksi (output) kerupuk amplang adalah Rp300.000/bulan. Nilai tambah produk kerupuk amplang dari pengolahan daging ikan menjadi kerupuk amplang yaitu Rp236.527/kg, dengan rasio nilai tambah 78,84% yaitu rasio nilai tambah terhadap nilai output daging ikan. Sedangkan pendapatan tenaga kerja Rp37.500 jika dipersentasekan adalah sebesar 15,85% adalah persentase sumbangan tenaga kerja terhadap nilai tambah.

Keuntungan pengolahan daging ikan menjadi kerupuk amplang merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh industri. Keuntungan yang didapatkan oleh usaha amplang azzahra dari produksi kerupuk amplang untuk setiap kilogram adalah sebesar Rp199.027 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar 84,15%. Persentase keuntungan pengusaha sebesar 75,10%.

Nilai tambah pengolahan daging ikan menjadi kerupuk amplang yaitu sebesar Rp.236.527/kg, dengan rasio nilai tambah 78,84% yaitu rasio nilai tambah terhadap nilai output daging ikan. Nilai rasio nilai tambah yang diperoleh yaitu 78,84%, termasuk kategori tinggi karena lebih besar dari 40%, dengan demikian hipotesis-1 diterima.

Kelayakan usaha merupakan suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha yang akan dijalankan untuk menentukan layak atau tidaknya suatu usaha dijalankan (Kasmir, 2015).

$$\begin{aligned} R/C\text{-ratio} &= TR / TC \\ &= Rp48.000.000 / Rp30.160.799 \\ &= 1,59 \end{aligned}$$

R/C-ratio dari Usaha Amplang Azzahra adalah 1,59 atau R/C-ratio > 1. Artinya setiap Rp. 1 yang dikeluarkan oleh Usaha Amplang Azzahra, maka Usaha Amplang Azzahra memperoleh penerimaan sebesar Rp.1,59 sehingga usaha tersebut layak untuk diusahakan. Berdasarkan hasil penelitian tersebut maka hipotesis keempat diterima.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Proses pengolahan daging ikan menjadi kerupuk amplang, yaitu mulai dari persiapan bahan baku, membuat racikan bumbu, proses pencampuran bahan baku, tepung tapioka dan bumbu, pembentukan adonan kerupuk amplang, proses penggorengan, hingga proses pengemasan. Besarnya nilai tambah pada produk kerupuk amplang yaitu Rp. 236.527/kg dan rasio nilai tambah sebesar 78,84%. Nilai tambah produk olahan daging ikan termasuk kategori tinggi. Besarnya pendapatan produk kerupuk amplang Usaha Amplang Azzahra sebesar Rp. 17.839.201. Kelayakan usaha pengolahan kerupuk amplang memperoleh nilai R/C ratio sebesar 1,59 lebih dari satu yang artinya produk menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

Saran

1. Untuk pemilik Usaha Amplang Azzahra sebaiknya membuat inovasi produk guna memenuhi selera dan kebutuhan konsumen.
2. Melihat tingginya nilai tambah yang dihasilkan maka agroindustri kerupuk amplang ini berpotensi untuk dikembangkan dengan tetap memperhatikan kualitas dan memberikan inovasi produk untuk meningkatkan nilai tambah produk, perlunya perhatian dan pembinaan dari instansi terkait yang mencakup aspek teknologi, permodalan dan pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, Andi. (2017). Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bandung: Ekses Media Grafisindo.
- Arianti, F. D., Susila, A., Rahayu, A. P. M. (2020). Strategi Pengembangan Usaha Budidaya Pepaya Merah Delima di Kabupaten Kebumen. *Prosiding Semnas Pertanian Pertenakan Terpadu ke-3*. 978-602-60782-2-3: 227-237.
- Ayu, B. W, Ismono, H., Soelaiman, A. (2013). Analisis Nilai Tambah pada Klaster Industri Pengolahan Ikan Teri Kering di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung [Skripsi]. *Bandar Lampung: Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung*.
- Cahyani. (2020). Karakteristik Ikan Bulan-Bulan (*Megalops cyprinoides*) dan Potensinya Sebagai Tepung Ikan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2): 182-191.
- Hidayat, S., Marimin, Suryani, A., Sukarni, Yani, A. (2012). Modifikasi Metode Hayami untuk Perhitungan Nilai Tambah pada Rantai Pasok Agroindustri Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 22 (1): 22-31.
- Kamari, A., dan Candra, K. P. (2017). Pengaruh Substitusi Ikan Bulan-Bulan (*Megalops cyprinoides*) dan Lama Pengukusan Adonan terhadap Kualitas Kerupuk Ikan. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 12(2): 39-44.
- Kasmir. (2015). Analisis Laporan Keuangan. Edisi Satu. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Kementerian PPN/Bappenas Direktorat Kelautan dan Perikanan. (2014). Kajian Strategis Pengelolaan Perikanan Berkelanjutan. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Maisur, W. A., (2019). Pengaruh Jenis Ikan Air Tawar Berbeda terhadap Karakteristik Mutu Kerupuk Amplang Ikan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 151-160.
- Nurjaman, T., Soetoro, Yusuf, M. N. (2017). Analisis Biaya, Penerimaan, Pendapatan, dan R/C Usahatani Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L*) (Suatu Kasus di Desa Cintakarya Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*. 4 (1) : 585-590.
- Pramana, I. P. R., Sudarma, I. M., Artini, N. W. P. (2015). Nilai Tambah Produk Olahan Ikan Salmon di PT Prasetya Agung Cahaya Utama, Kecamatan Kediri, Kabupaten Tabanan. *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 4(1): 29-36.
- Priatna, H. dan Wahyudi, U. I. (2017). Pengaruh Biaya Pemeliharaan dan Volume Penjualan terhadap Laba Bersih pada PT PLN (Persero) APJ Majalaya. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 8 (3) : 74-99.
- Rahmi, I., dan Trimo, L. (2019). Nilai Tambah pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumedang). *Journal of Food Systems and Agribusiness*, 3(2): 1-7.
- Renate, D., dan Anggraini, D. (2021). Teknologi Pengolahan Produk Olahan Ikan di Desa Pondok Meja Kecamatan Mestong Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 5 (3) : 86-90.
- White, W., Last, P., R., Dharmadi, Faizah, R., Chodrijah, U., Prisantoso, B. I., Pogonoski, J. J., Puckridge, M., Blaber, S. J. M. (2013). Market Fishes of Indonesia. Canberra: Australian Centre for International Agricultural Research.
- Yusof, F. M., Jamil, N. R., Roseli, F. A. M., Malik, N. K. A. (2018). Effects of Water Quality in the Agricultural Drainage Towards the Fish Diversity and Its Abundancy in the Southwest Part of Bagan Datuk District, Perak, Malaysia. *Malayan Nature Journal*, 70 (4) : 373-385.