

**ANALISIS NILAI TAMBAH INDUSTRI RUMAH
TANGGA IKAN FUFU DI KECAMATAN
TILAMUTA KABUPATEN BOALEMO**

Oleh
DICKY EFENDY HUMOKOR
P2216059

SKRIPSI
Untuk memenuhi salah satu syarat ujian
guna memperoleh gelar sarjana



PROGRAM SARJANA
UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO
GORONTALO
TAHUN 2020

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS NILAI TAMBAH INDUSTRI RUMAH
TANGGA IKAN FUFU DI KECAMATAN
TILAMUTA KABUPATEN BOALEMO**

Oleh
Dicky Efendy Humokor
P2216059

SKRIPSI

Untuk memenuhi salah satu syarat ujian
guna memperoleh gelar sarjana
dan telah di setujui oleh Tim Pembimbing pada tanggal
09 November 2020

PEMBIMBING I



Andi Lelanovita Sardianti, SP., MM
NIDN. 0921119101

PEMBIMBING II



Silvana Apriliani, SP., M.Si
NIDN. 9904059201

HALAMAN PERSETUJUAN
ANALISIS NILAI TAMBAH INDUSTRI RUMAH
TANGGA IKAN FUFU DI KECAMATAN
TILAMUTA KABUPATEN BOALEMO

DICKY EFENDY HUMOKOR
P2216059

Diperiksa Oleh Panitia Ujian Strata Satu (S1)
Universitas Ichsan Gorontalo

1. Andi Lelanovita Sardianti, SP.MM
2. Silvana Apriliani, SP., M.Si
3. Asriani I Laboko, S.TP., M.Si
4. Yulan Ismail, SP., M.Si
5. Irmawati, SP., M.Si



Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Ichsan Gorontalo



Dr. Zaural Abidin, SP., M.Si
NIDN: 09 19 116403

Ketua Program Studi Agribisnis
Fakultas Pertanian



Darman Dahar, SP., M.Si
NIDN: 09 18 088601

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa

1. karya tulis saya (Skripsi) ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik (Sarjana) baik di Universitas Ichsan Gorontalo maupun perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan Tim Pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah di publikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Gorontalo, Oktober 2020

Yang membuat pernyataan



Dicky Efendy Humokor
Nim. P2216059

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

"Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai (dari satu urusan) maka kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain, dan hanya kepada ALLAH hendaknya kamu berharap"

Berangkat dengan penuh keyakinan
Berjalan dengan penuh keiklasan
Bersabar dalam menghadapi cobaan

"Dalam setiap pilihan yang kita buat pasti ada baik dan buruknya tapi jangan pernah menyesali pilihan yang sudah diambil karena pasti selalu ada hikmah yang terkandung didalamnya"

PERSEMBAHAN

Sujud syukur ku persembahkan pada Allah SWT yang maha kuasa, berkat dan rahmat detak jantung, denyut nadi, nafas dan putaran roda kehidupan yang diberikan-Nya hingga saat ini saya dapat mempersembahkan skripsi ku pada orang-orang tersayang:

Kedua orang tua ku Bapak dan Ibu Tercinta yang tak pernah lelah membesarkan ku dengan penuh kasih sayang, serta memberi dukungan, perjuangan, motivasi dan pengorbanan dalam hidup ini.

Sahabat seperjuanganku yang selalu memberi semangat dan dukungan serta canda tawa yang sangat mengesankan selama masa peluliah, susah senang dirasakan bersama dan sahabat-sahabat seperjuanganku yang lain yang tidak bisa disebutkan satu-persatu. Terima kasih buat kalian semua.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis keuntungan, efisiensi dan nilai tambah dari usaha pengolahan ikan fufu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo. Penelitian ini dilaksanakan pada usaha rumah tangga Pentadu Barat Kecamatan Tilamuta, selama 3 bulan yakni mulai bulan Januari 2020 sampai Maret 2020. Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara (*purposive*) sengaja, yaitu 1 Pimpinan Industri, dan 4 orang karyawan maka jumlah keseluruhan responden sebanyak 5 orang. Penelitian ini menggunakan analisis Keuntungan, Efisiensi, dan Nilai Tambah pada Industri Industri Rumah Tangga Ikan Fufu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo.

Hasil penelitian menjelaskan bahwa Keuntungan yang diterima pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu dalam satu bulan proses produksi sebesar Rp 37.215.000,-. Efisiensi usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu adalah sebesar 1,44. Hal ini berarti bahwa usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu ubi kayu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo menunjukkan sudah efisien. Pengolahan dari ikan cakalang menjadi ikan fufu memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp 39.420.000 nilai tambah netto sebesar Rp 39.215.000 nilai tambah per bahan baku sebesar Rp 4.866,67/ekor dan nilai tambah per tenaga kerja sebesar Rp 43.800/JKO

Kata Kunci : Efisiensi Ikan Fufu, Keuntungan, Nilai Tambah.

KATA PENGANTAR

AssalamuAlaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur yang tak terhingga penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas kasih dan segala anugrah-Nya, sehingga penelitian yang berjudul Analisis Nilai Tambah Industri Rumah Tangga Ikan Fufu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo ini dapat terselesaikan dengan baik, untuk memenuhi salah satu syarat penyusunan Skripsi Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo.

Terima kasih penulis berikan kepada **Ibu Andi Lelanovita Sardianti, SP.,MM** selaku Pembimbing I dan **Ibu Silvama Aprliani, SP.,M.,Si** selaku Pembimbing II yang telah membantu penulis menyelesaikan skripsi penelitian. Serta ucapan terimah kasih kepada:

- Bapak Muh. Ichsan SE., M.Ak selaku ketua Yayasan Pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (YPIPT) Universitas Ichsan Gorontalo.
- Bapak Dr, Abdul Gaffar La Tjoke, Msi, Selaku Rektor Universitas Ichsan Gorontalo.
- Bapak Dr, Zainal Abidin, SP.,M.Si. Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo.
- Ibu Darmiati Dahar, SP.,M.Si. Selaku Ketua Program Studi Agribisnis Universitas Ichsan Gorontalo.
- Bapak dan Ibu Dosen yang telah mendidik dan membimbing penulis dalam mengerjakan penelitian ini.

- Teman-teman Pertanian yang telah memberikan saran, dorongan dan semangat selama mengerjakan penelitian ini.

Segala hormat dan terimah kasih yang tak terhingga penulis ucapkan kepada Ayahanda dan Ibunda Ku tercinta atas kasih sayang, dorongan moril maupun materi dan doa, juga keluarga tercinta yang telah memberikan motivasi beserta dorongan, teman dekat yang telah membantu penulis selama masa perkuliahan.

Sebagai manusia yang tak luput dari salah dan khilaf maka saran dan kritik, penulis harapkan dari dewan penguji dan semua pihak untuk menyempurnakan penulisan penelitian lebih lanjut. Semoga penelitian ini bermanfaat bagi yang berkepentingan.

WassalamuAllaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Gorontalo, 19 Agustus 2020

Dicky Efendi Humokor

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	3
Tujuan Penelitian	4
Kegunaan Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Ikan Cakalang Fufu	5
Nilai Tambah.....	6
Keuntungan	8
Efisiensi Usaha.....	9
Kerangka Pikir	11

BAB III. METODE PENELITIAN	12
Waktu Dan Tempat Penelitian	12
Jenis Data	12
Populasi dan Sampel	12
Metode Pengumpulan Data	13
Metode Analisis Data	13
Definisi Operasional	16
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
Deskripsi Umum	17
Karakteristik Responden	17
Kegiatan Produksi	20
Analisis Biaya	21
Analisis Penerimaan Usaha	25
Analisis Keuntungan	25
Analisis Efisiensi	26
Analisis Nilai Tambah	27
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	30
Kesimpulan	30
Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Klasifikasi Umur Responden	18
2.	Tingkat Pendidikan Responden.....	19
3.	Pengalaman Berusaha	19
4.	Penyusutan Alat	22
5.	Biaya Variabel.....	23
6.	Total Biaya.....	24
7.	Penerimaan Usaha Fufu	25
8.	Keuntungan Usaha Ikan Fufu.....	26
9.	Efisiensi Usaha	27
10.	Nilai Tambah.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kuisisioner Penelitian	36
2.	Hasil Olah Data	39
3.	Gambar	40

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Perikanan merupakan sektor penting dalam pertumbuhan ekonomi nasional. Hal ini disebabkan sebagian besar wilayah penduduk Indonesia bermata pencaharian sebagai nelayan dan sektor perikanan menduduki posisi strategis yang dikaitkan dengan fungsinya untuk mencapai ekspor perikanan. Pengembangan sektor perikanan dalam mendukung industrialisasi didasarkan pada pendekatan agribisnis, termasuk agroindustri yang dapat memperkuat kaitan mata rantai produksi, pengolahan dan pemasaran untuk meningkatkan nilai tambah hasil-hasil perikanan.

Pengembangan industri pengolahan pangan dan perikanan di Indonesia yang didukung oleh sumberdaya alam pertanian, baik nabati maupun hewani yang mampu menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal atau daerah. Saat ini di beberapa negara Asia banyak produk pangan yang diangkat dari jenis pangan lokal dan diolah secara tradisional. Dengan berkembangnya produk lokal tersebut, maka jumlah dan jenis produk pangan menjadi semakin banyak jumlahnya (Soleh, 2003).

Indonesia banyak terdapat industri pengolahan hasil perikanan maupun pertanian yang memiliki peran dalam perekonomian nasional memberikan beberapa hal yang menunjukkan keunggulan yang dapat dipertimbangkan. Keunggulan tersebut antara lain nilai tambah pada agroindustri, misalnya dengan cara pengawetan produk pertanian maupun perikanan menjadi produk olahan yang

lebih tahan lama dan siap dikonsumsi. Mengingat sifat produk dalam perikanan dan pertanian yang tidak tahan lama maka peran agroindustri sangat diperlukan. Salah satu industri pengolahan perikanan adalah ikan cakalang menjadi ikan fufu dengan cara Pengawetan ikan melalui pengasapan. Teknologi pengasapan termasuk cara pengawetan ikan yang telah diterapkan secara turun temurun. Istilah pengasapan (*smoking*) diartikan untuk penyerapan bermacam-macam senyawa kimia yang berasal dari asap kayu ke dalam daging ikan, disertai dengan setengah pengeringan dan biasanya didahului dengan proses penggaraman (Sulistijowati, 2011).

Pengolahan ikan cakalang umumnya masih dilakukan secara tradisional atau pengolahan dilakukan secara turun temurun. Ikan fufu menjadi awet karena adanya pengurangan kadar air akibat dari proses pemanasan dan adanya senyawa-senyawa kimia di dalam asap seperti golongan fenol yang dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan berperan sebagai antioksidan, walaupun begitu pengasapan ikan pada saat ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan warna, tekstur dan flavor yang khas.

Industri pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo umumnya merupakan industri rumah tangga yang sebagian besar tenaga kerjanya berasal dari dalam keluarga dan menggunakan modal sendiri. Pengolahan Ikan Cakalang menjadi fufu sudah ada secara turun temurun dan proses pembuatannya masih dilakukan secara tradisional. Walaupun usaha ini merupakan usaha yang menggunakan modalnya sendiri dan masih bersifat tradisional dalam proses pembuatan akan tetapi industri Ikan Fufu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo masih bisa bertahan sampai saat ini ditengah

persaingan dengan industri Ikan fufu dari daerah lain. dengan menggunakan teknologi yang sederhana, kegiatan industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan. Hal tersebut yang mendorong peneliti untuk mengetahui lebih lanjut mengenai analisis nilai tambah usaha industri rumah tangga ikan fufu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo.

Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian tersebut permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Berapa besarnya keuntungan dari usaha pengolahan ikan fufu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo ?
2. Berapa besarnya efesiensi dari usaha pengolahan ikan fufu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo ?
3. Berapa besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan ikan fufu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo ?

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui besarnya keuntungan dari usaha pengolahan ikan fufu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo.

2. Untuk mengetahui efesiensi dari usaha pengolahan ikan fufu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo.
3. Untuk mengetahui nilai tambah dari usaha pengolahan ikan fufu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo.

Kegunaan Penelitian

1. Sebagai bahan informasi dan sumbangan pemikiran bagi pemerintah dalam mengambil kebijakan terkait dengan usaha “ikan fufu” di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo
2. Sebagai informasi bagi pengusaha ikan fufu dalam mengembangkan usahanya.
3. Sebagai tambahan pengalaman dan ilmu pengetahuan bagi peneliti dalam meraih gelar sarjana di univeritas ichsan gorontalo.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

Ikan Cakalang Fufu

Cakalang (*Katsuwonus pelamis*. L) adalah ikan pelagis yang merupakan perenang cepat dan mempunyai sifat rakus. ikan ini melakukan migrasi jarak jauh dan hidup bergerombol dalam ukuran besar. bentuk tubuhnya digolongkan dalam bentuk torpedo, yaitu badan fusiform, bagian kepala sangat tebal, ramping dan kuat kearah ekor dan sedikit pipih pada bagian samping. Ikan cakalang fufu adalah produk asap dari ikan cakalang di Indonesia yang berawal dari daerah Manado (Sulawesi Utara) dengan mempunyai umur simpan sekitar 3 hari dengan kadar air 62, 23%, protein 32,69%, lemak 0,9% dan TVB 42,32% mg N% dan total plate count (TPC) $1,77 \cdot 10^4$ (Chasanah. 2010).

Jenis ikan yang dipakai untuk menghasilkan *cakalang fufu* adalah ikan cakalang yang termasuk kategori ikan pelagis besar jenis ikan oseanik yang hidup dipermukaan dan sangat jauh dari lepas pantai. Pengawetan ikan dengan pengasapan sudah lama dilakukan manusia. Teknologi pengasapan termasuk cara pengawetan ikan yang telah diterapkan secara turun temurun. Istilah pengasapan (*smoking*) diartikan untuk penyerapan bermacam-macam senyawa kimia yang berasal dari asap kayu ke dalam daging ikan, disertai dengan setengah pengeringan dan biasanya didahului dengan proses penggaraman (Sulistijowati, 2011).

Keberadaan usaha pengolahan ikan cakalang di Privinsi Gorontalo dan Sulawesi Utara, selain memberikan kontribusi ekonomi dan mendorong investasi,

juga menciptakan stuktur ekonomi yang kuat dan kokoh khususnya kontribusi terhadap perekonomian wilayah regional Kawasan Timur Indonesia.

Nilai Tambah

Nilai tambah suatu produk adalah hasil dari nilai produk akhir dikurangi dengan biaya antara yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong (Tarigan, 2004). Nilai tambah merupakan nilai yang ditambahkan kepada barang dan jasa yang dipakai oleh unit produksi dalam proses produksi sebagai biaya antara. Nilai yang ditambahkan ini sama dengan balas jasa atas ikut sertanya faktor produksi dalam proses produksi. Bila komponen biaya antara yang digunakan nilainya semakin besar, maka nilai tambah produk tersebut akan semakin kecil. Begitu pula sebaliknya, jika biaya antaranya semakin kecil, maka nilai tambah produk akan semakin besar (Makki, 2010).

Nilai tambah menggambarkan tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan disuatu wilayah. Nilai tambah juga dapat digunakan untuk mengukur tingkat kemakmuran masyarakat setempat dengan asumsi seluruh pendapatan itu dinikmati masyarakat setempat (Tarigan, 2010).

Menurut Gittinger (2009), nilai tambah dari setiap industri adalah harga pasar dari barang atau jasa yang diproduksi dikurangi dengan harga barang atau jasa material dan jasa yang dibeli dari pihak lain, yaitu selisih antara output bruto dengan nilai konsumsi sementara. Nilai tambah itu bisa berbentuk bruto maupun netto. Nilai tambah bruto meliputi pajak, bunga atas pinjaman, sewa, keuntungan usaha,

cadangan untuk penyusutan, dan balas jasa untuk manajemen dan pegawai termasuk pada tunjangan sosial.

Nilai tambah bruto di seluruh industri yang produktif bila dijumlahkan akan menghasilkan produk domestik bruto. Menurut Ravianto (2009), dalam menghitung nilai tambah yang perlu diperhatikan adalah :

1. Perputaran penjualan

Perputaran penjualan sering dicampuradukkan dengan lain-lain seperti gedung yang disewakan atau usaha sampingan, yang intinya pendapatan tersebut bukan dari hasil proses yang dihasilkan perusahaan. Untuk itu pendapatan tersebut tidak boleh dimasukkan sebagai penjualan atau penerimaan usaha yang akan dicari nilai tambahnya.

2. Bahan yang dibeli

Bahan yang dibeli adalah bahan yang dibeli berkaitan dengan usaha tersebut harus dikurangi dari penjualan atau penerimaan. Mulai dari bahan baku, bahan bakar dan lain-lain yang habis sekali pakai harus diperhitungkan baik yang implisit atau eksplisit.

3. Jasa yang dibeli

Jasa yang dibeli lebih rumit dibandingkan bahan-bahan yang dibeli. Biaya transportasi untuk mengangkut bahan baku atau produk akhir harus diperhitungkan. Biaya yang diperhitungkan adalah biaya yang bukan untuk keperluan pribadi.

4. Depresiasi dan biaya penyewaan

Depresiasi dikenakan pada bangunan atau alat-alat yang dibeli, sedangkan biaya sewa akan dikenakan pada alat-alat atau bangunan yang disewa.

Dari analisis nilai tambah dapat diketahui besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha dan tenaga kerja. Analisis nilai tambah juga berguna untuk mengetahui berapa tambahan nilai yang terdapat pada satu satuan *output* yang dihasilkan (nilai tambah produk). Pada prinsipnya nilai tambah ini merupakan keuntungan kotor sebelum dikurangi biaya tetap (Purba, 2009).

Keuntungan

Keuntungan usaha adalah selisih antara nilai penjualan yang diterima dengan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang-barang yang dijual tersebut (Lipsey, 2009). Sebuah perusahaan yang memaksimumkan laba memilih output dan inputnya dengan satu tujuan untuk mencapai laba ekonomi yang maksimum. Yaitu, perusahaan berusaha untuk membuat selisih antara penerimaan total dengan biaya ekonomi totalnya sebesar mungkin (Nicholson, 2011).

Keuntungan atau laba pengusaha adalah penghasilan bersih yang diterima oleh pengusaha, sesudah dikurangi dengan biaya-biaya produksi. Atau dengan kata lain, laba pengusaha adalah selisih antara penghasilan kotor dan biaya-biaya produksi. Laba ekonomis dari barang yang dijual adalah selisih antara penerimaan yang diterima dari penjualan dan biaya peluang dari sumber yang digunakan untuk membuat barang tersebut. Jika biaya lebih besar dari pada penerimaan yang berarti labanya negatif, situasi ini disebut rugi (Lipsey, 2009).

Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha mempunyai pengertian yang relatif. Suatu tingkat pemakaian korbanan dikatakan lebih efisien dari tingkat pemakaian yang lain apabila ia memberikan output yang lebih besar. Apabila dalam proses produksi yang menjadi tujuan utama adalah keuntungan maksimum maka perlu adanya tindakan yang mampu mempertinggi output karena output yang tinggi akan membentuk total penerimaan yang tinggi dan tentu saja laba yang besar (Soekartawi, 2011).

Prinsip optimalisasi penggunaan faktor produksi pada prinsipnya bagaimana menggunakan faktor produksi tersebut digunakan seefisien mungkin. Dalam terminologi ilmu ekonomi, pengertian efisien dapat digolongkan menjadi tiga macam, yaitu :

- a. Efisiensi teknis
- b. Efisiensi alokatif (efisiensi harga)
- c. Efisiensi ekonomi

Suatu penggunaan faktor produksi dikatakan efisien secara teknis (efisien teknis) jika faktor produksi yang dipakai menghasilkan produksi yang maksimal. Efisiensi alokatif (efisiensi harga) jika nilai dari produk marginal sama dengan harga faktor produksi yang bersangkutan. Dikatakan efisien ekonomi jika suatu usaha tersebut mencapai efisiensi teknis sekaligus mencapai efisiensi harga (Soekartawi, 2011).

Menurut Hanafi (2011), efisiensi ekonomis menyangkut perbandingan output dengan input. Dengan kata lain, perusahaan dikatakan efisien jika mampu menghasilkan output yang lebih besar dengan menggunakan input tertentu.

Perhitungan efisiensi usaha yang sering digunakan adalah *Return Cost Rasio* (R/C Ratio). R/C rasio menunjukkan pendapatan kotor (penerimaan) yang diterima untuk setiap rupiah yang dikeluarkan untuk memproduksi sekaligus menunjukkan kondisi suatu usaha. Ukuran kondisi tersebut sangat penting karena dapat dijadikan penilaian terhadap keputusan perusahaan dan kemungkinan pengembangan usaha tersebut.

Pendapatan yang tinggi tidak selalu menunjukkan efisiensi yang tinggi, karena kemungkinan pendapatan yang besar tersebut diperoleh dari investasi yang besar. Efisiensi mempunyai tujuan memperkecil biaya produksi per satuan produk yang dimaksud agar memperoleh keuntungan yang optimal. Cara yang ditempuh untuk mencapai tujuan tersebut adalah memperkecil biaya keseluruhan dengan mempertahankan tingkat produksi yang telah dicapai atau memperbesar produksi tanpa meningkatkan harga keseluruhan. Salah satu efisiensi adalah R/C rasio (Rahardi, 2010).

Menurut Soekartawi (2010), efisiensi usaha dapat dihitung dari perbandingan antara besarnya penerimaan dan biaya yang digunakan untuk produksi yaitu dengan menggunakan R/C rasio. Secara matematis

sebagai berikut :

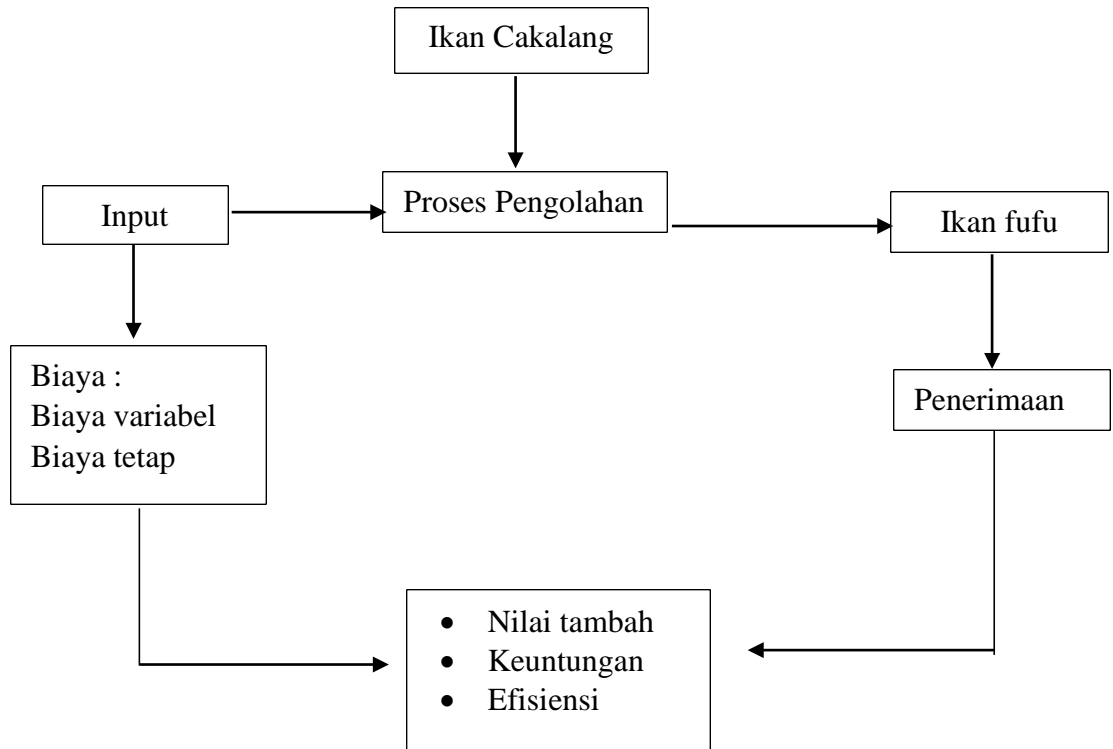
$$R/C \text{ Rasio} = \frac{PT}{BT}$$

Keterangan :

PT : Penerimaan Total

BT : Biaya Total

Kerangka Pikir



Gambar 1. Kerangka Pikir analisis nilai tambah Ikan fufu di Kecamatan Tilamuta

Kabupaten Boalemo

BAB III METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Januari 2020 sampai bulan Maret tahun 2020 bertempat di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo.

Jenis Dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Data primer adalah data yang didapatkan langsung dari sumber produsen ikan fufu yang telah ditetapkan sebagai responden dalam penelitian
- b. Data sekunder adalah data yang di dapatkan dari instansi terkait atau data yang di dapatkan dari literatur studi kepustakaan seperti jurnal, buku, hasil penelitian ataupun dari lembaga atau instansi dinas perindustrian dan pedagang kabupaten Boalemo serta BPS kabupaten Boalemo.

Metode Penentuan Sampel

Pemilihan responden dilakukan secara sengaja (*Purposive*), dengan asumsi bahwa pimpinan dan karyawan usaha produksi ikan fufu pentadu barat dapat memberikan informasi mengenai nilai tambah dan proses produksi ikan fufu pentad barat, sehingga menjadi harapan di peroleh data yang akurat sesuai dengan tujuan dalam penelitian ini. Responden yang diambil, yaitu satu orang pimpinan yang mana pimpinan merupakan sumber data yang mengetahui segala sesuatu yang berhubungan dengan perusahaan khususnya mengenai proses produksi ikan fufu.

Sedangkan 4 orang dari karyawan bertugas mengatur dan mengkoordinir proses produksi dan memasarkan produknya kepada konsumen. (Narmin. 2016)

Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan cara observasi langsung ke industri rumah tangga ikan fufu dengan teknik wawancara langsung dengan responden, yaitu pemilik atau pimpinan industri serta karyawan dengan menggunakan daftar pertanyaan (*Questionnaire*).

Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Menghitung keuntungan usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu

$$\text{Rumus : } \pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Keuntungan usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu (Rp)

TR = Penerimaan usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu (Rp)

TC = Biaya total usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu (Rp)

Untuk biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rumus : } TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya total usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu (Rp)

TFC = Biaya tetap usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu (Rp)

TVC = Biaya variabel usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu (Rp)

Untuk menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rumus : } TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = Penerimaan total usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu (Rp)

P = Harga produk ikan fufu (Rp)

Q = Jumlah produk ikan fufu

2. Efisiensi usaha pengolahan ikan fufu diketahui dengan menggunakan rumus

R/C rasio sebagai berikut :

$$R/C \text{ rasio} = \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Biaya total}}$$

Biaya total

Kriteria :

R/C rasio > 1 berarti usaha pengolahan ikan fufu efisien

R/C rasio = 1 berarti usaha pengolahan ikan fufu

belum efisien atau usaha mencapai titik impas

R/C rasio ≤ 1 berarti usaha pengolahan ikan fufu tidak efisien.

3. Menghitung Nilai Tambah

a. Nilai tambah bruto

$$NTb = Na - BA$$

$$= Na - (Bb + Bp)$$

Keterangan :

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

Na = Nilai produk akhir Ikan fufu (Rp)

Ba = Biaya antara (Rp)

Bb = Biaya bahan baku ikan fufu (Rp)

Bp = Biaya bahan penolong (Rp)

b. Nilai Tambah Netto(NTn)

$$\mathbf{NTn = NTb - NP}$$

$$NP = \underline{\text{nilai awal} - \text{nilai sisa}}$$

Umur ekonomis

Keterangan :

NTn = Nilai tambah netto (Rp)

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

NP = Nilai penyusutan (Rp)

c. Nilai Tambah per Bahan Baku

$$\mathbf{NTbb = NTb : \Sigma bb}$$

Keterangan :

NTbb = Nilai tambah per bahan baku yang digunakan (Rp/kg)

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

Σ bb = Jumlah bahan baku yang digunakan (kg)

d. Nilai Tambah per Tenaga Kerja

$$NTtk = NTb : \Sigma TK$$

Keterangan:

NTtk = Nilai tambah per tenaga kerja (Rp/JKO)

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

ΣTK = Jumlah jam kerja (JKO)

Definisi Operasional

1. Nilai tambah adalah tambahan nilai keuntungan yang di dapatkan produsen dari penjualan ikan fufu jika dibandingkan dengan nilai yang didapatkan produsen dari penjualan ikan cakalang atau dapat diartikan sebagai selisih antara nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain dengan satuan Rp/Kg
2. Produksi ikan fufu adalah hasil olahan dari ikan cakalang menjadi ikan fufu yang dihitung dengan Rp/Kg
3. Bahan baku adalah ikan cakalang segar yang diolah menjadi ikan asap dan dan dihitung Rp/Ekor
4. Bahan penunjang adalah bahan lain yang digunakan untuk membantu proses produksi ikan fufu seperti bumbu bahan bakar dan sebagainya.
5. Biaya adalah biaya yang dikeluarkan oleh produsen dalam melakukan pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu seperti pembelian bahan baku, bahan penunjang, upah tenaga kerja dan biaya-biaya lain.
6. Tenaga kerja adalah jumlah orang yang terlibat langsung dalam pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu yang dihitung dengan satuan HOK.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Umum

Usaha Rumah Tangga Ikan fufu Pentadu Barat merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam industri produksi Ikan fufu atau ikan asap. Pemilik usaha Oskar Sadu memproduksi ikan fufu mulai pada tahun 2012.

Usaha Rumah Tangga Ikan fufu Pentadu Barat menggunakan tenaga kerja 5 orang dengan jumlah tenaga kerja laki-laki 2 orang dan perempuan 3 orang. Jumlah produksi ikan fufu yang dihasilkan setiap hari sebesar 100 kg atau setara 300 ekor ikan cakalang dengan rata-rata produksi 27 hari dalam tiap bulan sehingga jumlah produksi ikan fufu pentadu barat dalam tiap bulan yaitu 8.100 ekor.

Usaha Rumah Tangga Ikan fufu Pentadu Barat dalam satu kali produksi memerlukan bahan baku ikan sebanyak 100 kg atau sebanyak 300 ekor. Biaya pembelian bahan baku dalam satu kali produksi rata-rata tiga juta rupiah.

Karakteristik Responden

Berdasarkan data yang diperoleh melalui hasil observasi dan wawancara langsung dengan responden, memiliki karakteristik yang berbeda-beda, karakteristik yang dimaksud adalah tingkat umur, tingkat pendidikan, dan pengalaman usaha.

Umur Responden.

Umur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kemampuan kerja produsen baik secara fisik, mental maupun dalam hal mengambil keputusan, oleh karena itu produsen sangat mempengaruhi cara berfikir dalam melaksanakan usahanya. dalam penelitian usia yang terbanyak yaitu antara umur 30-35 tahun dan umur 42-47 untuk lebih jelasnya terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Klasifikasi Umur Responden Responden pada Industri rumah tangga ikan fufu Pentadu Barat, 2020

No	Umur (Tahun)	Jumlah Orang	Persentase (%)
1	30 – 35	2	40
2	36 – 41	1	20
3	42 – 47	2	40
Jumlah		5	100

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2020

Tabel 1 menunjukkan bahwa umur 30-35 tahun dan umur 42-47 merupakan jumlah umur responden yang tertinggi yaitu terdiri dari masing-masing 2 orang dengan persentase (40%).

Umur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kemampuan kerja baik secara fisik, mental maupun dalam hal pengambilan keputusan. Seseorang yang berumur relatif lebih muda dan sehat memiliki kemampuan fisik yang relatif tinggi, semangat kerja yang tinggi dan jiwa yang dinamis, sehingga lebih cepat dalam menerima teknologi baru yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan maupun melakukan perubahan penggunaan input–input baru dalam berproduksi, karena umur relatif muda menghendaki adanya perubahan yang terjadi untuk keberhasilan usahanya.

Tingkat Pendidikan

Tabel 2. Tingkat Pendidikan Responden pada Industri rumah tangga ikan fufu Pentadu Barat, 2020

No	Pendidikan Terakhir	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	SD	0	0
2	SMP	2	40
3	SMA	3	60
Jumlah		5	100

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2020

Tabel 2 menunjukkan bahwa pendidikan SMA terdiri dari 3 orang dengan Persentase 60%, kemudian tingkat pendidikan SMP dari 2 orang dengan persentase 40 %, Umumnya orang yang memiliki pendidikan lebih tinggi akan mempunyai wawasan yang lebih luas terutama penghayatan akan arti pentingnya produktivitas yang dapat mendorong seseorang untuk melakukan tindakan produktif. Pendidikan akan membentuk dan menambah pengetahuan seseorang dalam mengerjakan sesuatu dengan lebih cepat dan lebih tepat, dengan demikian tingkat produktivitas kerja seseorang semakin tinggi pula. Kemampuan dan skill selalu akan dipengaruhi oleh pengalaman seseorang, baik itu pengalaman pendidikan maupun pengalaman bekerja.

Pengalaman Berusaha

Tabel 3. Pengalaman Berusaha Responden pada Industri rumah tangga ikan fufu Pentadu Barat, 2020

No	Pengalaman usaha (Tahun)	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1	1 – 3	1	20
2	4 – 6	1	20
3	7 – 9	3	60
Jumlah		5	100

Sumber: Data Primer setelah Diolah, 2020

Tabel 3 menunjukkan bahwa pengalaman berusaha tahun 7-9 terdiri dari 3 orang (60%), 1-3 orang dan 4 -6 orang masing-masing terdiri dari 1 orang (20%). Dalam pengelolaan usaha semakin lama produsen menggeluti usahanya maka dapat mempengaruhi kebiasaan, kemahiran, dan keterampilan atau keahlian dalam melakukan kegiatan usaha yang nantinya akan mempengaruhi baik tidaknya hasil produksi.

Pengalaman berhubungan dengan keterampilan dan penggunaan teknologi, yang didukung oleh usia yang produktif, maka produsen akan melakukan penerapan teknologi usahanya. Pengalaman dalam berusaha juga dapat merupakan faktor yang cukup penting dalam menunjang seorang dalam meningkatkan produktifitas dan kemampuan kerjanya dalam berwirausaha.

Kegiatan Produksi

Kegiatan produksi yang dilakukan oleh usaha ikan fufu ini merupakan kegiatan yang dimulai dari pengadaan bahan baku sampai dengan pemasaran produk. Dalam satu kali proses produksi yang dilakukan membutuhkan waktu sekitar 1 hari dimana untuk proses penyiangan hingga dalam proses pengasapan. Kegiatan produksi Cakalang Fufu tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Pertama, ikan dicuci kemudian disiangi dan di tambahkan garam dan rayco untuk memberi cita rasa khas pada ikan fufu.
2. Setiap bagian kemudian diiris pada bagian tengahnya sepanjang kira-kira 20 cm, tepat sepanjang garis lateral (lateral line), tetapi dijaga bagian kepala dan ekor masih tetap tidak terpisah;

3. Daging ikan kemudian ditusuk dengan tusukan bambu yang sudah dipersiapkan sebanyak empat sampai enam buah dan daging ikan ditarik kearah samping sehingga ikan membentuk elips, kemudian dijepit dan diikat.
4. Ikan yang telah siap kemudian diatur diatas para-para pembakaran dengan posisi bagian daging ke arah api (bawah) dengan kemiringan sekitar 70-80°. Selanjutnya kayu dibakar mengelilingi ikan tetapi api tidak menyentuh ikan. Setelah api sudah membara, api didorong secara merata ke bagian tengah sedikit demi sedikit.
5. Pengasapan dilakukan selama 2-3 jam tergantung ukuran ikan. Temperatur pembakaran antara 120-150°C, dan temperatur dibagian tengah ikan mencapai 80-100°C. Setelah ikan sudah agak matang pemanasan dilanjutkan dengan bara api yang makin lama mengecil sampai padam;
6. Ikan kemudian didinginkan dan siap untuk dipasarkan. Ikan Cakalang Fufu dapat tahan sampai 3 (tiga) hari pada temperatur ruang.
7. Ikan Cakalang Fufu dipasarkan di pasar Tilamuta dan sebagian besar di jemput oleh beberapa pedagang kecil untuk dipasarkan secara keliling di Kecamatan Tilamuta.

Analisis Biaya

Analisis biaya digunakan untuk menghitung biaya total usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu dalam proses pembuatannya, yang meliputi biaya

tetap dan biaya variabel. Tujuan analisis biaya usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu adalah untuk menggolongkan biaya menurut fungsi pokok dalam usaha dan menurut perilakunya dalam perubahan volume kegiatan usaha.

Seluruh biaya yang ada kemudian dikelompokkan menurut perilakunya dalam perubahan volume kegiatan usaha ke dalam biaya tetap dan biaya variabel dengan penjelasan sebagai berikut :

1. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah output yang dihasilkan.

Biaya tetap usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu terdapat pada biaya produksi yaitu biaya penyusutan. Biaya penyusutan pada alat-alat yang digunakan dalam proses produksi adalah sebagai berikut :

a. Biaya penyusutan

Besarnya biaya penyusutan pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu selama 1 bulan produksi dapat dilihat pada Tabel 4. berikut :

Tabel 4. Penyusutan Alat pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu

No	Jenis alat	jumlah	Nilai awal (Rp)	umur ekonomis (tahun)	Nilai akhir	Jumlah Penyusutan (Rp)
1	Parang	5	100.000	2	70.000	75.000
2	Pisau	5	35.000	2	20.00	37.500
3	Baskom	3	100.000	3	70.000	30.000
4	Tungku/alat pembakaran	1	1.500.000	8	1.000.000	62.500
Jumlah						205.000

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2020

Tabel 4 menunjukkan jenis dan besarnya biaya penyusutan selama satu bulan proses produksi, total biaya penyusutan alat usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu yaitu sebesar Rp. 205.000.-

Peralatan untuk membuat ikan fufu ini dibeli oleh sejak awal usaha dan sebagian alat tersebut telah mengalami penggantian dengan alat yang baru. Hal ini menunjukkan bahwa peralatan yang digunakan mengalami penyusutan.

b. Biaya Variabel

Biaya variabel terdiri dari biaya pembelian bahan baku utama, biaya pembelian bahan tambahan penolong dan biaya pembebanan input lain.

Jenis dan besarnya biaya variabel yang dikeluarkan dapat dilihat pada Tabel 5 berikut :

Tabel 5. Biaya variabel pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu

No	Jenis bahan	Satuan	Harga	Jumlah/bulan (ekor)	Total
1	Bahan baku				
	Ikan Cakalang	ekor	10.000	8.100	81.000.000
	Jumlah				81.000.000
	Bahan Penolong/Tambahan				
	Bambu	batang	5.000	10	50.000
2	garam	bungkus	1.000	150	150.000
	rayco	sachet	500	360	180.000
	bahan bakar	-	-		500.000
	Jumlah				880.000
	Biaya Lainnya				
3	bensin/transportasi	liter	10.000	20	200.000
	Tenaga Kerja	-			2.000.000
	jumlah				1.200.000
	Total				84.080.000

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2020

Tabel 5. menunjukkan rata-rata biaya variabel selama satu kali proses produksi sebesar Rp 84.080.000,- dengan biaya bahan baku sebesar Rp 81.000.000,- dan biaya bahan penolong sebesar Rp 880.000,- yang terdiri dari garam, rayco, bahan bakar dan bambu. Biaya bahan penolong yang terbesar terdapat pada rayco yaitu sebesar Rp 180.000,- dengan harga per sachet yaitu Rp 500,-. Biaya bahan penolong terkecil terdapat pada Bambu yaitu sebesar Rp 50.000,-. Sedangkan untuk bahan baku ikan cakalang yang digunakan sebanyak 8.100/ekor dengan harga Rp. 10.000/ekor. selain itu biaya pembebanan input lain yang digunakan yaitu biaya bensin/transportasi sebesar Rp 200.000 dan biaya tenaga kerja yang digunakan rata-rata sebanyak 5 orang sebesar Rp 2.000.000,-

c. Biaya Total

Biaya total usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu meliputi seluruh biaya tetap dan biaya variabel. Besarnya biaya total usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 6 berikut ini :

Tabel 6. Total Biaya pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya tetap	205.000
2	Biaya variabel	84.080.000
Total		84.285.000

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2020

Tabel 6 menunjukkan bahwa biaya total pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu dalam satu bulan proses sebesar Rp 84.285.000,-

Biaya yang paling besar adalah biaya variabel karena jenis biaya variabel lebih banyak dibandingkan biaya tetap. Hal ini menyebabkan biaya yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan variabel juga besar.

Analisis Penerimaan Usaha Ikan Fufu

Penerimaan usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu dihitung dari jumlah produksi yang dihasilkan dikalikan dengan harga.

Penerimaan pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu ini dapat dilihat pada Tabel 7. berikut ini :

Tabel 7. Penerimaan pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu

No	Uraian	Produksi (ekor)	Harga/satuan	Jumlah (Rp)
1	Ikan Fufu	8.100	15.000	121.500.000
Total				121.500.000

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2020

Tabel 7. menunjukkan penerimaan usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu selama satu bulan proses produksi. Dalam satu kali proses produksi setiap bulan menghabiskan sekitar 8.100 ekor ikan cakalang kemudian dari 8.100 ekor ikan cakalang dilakukan proses produksi/pengolahan menjadi ikan fufu yang kemudian dijual dengan harga Rp. 15.000,-/ekor. Total Penerimaan usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu selama satu bulan proses produksi yaitu sebesar Rp. 121.500.000,-.

Analisis Keuntungan Usaha Ikan Fufu

Keuntungan yang diterima dari usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu selama satu bulan proses produksi merupakan hasil perhitungan dari selisih antara penerimaan dengan biaya total. Perhitungan keuntungan usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu selama satu bulan proses produksi dapat dilihat pada Tabel 8 berikut ini :

Tabel 8. Keuntungan pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu

No	Uraian	Jumlah
1	Total Penerimaan	121.500.000
2	Total Biaya	84.285.000
Total		37.215.000

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2020

Tabel 8 Menunjukkan bahwa keuntungan usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu selama satu bulan proses produksi dengan total penerimaan sebesar Rp. 121.500.000,- dan biaya total sebesar Rp. 84.285.000,- sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp 37.215.000.

Analisis Efisiensi Usaha Ikan Cakalang Menjadi Ikan Fufu

Efisiensi usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu dilakukan dengan menggunakan analisis perhitungan R/C Ratio, yaitu dengan membandingkan antara penerimaan dengan total biaya. Perhitungan analisis efisiensi tersebut dapat dilihat pada Tabel 9 berikut :

Tabel 9. Efisiensi usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu

No	Uraian	Jumlah
1	Penerimaan Total (Rp)	121.500.000
2	Biaya Total (Rp)	84.285.000
Efisiensi (R/C)		1,44

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2020

Tabel 9. menunjukkan bahwa efisiensi usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo dengan penerimaan sebesar Rp 121.500.000,- dan biaya total sebesar Rp 84.285.000,- sehingga diperoleh nilai R/C ratio sebesar 1,44. Hal ini berarti bahwa usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu menunjukkan sudah efisien. ini berarti bahwa Semakin besar R/C rasio maka akan semakin besar pula penerimaan yang akan diperoleh.

Analisis Nilai Tambah Bahan Baku

Analisis nilai tambah usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku yang digunakan dalam memproduksi ikan fufu.

Perhitungan analisis nilai tambah usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu dapat dilihat pada Tabel 10. berikut ini :

Tabel 10. Nilai tambah usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu

No	Uraian	Jumlah
1	Nilai Produk akhir (Rp)	121.500.000
2	Biaya bahan baku (Rp)	81.000.000
3	Jumlah bahan baku (Ekor)	8.100
4	Biaya bahan penolong	880.000
5	Biaya antara	82.080.000
6	Nilai Penyusutan	205.000
7	Nilai tambah bruto	39.420.000
8	Nilai tambah netto	39.215.000

9	Nilai tambah per bahan baku	4.866,67
10	nilai tambah per tenaga kerja	43.800

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2020

Tabel 10. Menunjukkan analisis nilai tambah yang meliputi nilai tambah bruto, nilai tambah netto, nilai tambah per bahan baku dan nilai tambah per tenaga kerja usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu.

1. Nilai Tambah Bruto

Nilai tambah bruto merupakan dasar dari perhitungan nilai tambah netto dan nilai tambah per bahan baku. Analisis nilai tambah usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu dengan nilai produk akhir sebesar Rp 121.500.000,-. Nilai produk akhir yang diterima adalah penerimaan berupa produk ikan fufu. Biaya antara sebesar Rp 82.080.000,- yang terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 81.000.000, biaya bahan penolong sebesar Rp 880.000,- dan biaya transportasi sebesar Rp 200.000. Biaya antara adalah biaya yang sekali habis digunakan dalam proses produksi dan bersifat tidak tahan lama dan jasa. Nilai tambah bruto sebesar Rp 39.420.000,- diperoleh dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara.

Semakin besar biaya antara maka nilai tambah bruto yang diciptakan akan semakin kecil. Semakin besar nilai tambah maka semakin besar pula keuntungan yang diperoleh dan sebaliknya.

2. Nilai Tambah Netto

Nilai tambah netto pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu sebesar Rp 39.215.000 diperoleh dengan nilai tambah bruto sebesar Rp. 39.420.000

dikurangi dengan nilai penyusutan, dimana nilai penyusutan diperoleh dari nilai awal peralatan dikurangi dengan nilai akhir peralatan dan dibagi dengan umur ekonomis dalam bulan yaitu sebesar Rp. 205.000.

3. Nilai Tambah per Bahan Baku

Nilai tambah per bahan baku merupakan ukuran untuk mengetahui produktivitas bahan baku yang dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan produk Ikan fufu. Nilai tambah per bahan baku ikan fufu sebesar Rp 4.866,67/ekor, artinya untuk setiap satu ekor bahan baku ikan cakalang yang digunakan dalam produksi memberikan nilai tambah bahan baku sebesar Rp 4.866,67.

Besarnya nilai tambah tersebut diperoleh dari nilai tambah bruto sebesar Rp 39.420.000 dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan yaitu sebanyak 8.100 ekor.

4. Nilai Tambah per Tenaga Kerja

Dari Tabel 7. diketahui bahwa rata-rata NTtk usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu adalah Rp 43.800/JKO Hal ini berarti setiap satu jam kerja dapat memberikan nilai tambah sebesar Rp 43.800. NTtk yang dihasilkan ini merupakan balas jasa atas seluruh kegiatan dalam proses produksi, Jumlah jam kerja diperoleh dengan mengalikan antara jumlah tenaga kerja dengan waktu yang digunakan dalam proses produksi selama satu bulan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Keuntungan yang diterima pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu dalam satu bulan proses produksi sebesar Rp 37.215.000,-
2. Efisiensi usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu adalah sebesar 1,44. Hal ini berarti bahwa usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu ubi kayu di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo menunjukkan sudah efisien.
3. Pengolahan dari ikan cakalang menjadi ikan fufu memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp 39.420.000 nilai tambah netto sebesar Rp 39.215.000 nilai tambah per bahan baku sebesar Rp 4.866,67/ekor dan nilai tambah per tenaga kerja sebesar Rp 43.800/JKO.

Saran

Saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian yang telah dilakukan adalah usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu adalah :

1. Untuk meningkatkan kelancaran usaha, maka usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu perlu menambah modal guna meningkatkan jumlah produksi ikan fufu. Karena dengan jumlah produksi ikan fufu yang semakin meningkat akan memungkinkan bertambahnya daerah pemasaran sehingga tidak hanya berorientasi di Kabupaten Boalemo saja.

2. Pemerintah hendaknya lebih memperhatikan dan mengembangkan usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu, karena usaha ini mampu memberikan keuntungan bagi masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, 2009. *Prosedur Penelitian (Suatu Pendekatan Praktek)*. Jakarta, PT Rineka Cipta.
- Chasanah, E., S. Malawat dan S. Harwanti. 2010. *Kondisi Mikrobiologi Pengolahan dan Pemasaran Cakalang Asar di Pulau ambon*. Jurnal Penelitian dan Perikanan Laut. Jakarta
- Gittinger, J. P. 2009. *Analisis Ekonomi Proyek-proyek Pertanian*. UI Press. Jakarta.
- Hanafi, M. M. 2011. *Manajemen Keuangan*. Fakultas Ekonomi. UGM. Yogyakarta.
- Lipsey, G. R., Peter, . 2009. *Pengantar Mikroekonomi 1 Jilid I*. Diterjemahkan oleh Jaka, A. W dan Kirbrandoko. Erlangga. Jakarta
- Makki, 2010. Nilai Tambah Agroindustri pada Sistem Agribisnis Kedelai di Kalimantan Selatan. Dalam *jurnal Agro Ekonomika*. Vol. VI. No. 1. Juli 2001.
- Nicholson, W. 2011. *Mikroekonomi Intermediate Dan Penerapannya*. Erlangga. Jakarta
- Purba, R. 2009. *Manajemen Manunggal Bagi Wiraswasta*. Pustaka Dian. Jakarta.
- Rahardi, F. 2010. *Agribisnis Tanaman Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ravianto. 2009. *Dasar-Dasar Produktivitas*. Karunika. Jakarta.
- Soekartawi. 2010. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. PT RAJAGRAFINDO PERSADA. Jakarta.
- _____, Rusmadi dan E. Damaijati. 2011. *Risiko dan Ketidakpastian Dalam Agrobisnis : Teori dan Aplikasi*. PT. RajaGrafindo Persada. Jakarta.
- _____, 2011. *Analisis Usahatani*. Universitas Indonesia – Press. Jakarta, 2001. *Agribisnis: Teori dan Aplikasinya*. PT. Raja Grafindo. Jakarta.
- Sulistijowati, Rieny S., 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan. UNPAD Press. Diakses 10 Februari 2017, dari mekanisme-pengasapan-ikan.pdf
- Soleh, M. 2003. Perbaikan Mutu dan Keamanan Pangan Produk Olahan Hasil Industri Kecil Melalui Analisa Bahaya dan Penentuan Titik Kendali.

Dalam Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian Vol 6 Januari 2003.

Tarigan, Robinson. 2010. *Ekonomi Regional Teori dan Aplikasinya*. PT Bumi Aksara. Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisioner Penelitian

KUESIONER ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA RUMAH TANGGA “IKAN FUFU” DI KECAMATAN TILAMUTA KABUPATEN BOALEMO

Desa :

Kecamatan :

Tanggal Pengambilan Data :

I. IDENTITAS RESPONDEN

N a m a :

U m u r :

Jumlah Tanggungan :

Pendidikan Terakhir :

Pekerjaan selain pengusaha Ikan Fufu :

II. PRODUK IKAN FUFU

1. berapa harga bahan baku ikan cakalang ? ekor/kg
2. Berapa jumlah ikan fufu setiap kali produksi? ekor/kg
3. Berapa kali produksi dalam sebulan? kali
4. Berapa harga jual ikan fufu per ekor ? Rp/ kg
5. Bagaimana proses pemasaran?
(melalui pedagang pengumpul, koperasi atau perusahaan)
6. Apakah ada hambatan dalam hal pemasaran? Sebutkan!

III. SERAPAN TENAGA KERJA

Kegiatan	Tenaga kerja luar keluarga						
	Pria			Wanita			Biaya (Rp)
	JO	JHK	JJK	JO	JHK	JJK	
1. Persiapan bahan dan alat							
2. penjepitan bambu							
3. pencampuran bahan bumbu							

4. pengasapan							
5. pemasaran							
Kegiatan	Tenaga kerja dalam keluarga						
	Pria			Wanita			Biaya (Rp)
	JO	JHK	JJK	JO	JHK	JJK	
1. Persiapan bahan dan alat							
2. penjepitan bambu							
3. pencampuran bahan bumbu							
4. pengasapan							
5. pemasaran							

Ket :

JO = Jumlah orang

JHK = Jumlah hari kerja

JJK = Jumlah jam kerja

1. Bagaimana sistem upah ?

a. harian lepas b. harian tidak lepas c. Borongan d. Lainnya

2. berapa besar upah untuk masing-masing system upah ?

a. harian lepas : Rp.....

b. harian tidak lepas : Rp.....

c. borongan : Rp.....

d. lainnya : Rp.....

PENYUSUTAN ALAT

Jenis alat	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Umur ekonomis	Tahun pembelian	Penyusutan
- parang						
- pisau						
- baskom						
- timba						
- tungku						
- alat pembakaran						

- bambu						
- lainnya						
-						

BIAYA BAHAN PRODUKSI

Jenis bahan	Jumlah (kg)	Harga (Rp/unit)
- asam		
- garam		
- jeruk nipis		
- gula jawa		
- lainnya		
-		
-		

Lampiran 2. Hasil Analisis Data

Tabel 1. Jumlah Penggunaan Bahan baku ikan cakalang pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu

Hari ke-	Jenis bahan	jumlah Produksi/hari (Ekor)	Harga (Rp)	Jumlah harga (Rp)
1	Ikan Cakalang	300	10.000	3.000.000
2		300	10.000	3.000.000
3		300	10.000	3.000.000
4		300	10.000	3.000.000
5		300	10.000	3.000.000
6		300	10.000	3.000.000
7		300	10.000	3.000.000
8		300	10.000	3.000.000
9		300	10.000	3.000.000
10		300	10.000	3.000.000
11		300	10.000	3.000.000
12		300	10.000	3.000.000
13		300	10.000	3.000.000
14		300	10.000	3.000.000
15		300	10.000	3.000.000
16		300	10.000	3.000.000
17		300	10.000	3.000.000
18		300	10.000	3.000.000
19		300	10.000	3.000.000
20		300	10.000	3.000.000
21		300	10.000	3.000.000
22		300	10.000	3.000.000
23		300	10.000	3.000.000
24		300	10.000	3.000.000
25		300	10.000	3.000.000
26		300	10.000	3.000.000
27		300	10.000	3.000.000
Total		8.100		81.000.000

Tabel 2. Jumlah Penggunaan Garam pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu

Hari ke-	Jenis bahan	jumlah/hari (Bungkus)	Harga (Rp)	Jumlah harga (Rp)
1	Garam	5,5	1.000	5.500
2		5,5	1.000	5.500
3		5,5	1.000	5.500
4		5,5	1.000	5.500
5		5,5	1.000	5.500
6		5,5	1.000	5.500
7		5,5	1.000	5.500
8		5,5	1.000	5.500
9		5,5	1.000	5.500
10		5,5	1.000	5.500
11		5,5	1.000	5.500
12		5,5	1.000	5.500
13		5,5	1.000	5.500
14		5,5	1.000	5.500
15		5,5	1.000	5.500
16		5,5	1.000	5.500
17		5,5	1.000	5.500
18		5,5	1.000	5.500
19		5,5	1.000	5.500
20		5,5	1.000	5.500
21		5,5	1.000	5.500
22		5,5	1.000	5.500
23		5,5	1.000	5.500
24		5,5	1.000	5.500
25		5,5	1.000	5.500
26		5,5	1.000	5.500
27		5,5	1.000	5.500
Total		150		150.000

Tabel 3. Jumlah Penggunaan Rayco pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu

Hari ke-	Jenis bahan	jumlah/hari (Sachet)	Harga (Rp)	Jumlah harga (Rp)
1	Rayco	13	500	6.500
2		13	500	6.500
3		13	500	6.500
4		13	500	6.500
5		13	500	6.500
6		13	500	6.500
7		13	500	6.500
8		13	500	6.500
9		13	500	6.500
10		13	500	6.500
11		13	500	6.500
12		13	500	6.500
13		13	500	6.500
14		13	500	6.500
15		13	500	6.500
16		13	500	6.500
17		13	500	6.500
18		13	500	6.500
19		13	500	6.500
20		13	500	6.500
21		13	500	6.500
22		13	500	6.500
23		13	500	6.500
24		13	500	6.500
25		13	500	6.500
26		13	500	6.500
27		13	500	6.500
Total		360		180.000

Tabel 4. Jumlah jenis biaya lainnya pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu

No	Jenis biaya	Satuan	Harga	Jumlah/bulan	Total
Biaya Lainnya					
1	bensin/transportasi	liter	10.000	20	200.000
	Tenaga Kerja	Orang	500.000	4	2.000.000
	jumlah				2.200.000

Tabel 5. Penyusutan Alat pada usaha pengolahan ikan cakalang menjadi ikan fufu

No	Jenis alat	jumlah	Nilai awal (Rp)	umur ekonomis (tahun)	Nilai akhir	Jumlah Penyusutan (Rp)
1	Parang	5	100.000	2	70.000	75.000
2	Pisau	5	35.000	2	20.00	37.500
3	Baskom	3	100.000	3	70.000	30.000
4	Tungku/alat pembakaran	1	1.500.000	8	1.000.000	62.500
Jumlah						205.000

Lampiran 3. Gambar Produk Penelitian



Gambar 1. Persiapan bahan baku ikan cakalang



Gambar 2. Proses Pembersihan Ikan Cakalang



Gambar 3. Proses Pengasapan Ikan fufu



Gambar 2. Proses Pemasaran Ikan Fufu



Gambar 3. Proses Pemasaran Ikan Fufu

RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Kecamatan Tilamuta, Kabupaten Boalemo, tanggal 31 Januari 1997, memiliki nama lengkap Dicky Efendy Humokor. penulis adalah anak pertama dari 2 bersaudara, dari pasangan Bapak Triyomi Humokor dan Ibu Melly Supit, penulis memulai pendidikan di SDN 01 Tilamuta Kecamatan Tilamuta, Kabupaten Boalemo kemudian melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 01 Lemito, hingga melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Tilamuta Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo, dan pada tahun 2016 penulis mendaftar sebagai mahasiswa Universitas Ichsan Gorontalo Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis.



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
LEMBAGA PENELITIAN (LEMLIT)
UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO**

Jl. Raden Saleh No. 17 Kota Gorontalo
Tlp. (0435) 829975 Fax (0435) 82997 Gorontalo
E-mail:lembagapencelitian@unisan.ac.id

Nomor 1757/PIP/LEMLIT-UNISAN/GTO/XI/2019
Lampiran -
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth. Pimpinan Industri Rumah Tangga Ikan Fufu Kecamatan Tilamuta
Di. Tilamuta

Yang bertanda tangan di bawah ini
Nama Dr. Rahmisvari, ST, SE, MM
NIDN 0929117202
Jabatan Ketua Lembaga Penelitian

Meminta kesediannya untuk memberikan izin pengambilan data dalam rangka penyusunan **proposal/skripsi**, kepada

Nama Mahasiswa Dicky Efendy Humokor
NIM P2216059
Fakultas Pertanian
Program Studi Agribisnis
Lokasi Penelitian Peternakan Sinar Tilamuta Farm Desa Lamu Kecamatan Tilamuta
Judul Penelitian ANALISIS NILAI TAMBAH INDUSTRI RUMAH TANGGA IKAN FUFU DI KECAMATAN TILAMUTA KABUPATEN BOALEMO

Atas kebijakan dan kerja samanya diucapkan banyak terima kasih

Gorontalo, 02 November 2020

Ketua,



Dr. Rahmisvari, ST, SE, MM
NIDN. 0929117202



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS ICHSAN
(UNISAN) GORONTALO**

SURAT KEPUTUSAN MENDIKNAS RI NOMOR 84/D/O/2001

Jl. Achmad Nadjamuddin No. 17 Telp (0435) 829975 Fax (0435) 829976 Gorontalo

SURAT REKOMENDASI BEBAS PLAGIASI

No. 0679/UNISAN-G/S-BP/XII/2020

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sunarto Taliki, M.Kom
NIDN : 0906058301
Unit Kerja : Puslitkom, Universitas Ichsan Gorontalo

Dengan ini Menyatakan bahwa :

Nama Mahasisw : DICKY EFENDY HUMOKOR
NIM : P2216059
Program Studi : Agribisnis (S1)
Fakultas : Fakultas Pertanian
Judul Skripsi : Analisis Nilai Tambah Industri Rumah Tangga Ikan Fufu Di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo

Sesuai dengan hasil pengecekan tingkat kemiripan skripsi melalui aplikasi Turnitin untuk judul skripsi di atas diperoleh hasil Similarity sebesar 27%, berdasarkan SK Rektor No. 237/UNISAN-G/SK/IX/2019 tentang Panduan Pencegahan dan Penanggulangan Plagiarisme, bahwa batas kemiripan skripsi maksimal 35% dan sesuai dengan Surat Pernyataan dari kedua Pembimbing yang bersangkutan menyatakan bahwa isi softcopy skripsi yang diolah di Turnitin SAMA ISINYA dengan Skripsi Aslinya serta format penulisannya sudah sesuai dengan Buku Panduan Penulisan Skripsi, untuk itu skripsi tersebut di atas dinyatakan BEBAS PLAGIASI dan layak untuk diujikan.

Demikian surat rekomendasi ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gorontalo, 04 Desember 2020
Tim Verifikasi,



Sunarto Taliki, M.Kom
NIDN. 0906058301

Tembusan :

1. Dekan
2. Ketua Program Studi
3. Pembimbing I dan Pembimbing II
4. Yang bersangkutan
5. Arsip