

**ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN
IKAN TERI DI KECAMATAN TILAMUTA
KABUPATEN BOALEMO**

Oleh

**ANGGY R. P. DALUMI
P2217074**

SKRIPSI



**PROGRAM SARJANA
UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO
GORONTALO
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN
IKAN TERI DI KECAMATAN TILAMUTA
KABUPATEN BOALEMO**

Oleh

Anggy R. P. Dalumi
P2217074

SKRIPSI

PEMBIMBING I


Andi Lelanovita Sardianti, SP, MM
NIDN. 0921119101

PEMBIMBING II


Silvana Apriliani, SP, M.Si
NIDN. 9904059201

HALAMAN PERSETUJUAN
ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN
IKAN TERI DI KECAMATAN TILAMUTA
KABUPATEN BOALEMO

ANGGY R. P. DALUMI
P2217074

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

1. Andi Lelanovita Sardianti, SP, MM
2. Silvana Apriliani, SP, M Si
3. Dr. Zainal Abidin, SP, M Si
4. Yulan Ismail, SP, M Si
5. Irmawati, SP, M Si



Mengetahui


Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Ichsan Gorontalo

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

Ketua Program Studi Agribisnis
Fakultas Pertanian


Darmiati 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, 19 Maret 2021

Yang membuat pernyataan



Anggy R.P Dalumi
Nim. P2217074



ABSTRACT

ANGGYR. P. DALUMI. P22117074. THE ANALISIS ON ADDED VALUE OF THE ANCHOVY PROCESSING PRODUCTION AT TILAMUTA IN BOALEMO DISTRICT

This research aims at finding out the efficiency, profit, and the added value received by the producers of the anchovy processing production at Tilamuta in Boalemo district. The research applied the quantitative method through analysis on income/profit, efficiency, and added value. The analyzed data are directly obtained from interviews with people within the industry of anchovy processing. The result of the research explains that the total profit that the producers obtain through the processing of white fish into anchovy - based on the three types of the fish namely 'super' white fish, 'macis' white fish, and 'goras' white fish - is as much as IDR 460.623.500,- or IDR 92.124.700,- at average obtained from five respondents of anchovy producers. The efficiency of white fish processing into anchovy is 2.00. This means that the processing production of white fish into anchovy at Tilamuta in Boalemo district is very efficient and the processing has contributed to gross value as much as IDR 461.510.000 and the net value of IDR 460.623.500 and the added value per one raw fish of IDR 121,131/kg

Keywords: efficiency, profit, anchovy, added value

ABSTRAK

ANGGY R. P DALUMI. P2217074. ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN IKAN TERI DI KECAMATAN TILAMUTA KABUPATEN BOALEMO

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya keuntungan, efisiensi, dan nilai tambah yang diterima oleh produsen pada usaha pengolahan ikan teri di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo. Metode Penelitian ini digunakan metode kuantitatif yang dianalisis dengan menggunakan analisis pendapatan/keuntungan, efisiensi dan nilai tambah. Data yang dianalisis didapatkan secara langsung oleh melalui wawancara dengan para pelaku industri rumah tangga ikan teri. Hasil penelitian menjelaskan bahwa Total keuntungan yang diterima produsen pada usaha pengolahan ikan putih menjadi ikan teri berdasarkan ketiga jenisnya yaitu ikan putih *super*, ikan putih *macis* dan ikan putih *goras* dalam satu bulan proses produksi sebesar Rp 460.623.500,- atau rata-rata sebesar Rp. 92.124.700,- yang terdiri dari 5 orang responden produsen ikan teri. Efisiensi usaha pengolahan ikan putih menjadi ikan teri adalah sebesar 2,00. Hal ini berarti bahwa usaha pengolahan ikan putih menjadi ikan teri di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo menunjukkan sangat efisien dan pengolahan dari ikan putih menjadi ikan teri memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp 461.510.000,- nilai tambah netto sebesar Rp 460.623.500 nilai tambah per bahan baku sebesar Rp 121,131/kg.

Kata kunci: efisiensi, ikan teri, keuntungan, nilai tambah

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

“sesungguhnya Allah tidak akan merubah keadaan suatu kaum sehingga mereka merubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri “(QS. Ar Ra'd : 11)

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

“Barangsiapa yang mempelajari ilmu pengetahuan yang seharusnya yang ditunjukkan untuk mencari ridho Allah bahkan hanya untuk mendapatkan kedudukan/kekayaan duniawi maka ia tidak akan mendapatkan baunya surga nanti pada hari kiamat (riwayat Abu Hurairah Radhiallahu anhu)”

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:

SKRIPSI INI PENULIS DEDIKASIKAN KEPADA KEDUA ORANG TUA TERCINTA, AYAHANDA DAN IBUNDA, KETULUSANYA DARI HATI ATAS DOA YANG TAK PERNAH PUTUS, SEMANGAT YANG TAK TERNILAI. SERTA UNTUK ORANG-ORANG TERDEKATKU YANG TERSAYANG, DAN UNTUK ALMAMATER KEBANGGAANKU

KATA PENGANTAR

AssalamuAlaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

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

Terima kasih penulis berikan kepada **Ibu Andi Lelanovita Sardianti, SP.,MM** selaku Pembimbing I dan **Ibu Silvana Apriliani.,M.,Si** selaku Pembimbing II yang telah membantu penulis menyelesaikan skripsi ini. 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 terima 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 skripsi ini bermanfaat bagi yang berkepentingan.

WassalamuAllaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Gorontalo, 19 Maret 2021

Anggy R. P. Dalumi

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Kegunaan Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Ikan putih (Ikan Teri).....	5
2.2. Pengolahan Ikan	6
2.3. Konsep Agribisnis dan Agroindustri	13
2.4. Konsep Nilai Tambah	15
2.5. Teori Pendapatan	16

2.6. Teori Biaya	18
2.7. Kerangka Pikir	21
BAB III. METODE PENELITIAN	22
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	22
3.2. Jenis dan Sumber Data	22
3.3. Populasi dan Sampel	22
3.4. Metode Pengumpulan Data	23
3.5. Metode Analisis Data	23
3.6. Definisi Operasional	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1. Deskripsi Umum Lokasi Penelitian	28
4.2. Karakteristik Responden	29
4.3. Kegiatan produksi	32
4.4. Analisis Biaya	33
4.5. Analisis Penerimaan Usaha Ikan Teri	37
4.6. Analisis Keuntungan Usaha Ikan Teri	38
4.7. Analisis Efisiensi Usaha Ikan Putih menjadi Ikan Teri	39
4.8. Analisis Nilai Tambah Bahan Baku	39
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1. Kesimpulan	42
5.2. Saran	42

DAFTAR PUSTAKA	44
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Penduduk di Kecamatan Tilamuta	29
2.	Keadaan Penduduk berdasarkan tingkat Pendidikan	29
3.	Klasifikasi Umur Responden Responden.....	30
4.	Tingkat Pendidikan Responden.....	31
5.	Pengalaman Berusaha Responden.....	31
6.	Penyusutan Alat pada usaha pengolahan ikan teri,	34
7.	Biaya bahan baku pada usaha pengolahan ikan teri.....	35
8.	Biaya lainnya pada usaha pengolahan ikan teri	36
9.	Total Biaya pada usaha pengolahan ikan teri	36
10.	Penerimaan pada usaha pengolahan ikan teri	37
11.	Keuntungan pada usaha pengolahan ikan putih menjadi ikan teri.....	38
12.	Efisiensi usaha pengolahan ikan putih menjadi ikan teri	39
13.	Nilai tambah usaha pengolahan ikan putih menjadi ikan teri	40

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kuisisioner Penelitian.....	46
2.	Hasil Analisis Data.....	48
3.	Gambar.....	56
4.	Riwayat Hidup	59

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, di mana sebagian besar penduduknya bermata pencaharian di sektor perikanan. Sumber daya alam tersebut merupakan salah satu faktor utama untuk berkembangnya sektor perikanan di Indonesia dan hal ini merupakan salah satu pilar penyangga pertumbuhan ekonomi. Pembangunan perikanan sebagai bagian integral dari pembangunan nasional mempunyai peranan strategis dalam pertumbuhan ekonomi nasional. Peranan strategis tersebut terutama dalam penyediaan pangan, penyediaan bahan baku industri, peningkatan ekspor dan devisa negara, penyediaan kesempatan kerja dan kesempatan berusaha, serta peningkatan kesejahteraan nelayan dan masyarakat (Soleh, 2003).

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).

Peluang usaha sektor perikanan memiliki prospek yang baik, karena ditunjang oleh sifat iklim tropis yang memungkinkan budidaya perikanan diusahakan sepanjang tahun dan juga lautan yang cukup luas. Salah satu usaha di bidang

subsektor perikanan adalah produksi ikan olahan. Salah satu contoh produk ikan olahan adalah ikan teri.

Pengolahan ikan teri di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo umumnya merupakan industri rumah tangga yang sebagian besar tenaga kerjanya berasal dari dalam keluarga dan menggunakan modal sendiri. Ikan teri merupakan salah satu produk olahan ikan teri yang telah mengalami proses pengolahan berupa penggaraman dan pengeringan untuk memperpanjang daya simpan ikan dan merupakan salah satu produk unggulan dari daerah Kecamatan Tilamuta tersebut, sehingga total produksinya relatif lebih besar dibandingkan dengan jenis ikan lainnya.

Namun permasalahan yang kerap dihadapi oleh produsen ikan teri adalah Harga jual ikan teri di Kecamatan Tilamuta telah lama tidak mengalami peningkatan yang signifikan, harga jual ikan teri tidak sering meningkat. Produsen ikan teri tidak dapat meningkatkan harga jual ikannya karena kondisi pasar dan tidak memungkinkan untuk menaikkan harga jual, meskipun biaya produksi terus meningkat. Permasalahan lainnya adalah apakah usaha pengolahan ikan teri menguntungkan dengan harga jual yang berlaku saat ini dan memberikan nilai tambah dalam proses pengolahannya, serta mampu memberikan kontribusi terhadap pendapatan usaha pengolahan ikan teri. Berdasarkan pemaparan di atas, maka dapat dilakukan penelitian dengan judul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Teri di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Berapa keuntungan yang diterima oleh produsen pada usaha pengolahan ikan teri di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo ?
2. Bagaimana Efisiensi usaha pengolahan ikan teri di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo ?
3. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh pada usaha pengolahan ikan teri di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diterima oleh produsen pada usaha pengolahan ikan teri di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo.
2. Untuk mengetahui efisiensi usaha pengolahan ikan teri di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo.
3. Untuk mengetahui besar nilai tambah yang diperoleh pada usaha pengolahan ikan teri di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo.

1.4 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat berguna bagi:

1. Produsen ikan teri sebagai masukan dalam menetapkan langkah-langkah usaha rumah tangganya dalam meningkatkan pendapatan usahanya.
2. Peneliti lain, sebagai bahan pembanding atau pustaka untuk penelitian sejenis.

3. Pengambil kebijakan dalam hal ini pemerintah untuk menyusun langkah-langkah strategis dalam menetapkan kebijakan untuk kemajuan produsen ikan teri.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Ikan Teri (Ikan teri)

a. Penangkapan

Alat tangkap yang digunakan untuk menangkap ikan adalah paying dan bagan, tetapi alat tangkap ikan yang memberikan hasil tangkapan terbanyak adalah bagan. Alat tangkap bagan ini dikenal dengan nama jaring angkat (*lift net*), yang berdasarkan bentuk dan cara pengoperasiannya dibagi menjadi tiga macam, yaitu bagan tancap (*stationary lift net*), bagan rakit (*raft lift net*) dan bagan perahu (*boat lift net*). Operasional bagan dilakukan pada malam hari dengan bantuan lampu. Nelayan umumnya menangkap ikan dengan menggunakan bagan tancap. Pengoperasian bagan dilakukan pada malam hari dengan bantuan lampu petromaks (Balitbang Perikanan, 1994).

b. Pasca Penangkapan (Pengolahan)

Proses pembusukan pada ikan tidak mungkin dihindari, hanya bisa dihambat. Salah satu cara menghambat pembusukan ikan adalah dengan menekan pertumbuhan mikroba-mikroba pembusuk dengan cara membuat kondisi lingkungan yang tidak sesuai untuk pertumbuhan mikroba tersebut antara lain dengan penambahan garam atau penggaraman (Djarjah, 1995). Salah satu produk hasil pengolahan ikan dengan cara penggaraman (yang telah dikenal masyarakat) adalah ikan teri. Menurut Huss (1994), ikan teri merupakan hasil proses penggaraman dan pengeringan.

Proses pembuatan ikan teri sangat sederhana, karena tidak melalui proses yang begitu sulit. Wajar saja jika nelayan saat ini melakukan pengolahan ikan teri secara sederhana dan tradisional. Diawali dari proses pemilihan ikan, kemudian dilakukan proses pembersihan dan dilanjutkan dengan proses pengolahan yaitu penggaraman dan penjemuran. Dalam proses penggaraman, digunakan garam dan pada proses penjemuran sangat tergantung pada cahaya matahari.

2.3. Pengolahan Ikan

Pengolahan dan pengawetan ikan bertujuan untuk mempertahankan ikan selama mungkin dengan menghambat atau menghentikan aktivitas mikroorganisme pembusuk. Pengolahan dan pengawetan ikan bertujuan untuk mempertahankan mutu dan kesegaran ikan selama mungkin dengan cara menghambat atau menghentikan sama sekali penyebab kemunduran mutu (pembusukan) maupun penyebab kerusakan ikan, agar ikan tetap baik sampai tangan konsumen.

Hampir semua cara pengawetan ikan akan menyebabkan berubahnya sifat ikan segar, baik dalam hal bau, rasa, bentuk, maupun tekstur dagingnya. Menurut Dinas Kelautan dan Perikanan (2010), pengolahan ikan secara umum dapat dibagi atas dua kategori, yaitu kategori pengolahan modern, yang hasilnya adalah ikan olahan dalam bentuk ikan kaleng, ikan beku, dan berbagai jenis, dan kategori pengolahan tradisional, dengan cara yang biasa digunakan antara lain melalui pengeringan, pengasapan, penggaraman, dan fermentasi. Hasil dari pengolahan tradisional adalah ikan teri, ikan asap, terasi ataupun kerupuk ikan. Proses pengolahan tradisional maupun modern adalah:

a. Cara Tradisional

Cara ini umumnya dilakukan oleh para nelayan atau pengolah dengan memakai alat dan bahan yang sangat sederhana. Cara yang biasa digunakan antara lain adalah pengeringan, pengasapan, penggaraman, dan fermentasi.

(1) Pengeringan

Tujuan pengeringan adalah untuk mengurangi kadar air dalam daging ikan sehingga kegiatan mikroorganisme pembusuk serta enzim yang menyebabkan proses busuk terhenti, dan ikan dapat disimpan cukup lama sebagai bahan makanan. Pengeringan ikan umumnya disertai dengan penggaraman, sehingga ikan kering terasa asin. Penggaraman sebelum ikan dikeringkan dimaksudkan untuk menyerap air dari permukaan ikan serta mengawetkannya sebelum tercapai tingkat kekeringan dan dapat menghambat aktivitas mikroorganisme selama proses pengeringan berlangsung. Batas kadar air yang diperlukan dalam tubuh ikan agar perkembangan mikroorganisme pembusuk bisa terhenti adalah kira-kira 20-35 persen.

(2) Pengasapan

Tujuan pengasapan dalam pengawetan ikan adalah untuk mengawetkan dan memberi warna serta rasa keasap-asapan yang khusus pada ikan. Pengasapan biasanya dikombinasikan dengan proses pemanasan. Panas dari asap yang tinggi bisa menghentikan aktivitas mikroba pembusuk dan enzim-enzim perusak dalam daging, karena panas dapat menghambat terjadinya oksidasi lemak, sehingga proses pembusukan dapat dicegah.

Pengasapan biasanya dilakukan dengan menggunakan kayu keras yang mengandung bahan-bahan pengawet kimia yang berasal dari pembakaran selulosa dan lignin, misalnya formaldehida, asetatdehida, asam-asam karbohidrat (asam formiat, asetat, dan butirrat), fenol, kresol, keton, sebagainya. Zat-zat yang terdapat dalam asap ini dapat menghambat bakteri. Pengasapan biasanya dilakukan dengan mengikuti tahapan proses penggaraman, pengeringan, pemanasan, dan pengasapan. Lamanya pengerjaan dari masing-masing tahap tersebut menentukan kualitas ikan asap yang dihasilkan.

(3) Penggaraman

Fungsi garam dalam pengawetan adalah untuk menyerap air dari dalam daging ikan sehingga aktivitas bakteri akan terhambat. Bila garam dicampur dengan ikan, maka sebagian air dari tubuh ikan ditarik keluar, sedangkan garam diserap oleh daging ikan. Selain itu, larutan garam juga menyebabkan proses osmose pada sel-sel mikroorganisme sehingga terjadi plasmolisis yang mengakibatkan kurangnya kadar air pada sel bakteri dan akhirnya bakteri mati. Dalam konsentrasi tinggi garam dapat menghambat aktivitas mikroorganisme dan enzim. Mikroorganisme pembusuk dan proteolitik serta organisme berspora tidak tahan konsentarsi garam di atas 6 persen, sedangkan mikroorganisme pathogen, seperti *C. botulinum* dapat dicegah pertumbuhannya pada konsentarsi garam di atas 10-12 persen.

Banyaknya garam yang masuk ke dalam daging ikan selama proses penggaraman dipengaruhi faktor-faktor, seperti kesegaran ikan, kandungan yang ada pada ikan, ketebalan ikan, kehalusan garam, kemurnian garam, dan mutu

penggaraman. Pada perikanan, cara pengawetan dengan penggaraman merupakan usaha yang paling mudah dalam menyelamatkan hasil tangkapan nelayan.

Umumnya semua jenis ikan dapat diawetkan dengan penggaraman. Contoh hasil olahan ikan yang diawetkan dengan cara penggaraman adalah ikan teri, ikan peda, dan ikan pindang. Menurut Djarijah (1995), cara pengawetan ikan yang paling praktis, efektif, dan efisien adalah pembuatan ikan teri, karena dapat dibuat oleh masyarakat dengan peralatan sederhana. Pengolahan ikan teri dijumpai hampir di semua pusat produksi hasil perikanan. Semua jenis ikan, ukuran dan mutunya dapat diolah menjadi ikan teri. Oleh karena itu, beragam pula jenis, ukuran, bentuk, dan mutu ikan teri dijumpai di pasaran.

Proses pembuatan ikan teri secara tradisional/sederhana melalui beberapa tahap, yaitu (Afriyanto dan Liviawati, 1989):

(a) Proses persiapan

Ikan yang akan diolah, dipisah menurut ukuran. Ikan yang berukuran sangat kecil cukup dicuci dengan air bersih saja tanpa perlu dibersihkan sisik, insang, dan isi perutnya. Ikan sebaiknya dicuci dengan air mengalir, agar tubuh ikan menjadi benar-benar bersih. Ikan yang sudah dicuci lalu ditiriskan dengan bagian perut menghadap ke bawah agar tidak ada air yang menggenang. Ikan yang sudah agak kering ditimbang agar lebih mudah diketahui jumlah garam yang diperlukan dalam proses penggaraman.

(b) Proses penggaraman

Ada dua macam proses penggaraman, yaitu metode kering (*dry salting*) dan metode basah (*wet salting*). Penggaraman dengan metode kering dilakukan dengan

cara garam ditaburkan di dasar bak setebal 1-5 cm, tergantung jumlah ikan yang akan diolah. Lapisan garam ini berfungsi sebagai alas pada saat proses penggaraman. Ikan yang telah disusun di atas lapisan garam dengan cara bagian perut menghadap ke bawah, ditaburkan garam kembali sehingga seluruh permukaan tertutup garam. Lapisan garam ini merupakan dasar bagi lapisan berikutnya, demikian seterusnya sehingga lapisan ikan dan garam tersebut mencapai permukaan bak. Lapisan paling atas ditaburi garam setebal 5 cm agar tidak dihindangi lalat.

Proses penggaraman selesai setelah ditandai dengan perubahan tekstur daging ikan menjadi kencang. Meskipun demikian proses penggaraman dapat berlangsung selama 2-3 hari untuk ikan besar, 24 jam untuk ikan sedang, dan 12-24 jam untuk ikan berukuran kecil. Ikan yang telah mengalami proses penggaraman dicuci kembali dengan menggunakan air bersih untuk menghilangkan kotoran yang berasal dari garam. Setelah dicuci, ikan ditiriskan dan siap untuk dijemur.

Penggaraman dengan metode basah dilakukan dengan menggunakan media larutan garam pada konsentrasi tertentu, tergantung tingkat keasinan yang diinginkan. Proses perendaman menghabiskan waktu lebih dari 24 jam dan sebaiknya digunakan larutan garam dengan konsentrasi lewat jenuh. Ikan yang telah disusun di dalam bak kedap air direndam dengan larutan garam secukupnya hingga seluruh ikan terendam. Proses penggaraman dianggap selesai apabila konsentrasi garam di dalam dan di luar tubuh ikan telah sama, kemudian ikan dapat dijemur sampai kering.

(c) Proses pengeringan

Ikan yang siap dijemur diletakkan di atas rak-rak yang telah disediakan untuk menjemur ikan. Bagian tubuh ikan yang dibelah sebaiknya diletakkan menghadap ke atas agar dapat terkena sinar matahari. Selama penjemuran, ikan harus sering dibolak-balik agar proses pengeringannya semakin cepat dan hasilnya merata. Waktu sore atau malam hari, ikan sebaiknya diangkat dari jemuran karena dapat basah oleh hujan, embun, ataupun udara lembab. Proses pengeringan dapat selesai dalam waktu tiga hari apabila sinar matahari cukup baik. Tingkat kekeringan diketahui dengan cara menekan jari ke tubuh ikan. Jika jari tidak meninggalkan bekas pada tubuh ikan, maka dapat dianggap ikan sudah cukup kering. Untuk ikan yang berukuran besar, tingkat kekeringan diketahui dengan cara menutupkan bagian tubuh ikan yang dibelah, jika tidak patah, maka ikan dianggap cukup kering.

(d) Penyimpanan

Ikan yang sudah kering disusun secara teratur di dalam peti atau keranjang yang telah dilapisi kertas, selanjutnya peti atau keranjang diletakkan di dalam ruangan yang sejuk dan kering dengan ventilasi yang baik.

(e) Fermentasi

Fermentasi merupakan proses penguraian senyawa-senyawa kompleks yang terdapat di dalam tubuh ikan menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana dengan bantuan enzim yang berasal dari tubuh ikan tersebut atau mikroorganisme dan berlangsung dalam kondisi lingkungan yang terkontrol.

b. Cara modern

Dalam cara modern biasanya digunakan alat-alat canggih dan membutuhkan biaya yang tidak sedikit. Walaupun demikian, mutu hasil pengawetan juga semakin

baik dan bisa dipertanggungjawabkan. Cara modern biasa digunakan oleh perusahaan makanan yang mengolah makanan secara besar-besaran untuk dipasarkan. Pengawetan dengan cara modern dilakukan dengan cara pendinginan dan pembekuan (pengawetan dengan suhu rendah), pengalengan ikan (*canning*), serta penepungan ikan (*fish meal*).

(1) Pendinginan

Pendinginan merupakan proses pengawetan ikan dengan suhu rendah Chilling ($-1-5^{\circ}\text{C}$) yang bertujuan untuk menghambat kegiatan mikroorganisme, proses-proses kimia, dan proses fisis lainnya yang dapat mempengaruhi kesegaran mutu. Cara termudah, praktis, dan tidak membutuhkan biaya besar adalah dengan menggunakan es batu. Akan tetapi dalam penerapannya, sering tidak efisien, karena es cepat sekali mencair dengan masuknya udara panas. Saat ini cara pendinginan sudah banyak menggunakan unit pendingin mekanis yang dapat mendinginkan ikan secara lebih meyakinkan sampai pada 0°C . Unit pendinginan mekanis tersebut dapat langsung mendinginkan ikan dan mempertahankan suhu 0°C atau sedikit lebih rendah (-2°C) agar es yang dipakai untuk mendinginkannya tidak cepat mencair.

(2) Pembekuan

Pada proses pembekuan ini waktu yang diperlukan berbeda-beda, tergantung pada kecepatan dan suhu yang dicapai. Pada suhu 55°C - 65°C semua cairan tubuh ikan telah membeku, sedangkan faktor-faktor yang mempengaruhi kecepatan pembekuan antara lain: cara perambatan panas, perbedaan suhu awal tubuh ikan dan suhu yang diinginkan, ukuran ikan, serta wadah yang digunakan. Alat yang

biasa digunakan disebut *freezer*. Jenisnya antara lain ; *sharp freezer*, *multi freezer*, *air blast freezer*, dan *brine freezer*.

(3) Pengalengan ikan (*canning*)

Canning merupakan cara pengolahan dan pengawetan ikan yang telah disterilisasi dan dikemas dalam kaleng. Dasar dari pengalengan ikan ini adalah memanasi ikan dalam kaleng sampai pada suhu dan waktu tertentu agar semua mikroorganisme seperti jamur, ragi, bakteri, dan enzim bisa mati, sehingga tidak akan menimbulkan proses pembusukan. Pengawetan cara ini tidak hanya menggunakan kaleng saja untuk mengemasnya, tetapi bisa juga menggunakan botol.

(4) Tepung ikan (*fish meal*)

Fish meal merupakan suatu produk padat kering dari sisa-sisa olahan (limbah) atau dari kelebihan hasil penangkapan ikan. Cara untuk mendapatkan tepung ikan adalah dengan mengeluarkan sebagian besar cairan dan lemak yang terkandung di dalam ikan. Tepung ikan yang baik dihasilkan oleh ikan yang sedikit mengandung lemak.

2.4 Konsep Agribisnis dan Agroindustri

Agribisnis merupakan suatu kegiatan yang utuh dan tidak dapat terpisah antara suatu kegiatan dan kegiatan lainnya, mulai dari pengadaan, pengolahan hasil, pemasaran, dan aktifitas lain yang berkaitan dengan kegiatan pertanian (Soekartawi, 1991). Agribisnis juga merupakan suatu kesatuan kegiatan yang meliputi salah satu atau keseluruhan dari mata rantai produksi, pengolahan hasil, dan pemasaran yang ada hubungannya dengan pertanian. Dalam arti luas agribisnis

adalah kegiatan usaha yang menunjang kegiatan pertanian dan kegiatan usaha yang ditunjang oleh kegiatan pertanian.

Menurut Downey dan Erickson (1988), agribisnis dapat dibagi menjadi tiga sektor yang saling tergantung secara ekonomis, yaitu sektor masukan (*input*), produksi (*farm*), dan sektor keluaran (*output*). Sektor masukan menyediakan bekal bagi para pengusaha tani untuk dapat memproduksi hasil tanaman dan ternak. Termasuk dalam sektor masukan adalah bibit, makanan ternak, pupuk, bahan kimia, mesin pertanian, bahan bakar, dan banyak perbekalan lainnya. Sektor usahatani merupakan sektor yang memproduksi hasil tanaman dan hasil ternak, yang kemudian diproses dan disebarkan pada konsumen akhir oleh sektor keluaran (*output*).

Selanjutnya menurut Soekartawi (2000), agroindustri mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, karena mampu menyerap tenaga kerja, mampu meningkatkan devisa dan mampu mendorong munculnya industri lain. Ciri penting dari agroindustri adalah kegiatannya tidak tergantung pada mesin dan memiliki manajemen usaha yang modern. Skala usaha yang optimal dan efisien serta mampu menciptakan nilai tambah yang tinggi.

2.5. Konsep Nilai Tambah

Pengertian nilai tambah (*added value*) adalah penambahan nilai suatu komoditi karena komoditi tersebut telah mengalami proses pengolahan, pengangkutan, atau penyimpanan dalam suatu proses produksi. Menurut Hardjanto (1991) dalam Tiasarie (2010), nilai tambah didefinisikan sebagai pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya *input* fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang

bersangkutan. *Input* fungsional tersebut dapat berupa proses perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*).

Faktor yang mempengaruhi nilai tambah pada sistem pengolahan adalah faktor teknis dan non teknis. Faktor teknis meliputi unsur kualitas (mutu) produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi, penggunaan unsur tenaga kerja, jumlah bahan baku, dan *input* penyerta. Faktor ini mempengaruhi harga jual produk, sedangkan faktor non teknis (faktor pasar) meliputi harga jual output, upah tenaga kerja, harga bahan baku, informasi pasar, modal investasi teknologi, dan nilai input lainnya. Faktor non teknik dapat mempengaruhi faktor konversi dan biaya produksi.

Analisis nilai tambah berfungsi sebagai salah satu indikator dalam keberhasilan sektor agribisnis. Menurut Hardjanto (1991) dalam Tiasarie (2010), kegunaan dari menganalisis nilai tambah adalah untuk mengetahui:

- a. Besarnya nilai tambah yang terjadi akibat perlakuan tertentu yang diberikan pada komoditas pertanian.
- b. Pendistribusian imbalan yang diterima pemilik dan tenaga kerja.
- c. Besarnya kesempatan kerja yang diciptakan oleh kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi.
- d. Peluang serta potensi yang dapat diperoleh dari suatu sistem komoditas di suatu wilayah tertentu karena menerapkan teknologi tertentu pada suatu atau beberapa subsistem di dalam sistem komoditas.

2.6. Teori Pendapatan

Menurut Soekartawi (1986), penerimaan dalam usahatani merupakan perkalian antara produksi fisik dengan harga jual atau harga produksi. Penerimaan tunai usahatani didefinisikan sebagai nilai uang yang diterima dari penjualan produk usahatani. Pengeluaran usahatani didefinisikan sebagai jumlah uang yang dibayarkan untuk pembelian barang dan jasa (sebagai input) bagi usahatani. Penerimaan tunai usahatani tidak mencakup pinjaman uang untuk keperluan usahatani. Demikian pula pengeluaran tunai usahatani tidak mencakup pengeluaran bunga pinjaman pokok. Penerimaan tunai dan pengeluaran tunai usahatani tidak mencakup yang berbentuk benda, jadi nilai produk usahatani yang dikonsumsi tidak dihitung sebagai penerimaan tunai usahatani dan nilai kerja yang dibayar dengan benda tidak dihitung sebagai pengeluaran tunai usahatani.

Menurut Soekartawi (1991), selisih antara penerimaan tunai usahatani dan pengeluaran tunai usahatani disebut pendapatan, dan merupakan ukuran kemampuan usahatani untuk menghasilkan uang tunai. Untuk menganalisis pendapatan diperlukan dua keterangan pokok keadaan pengeluaran dan penerimaan dalam jangka waktu tertentu. Tujuan analisis pendapatan adalah untuk menggambarkan tingkat keberhasilan suatu kegiatan usaha dan keadaan yang akan datang melalui perencanaan yang dibuat.

Tingkat pendapatan rumah tangga merupakan indikator yang penting untuk mengetahui tingkat hidup rumah tangga. Umumnya pendapatan rumah tangga di pedesaan tidak berasal dari satu sumber, tetapi berasal dari dua atau lebih sumber pendapatan. Tingkat pendapatan tersebut diduga dipengaruhi oleh pemenuhan

kebutuhan dasar rumah tangga pengrajin. Tingkat pendapatan yang rendah mengharuskan anggota rumah tangga untuk bekerja lebih giat untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Pendapatan keluarga diharapkan mencerminkan tingkat kekayaan dan besarnya modal yang dimiliki pengrajin. Semakin besar pendapatan pengrajin cenderung lebih berani menanggung resiko. Pendapatan besar mencerminkan tersedianya dana yang cukup untuk usahatani selanjutnya, dan pendapatan yang rendah menyebabkan menurunnya investasi dan upaya pemupukan modal.

Sumber pendapatan rumah tangga digolongkan ke dalam dua sektor, yaitu sektor pertanian dan bukan pertanian. Sumber pendapatan dari sektor pertanian dapat dirinci lagi menjadi pendapatan dari usahatani, ternak, buruh pengrajin, menyewakan lahan dan bagi hasil. Sumber pendapatan dari sektor bukan pertanian dibedakan menjadi pendapatan dari industri rumah tangga, perdagangan, pegawai, jasa, buruh bukan pertanian serta buruh subsektor non pertanian lainnya (Sayogyo, 1997).

Biaya adalah nilai dari semua korbanan ekonomis yang diperlukan untuk menghasilkan suatu produk dan dinyatakan dengan uang serta mencakup semua pengeluaran dalam pengelolaan. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam usahatani dan besarnya tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang dihasilkan, sedangkan biaya tidak tetap adalah biaya yang dikeluarkan yang besarnya sangat dipengaruhi oleh produksi yang dihasilkan (Soekartawi, 1991). Pendapatan atau keuntungan usahatani adalah selisih penerimaan dengan semua biaya produksi, dirumuskan sebagai:

$$\pi = TR - TC = Y \cdot P_Y - (X \cdot P_X)$$

Dimana:

π : Keuntungan (pendapatan)

TR : Total penerimaan

TC : Total biaya

Y : Produksi

P_Y : Harga satuan produksi

X : Faktor produksi

P_X : Harga faktor produksi

Kriteria pengambilan keputusan adalah:

(1) Jika $R/C < 1$, maka usahatani yang dilakukan belum menguntungkan

(2) Jika $R/C > 1$, maka usahatani yang dilakukan menguntungkan

(3) Jika $R/C = 1$, maka usahatani yang dilakukan berada pada titik impas

2.7. Teori Biaya

Menurut Soekartawi (1991), dalam suatu anggaran kegiatan usahatani unsur biaya adalah komponen yang termasuk di dalamnya. Biaya-biaya dalam proyek pertanian adalah barang-barang fisik, tenaga kerja, cadangan tidak terduga, pajak, jasa pinjaman dan biaya-biaya tidak diperhitungkan. Biaya berdasarkan sifatnya dibagi menjadi 2, yaitu:

- a. Biaya tetap, yaitu biaya yang besar kecilnya tidak tergantung kepada besar kecilnya produksi dan dapat digunakan lebih dari satu kali proses produksi. Sewa atau bunga tanah berupa uang adalah contoh dari biaya tetap.

- b. Biaya variabel, yaitu biaya yang besar kecilnya berhubungan dengan besar kecilnya produksi dan habis dalam satu kali proses produksi. Yang termasuk dalam biaya variabel antara lain adalah pengeluaran untuk membeli bibit, obat-obatan, biaya persiapan dan biaya pembuatan kandang.

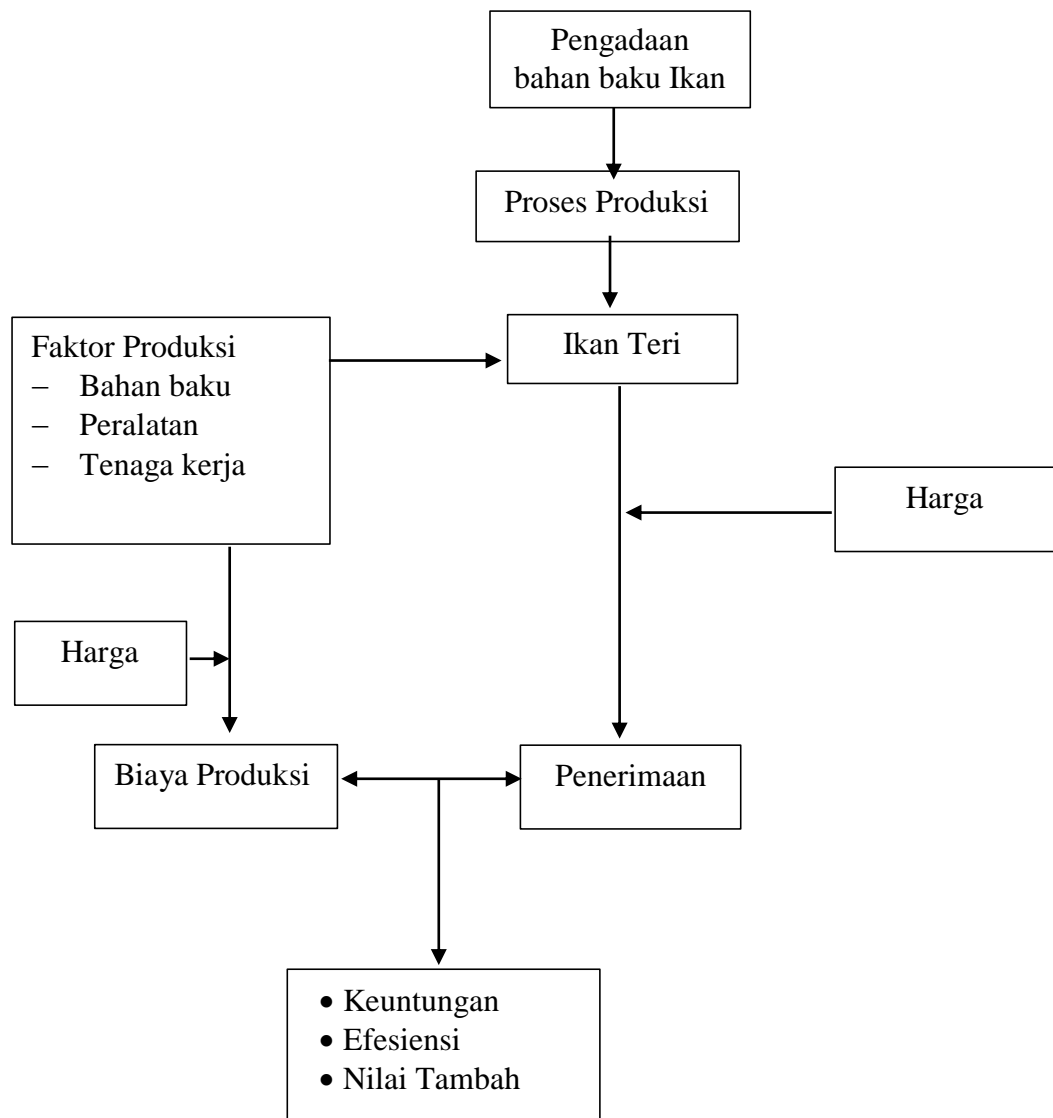
1.8. Kerangka Pemikiran

Produk pertanian yang bersifat *bulky* (mudah rusak) merupakan salah satu alasan bagi para pelaku pertanian untuk melakukan penanganan terhadap produk pertanian tersebut agar dapat langsung dikonsumsi atau diolah lagi menjadi lebih tahan lama. Pengolahan merupakan salah satu cara untuk membuat produk pertanian dapat tahan lebih lama. Industri pengolahan merupakan bagian hilir dari sektor usahatani, yang di dalamnya termasuk agroindustri. Agroindustri lebih bersifat padat karya dan membutuhkan banyak sumberdaya alam lokal. Hal itu berarti, di samping dapat memanfaatkan sumberdaya alam lokal secara optimal, agroindustri juga membutuhkan banyak tenaga kerja yang tidak harus memiliki keterampilan khusus.

Usaha pengolahan yang memberikan nilai tambah kepada para pengusaha salah satunya adalah usaha pengolahan ikan teri. Usaha pengolahan tersebut banyak diusahakan oleh masyarakat karena produknya digunakan untuk konsumsi pangan penduduk. Industri pengolahan ikan teri juga merupakan salah satu industri pengolahan yang penting dan potensial dalam peningkatan pendapatan rumah tangga dan pemberian kesempatan kerja bagi penduduk, karena ikan merupakan bahan pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat, sehingga setiap hari akan ada permintaan akan ikan. Permintaan yang terus menerus tersebut mengakibatkan

usaha pengolahan ikan teri akan terus berproduksi dan pengusaha terus berusaha meningkatkan pendapatan usahanya.

Fenomena yang dihadapi pengolah ikan teri adalah fluktuasi harga bahan baku yaitu ikan segar. Kenaikan harga bahan baku ikan sangat berdampak pada kestabilan ekonomi dan kestabilan proses pengolahan yang dilakukan oleh para pengolah ikan. Produsen ikan olahan tidak dapat meningkatkan harga jual ikan karena kondisi pasar dan konsumen tidak memungkinkan untuk menaikkan harga jual, meskipun biaya produksi terus meningkat. Untuk mendukung keberlangsungan agroindustri tersebut, maka produsen ikan teri harus menggunakan ikan dengan jumlah dan mutu yang tepat, sehingga dapat mengolah dan menjual pada waktu yang tepat. Semua usaha tersebut harus dilakukan agar tercipta nilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan agroindustri tersebut. Alur pemikiran tersebut dapat dilihat pada paradigma kerangka pemikiran seperti gambar berikut :



Gambar 1. Kerangka Pikiran

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi Penelitian dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Kecamatan Tilamuta merupakan daerah strategis, pesisir dan sentra pengolahan ikan. Waktu pengumpulan data dilakukan pada bulan Agustus sampai Desember tahun 2020.

3.2 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 teri 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.

3.3 Populasi dan Sampel

Responden penelitian adalah Pengolah/Responden ikan di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo yang berjumlah 5 pengolah sebagai populasi. Pengambilan sampel dilakukan dengan cara sensus, yaitu semua populasi dijadikan responden penelitian karena populasi nelayan pengolah ikan teri di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo. Menurut Arikunto (2002), apabila subjek penelitian kurang dari 100 responden, lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan

penelitian populasi. Skala usaha pengolahan ikan teri ini masih skala rumah tangga. Pengambilan data menggunakan kuisioner dengan tujuan agar pertanyaan yang diajukan terstruktur dan lengkap.

3.4. Metode Pengumpulan Data

Penelitian dilakukan dengan metode survei. Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang didapat secara langsung oleh pengumpul data dan diperoleh melalui wawancara langsung dengan para pelaku industri rumah tangga ikan teri. Teknik pengumpulan data primer dilakukan dengan membuat kuesioner (daftar pertanyaan) sekaligus melakukan pengamatan (observasi) langsung di lapangan. Data sekunder diperoleh dari instansi pemerintah, lembaga-lembaga penelitian, dan literatur yang berhubungan dengan penelitian ini.

3.5. Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Menghitung keuntungan/pendapatan usaha pengolahan ikan teri

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

Keterangan :

π = Pendapatan usaha pengolahan ikan teri (Rp)

TR = Penerimaan usaha pengolahan ikan teri (Rp)

TC = Biaya total usaha pengolahan ikan teri (Rp)

Untuk biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

Rumus : $TC = TFC + TVC$

Keterangan :

TC = Biaya total usaha pengolahan ikan teri (Rp)

TFC = Biaya tetap usaha pengolahan ikan teri (Rp)

TVC = Biaya variabel usaha pengolahan ikan teri (Rp)

Untuk menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

Rumus : $TR = Q \times P$

Keterangan :

TR = Penerimaan total usaha pengolahan ikan teri (Rp)

P = Harga produk ikan teri (Rp)

Q = Jumlah produk ikan teri

2. Efisiensi usaha pengolahan ikan teri diketahui dengan menggunakan rumus R/C rasio sebagai berikut :

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

Kriteria :

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

R/C rasio $= 1$ berarti usaha pengolahan ikan teri

belum efisien atau usaha mencapai titik impas

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

3. Menghitung Nilai Tambah

a. Nilai tambah bruto

$$\mathbf{NTb = Na - BA}$$

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

Keterangan :

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

Na = Nilai produk akhir Ikan teri (Rp)

Ba = Biaya antara (Rp)

Bb = Biaya bahan baku ikan teri (Rp)

Bp = Biaya bahan penolong (Rp)

b. Nilai Tambah Netto(NTn)

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

$$NP = \frac{\text{nilai awal} - \text{nilai sisa}}{\text{Umur ekonomis}}$$

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)

$\Sigma \text{ bb}$ = Jumlah bahan baku yang digunakan (kg)

3.6 Definisi Operasional

1. Produsen adalah seseorang yang melakukan kegiatan pengolahan ikan teri menjadi ikan teri.
2. Industri pengolahan adalah suatu unit kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar secara mekanis, kimia, atau dengan tangan sehingga menjadi barang jadi/setengah jadi, dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, dan sifatnya lebih dekat kepada pemakai akhir.
3. Agroindustri ikan teri adalah suatu sistem yang terdiri dari subsistem pengadaan bahan baku ikan teri, pengolahan, dan pemasaran hasil produksi ikan teri.
4. Produksi merupakan proses mengubah masukan atau faktor-faktor produksi dan sumber daya lainnya menjadi output atau produk.
5. Proses produksi ikan teri adalah usaha memproses bahan baku ikan segar menjadi ikan teri.
6. Ketersediaan bahan baku adalah banyaknya ikan untuk proses produksi, diukur dengan satuan kilogram per (kg).
7. Bahan baku adalah bahan-bahan yang digunakan untuk proses produksi dalam membentuk suatu barang produksi, yaitu ikan asin, termasuk di dalamnya ikan teri yang diukur dalam satuan kilogram (kg).
8. Tempat merebus adalah panci yang terbuat dari alumunium yang digunakan untuk merebus ikan, diukur dalam satuan unit.

9. Input adalah sumber daya yang digunakan untuk menghasilkan satu satuan output/produk. Dalam penelitian ini input yang digunakan adalah ikan segar, garam, bahan bakar, tenaga kerja.
10. Produk adalah nilai keluaran yang dihasilkan dari proses kegiatan industri yang berupa ikan teri.
11. Nilai tambah ikan teri adalah penambahan nilai ikan teri segar karena ikan teri segar tersebut telah mengalami proses pengolahan, pengangkutan, atau penyimpanan melalui suatu proses produksi.
12. Pendapatan ikan teri adalah selisih penerimaan dengan semua biaya produksi ikan teri, yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).
13. Penerimaan adalah penerimaan yang diperoleh pengolah ikan teri yaitu jumlah ikan teri yang dihasilkan dikalikan dengan harga yang berlaku, diukur dalam satuan rupiah (Rp).
14. Biaya total adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel, diukur dalam satuan rupiah (Rp).
15. Biaya tetap adalah biaya yang besar kecilnya tidak bergantung pada besar kecilnya produksi dan dapat digunakan lebih dari satu kali proses produksi diukur dalam satuan rupiah (Rp).
16. Biaya variabel adalah biaya yang berhubungan langsung dengan jumlah produksi, merupakan biaya yang dipergunakan untuk membeli faktor produksi berupa ikan segar, bahan bakar, minyak tanah, garam, dan tenaga kerja, yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Umum Lokasi Penelitian

Usaha Rumah Tangga Ikan Teri Kecamatan Tilamuta merupakan sebuah usaha yang bergerak dalam industri produksi Ikan teri kering yang digeluti beberapa produsen dengan cara mengolah ikan teri segar menjadi ikan teri kering yang dalam penyebutan bahasa gorontalo di bagi menjadi tiga nama yaitu ikan teri super, ikan teri macis, dan ikan teri goras.

Usaha Rumah Tangga Ikan teri di Kecamatan Tilamuta digeluti oleh 5 orang responden pengusaha ikan teri yang tersebar di wilayah Kecamatan Tilamuta dengan masing-masing memiliki ciri dan wewenang manajemen yang berbeda-beda mulai dari jumlah bahan baku, jumlah produksi hingga harga pemasaran.

4.1.1 Letak Geografis

Kecamatan Tilamuta tersebut mempunyai batas-batas yang telah di tentukan yaitu:

1. Sebelah timur berbatasan dengan desa Mohungo
2. Sebelah barat berbatasan dengan desa Lamu
3. Sebelah selatan berbatasan dengan desa Modelomo
4. Sebelah utara berbatasan dengan desa Limbato

4.1.2 Penduduk

Sesuai dengan hasil pengumpulan data dari kator BPS (Badan Pusat Statistik) Kabupaten Boalemo, Jumlah penduduk yang berada di tempat penelitian tersebut sebanyak 30.916 orang. Jumlah keseluruhan penduduk di kecamatan tilamuta dapat di lihat dari Tabel 1

Tabel 1. Penduduk di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo

No	Jumlah Penduduk	Jumlah Orang	Presentase (%)
1	Laki-laki	15.241	49,30
2	Perempuan	15.675	50,70
	Jumlah	30.916	100

Sumber : Kantor Kecamatan Tilamuta

Berdasarkan tabel 1 di atas dapat dijelaskan bahwa jumlah Penduduk di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo, Laki-laki 15,451 orang dan perempuan 15,065 orang, jumlah total penduduk tersebut yaitu 30,516

4.1.3 Data Tingkat Pendidikan di Kecamatan Tilamuta

Dari data Pendidikan yang berada di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo di lihat dari gambar tabel tersebut :

Tabel 2. Keadaan Penduduk berdasarkan tingkat Pendidikan di Kecamatan Tilamuta

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah Penduduk	Presentase (%)
1	SD	3.523	49,40
2	SMP	1.635	22,92
3	SMA	1.974	27,68
	Jumlah	7.132	100

Sumber: Data BPS Kabupaten Boalemo

Berdasarkan tabel 2 di atas tingkat Pendidikan di Kecamatan Tilamuta yaitu tingkat SD 3.523 orang, presentase 49,40 %, SMP 1.635 orang, presentase 22,92% dan SMA 1.974 orang, presentase 27,68 %.

4.2 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.

4.2.1 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 44-53 tahun untuk lebih jelasnya terlihat pada Tabel 2.

Tabel 3. Klasifikasi Umur Responden Responden pada Industri rumah tangga ikan teri, 2021

No	Umur (Tahun)	Jumlah Orang	Persentase (%)
1	44 – 53	3	60
2	54 – 63	1	20
3	64 – 73	1	20
Jumlah		5	100

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2021

Tabel 3 menunjukkan bahwa umur 44-53 tahun merupakan jumlah umur responden yang tertinggi yaitu terdiri dari masing-masing 3 orang dengan persentase (60%).

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.

4.2.2 Tingkat Pendidikan

Tabel 4. Tingkat Pendidikan Responden pada Industri rumah tangga ikan teri Kecamatan Tilamuta, 2021

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

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2021

Tabel 4 menunjukkan bahwa pendidikan terbanyak pada responden yaitu SD 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.

4.2.3 Pengalaman Berusaha

Tabel 5. Pengalaman Berusaha Responden pada Industri rumah tangga ikan teri, 2021

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, 2021

Tabel 5 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.

4.3 Kegiatan Produksi

Kegiatan produksi yang dilakukan oleh usaha produksi ikan teri ini merupakan kegiatan yang dimulai dari pengadaan bahan baku sampai dengan pemasaran produk. Dalam satu kali proses produksi yang dilakukan membutuhkan waktu sekitar 3 hari mulai dari proses persiapan bahan baku hingga dalam proses pengeringan. Kegiatan produksi ikan teri tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Pertama, ikan kemudian dibersihkan dan di sortir untuk menghilangkan benda-benda lain atau kotoran yang ikut tersaring pada saat penangkapan atau penjaringan ikan.
2. tiriskan ikan ke dalam tempat penirisan sampai kadar air berkurang
3. Tebarkan ikan-ikan tersebut diatas penjemuran yang telah disiapkan
4. Jemur di bawah sinar matahari
5. Setelah agak kering, ikan di balik agar pengeringan lebih merata
6. Sortir ikan yang sudah kering

7. Packing ikan yang utuh dan disimpan dalam suhu ruang.
8. Ikan Teri dipasarkan di pasar Tilamuta dan sebagian besar di jemput oleh beberapa pedagang kecil untuk dipasarkan secara keliling di Kecamatan Tilamuta.

4.4 Analisis Biaya

Analisis biaya digunakan untuk menghitung biaya total usaha pengolahan ikan teri basah atau ikan teri menjadi ikan teri dalam proses pembuatannya, yang meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Tujuan analisis biaya usaha pengolahan ikan teri 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 teri 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 teri selama 1 bulan produksi dapat dilihat pada Tabel 6 berikut :

Tabel 6. Penyusutan Alat pada usaha pengolahan ikan teri adalah sebagai berikut :

No. Resp	Jenis alat	jumlah	Nilai awal (Rp)	umur ekonomis (tahun)	Nilai akhir	Jumlah Penyusutan (Rp)
1	Terpal Alas Penjemuran	3	350.000	2	250.000	150.000
	Timbangan	1	250.000	2	200.000	25.000
	Baskom/ember	3	50.000	1	40.000	30.000
	Karung	5	5.000	1	2.000	15.000
	Jumlah					220.000
2	Terpal Alas Penjemuran	1	300.000	2	250.000	25.000
	Timbangan	1	200.000	3	150.000	50.000
	Baskom/ember	1	45.000	1	35.000	10.000
	Karung	2	5.000	1	2.000	6.000
	Jumlah					91.000
3	Terpal Alas Penjemuran	5	370.000	2	340.000	75.000
	Timbangan	1	300.000	2	250.000	25.000
	Baskom/ember	5	75.000	2	50.000	62.500
	Karung	8	5.000	1	2.500	20.000
	Jumlah					182.500
4	Terpal Alas Penjemuran	3	350.000	2	250.000	150.000
	Timbangan	1	250.000	2	200.000	25.000
	Baskom/ember	3	50.000	1	40.000	30.000
	Karung	5	5.000	1	2.000	15.000
	Jumlah					220.000
5	Terpal Alas Penjemuran	4	370.000	2	320.000	100.000
	Timbangan	1	250.000	2	200.000	25.000
	Baskom/ember	3	50.000	1	40.000	30.000
	Karung	6	5.000	1	2.000	18.000
	Jumlah					173.000
Total						886.500
Rata-rata						177.300

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2021

Tabel 6 menunjukkan jenis dan besarnya biaya penyusutan selama satu bulan proses produksi, total biaya penyusutan alat usaha pengolahan ikan teri yaitu sebesar Rp. 886.500.- atau dengan rata-rata sebanyak Rp.177.300,-.

Peralatan untuk membuat ikan teri 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 dan biaya lainnya. Jenis dan besarnya biaya variabel yang dikeluarkan dapat dilihat pada Tabel 7 berikut :

Tabel 7. Biaya bahan baku pada usaha pengolahan ikan teri

No. Rsp.	jenis bahan baku	Jumlah Bahan baku/keranjang			Harga (Rp/kg)			Jumlah harga (Rp)		
		A	B	C	A	B	C	A	B	C
1	Ikan teri	300	270	180	150.000	120.000	80.000	45.000.000	33.600.000	13.600.000
Jumlah								92.200.000		
2	Ikan teri		30	30	-	90.000	70.000	-	2.700.000	2.100.000
Jumlah								4.800.000		
3	Ikan teri	450	450	300	150.000	120.000	80.000	67.500.000	54.000.000	24.000.000
Jumlah								145.500.000		
4	Ikan teri	300	295	155	150.000	120.000	80.000	45.000.000	34.800.000	12.800.000
Jumlah								92.600.000		
5	Ikan teri	325	425	300	150.000	120.000	80.000	48.750.000	51.000.000	24.000.000
Jumlah								123.750.000		
Total								458.850.000		
Rata-Rata								91.770.000		

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2021

Tabel 8. Biaya lainnya pada usaha pengolahan ikan teri

No. Rsp.	Jenis Biaya	Satuan	Harga	Jumlah liter	jumlah
	Biaya Lainnya				
1	Bensin/Transportasi	Liter	10.000	16	160.000
2	Bensin/Transportasi	Liter	10.000	8	80.000
3	Bensin/Transportasi	Liter	10.000	25	250.000
4	Bensin/Transportasi	Liter	10.000	16	150.000
5	Bensin/Transportasi	Liter	10.000	20	200.000
Total					840.000
Rata-rata					168.000

Sumber : Data Informasi Setelah Diolah, 2021

Tabel 7 dan tabel 8 menunjukkan rata-rata biaya variabel selama satu kali satu bulan/periode proses produksi sebesar Rp 459.690.000,- atau dengan rata-rata Rp. 91.938.000 dengan biaya bahan baku sebesar Rp 458.850.000,- atau dengan rata-rata Rp. 91.770.000 dan biaya lainnya sebesar Rp 840.000,- atau dengan rata-rata Rp. 168.000 yang terdiri dari bensin atau transportasi mulai proses produksi hingga pemasaran.

c. Biaya Total

Biaya total usaha pengolahan ikan teri meliputi seluruh biaya tetap dan biaya variabel. Besarnya biaya total usaha pengolahan ikan teri dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 9 berikut ini :

Tabel 9. Total Biaya pada usaha pengolahan ikan teri

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	Rata-rata (Rp)
1	Biaya tetap	886.500	177.300
2	Biaya variabel	459.690.000	91.938.000
Total		460.576.500	
Rata-rata		92.115.300	

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2021

Tabel 9 menunjukkan bahwa biaya total pada usaha pengolahan ikan teri dalam satu bulan produksi yaitu Rp. 460.576.500,- atau rata-rata sebesar Rp 92.115.300,-

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.

4.5. Analisis Penerimaan Usaha Ikan Teri

Penerimaan usaha pengolahan ikan teri dihitung dari jumlah produksi yang dihasilkan dikalikan dengan harga. Penerimaan pada usaha pengolahan ikan teri ini dapat dilihat pada Tabel 10. berikut ini :

Tabel 10. Penerimaan pada usaha pengolahan ikan teri

No. Rsp.	Uraian	Jumlah Produksi (Kg)			Harga (Rp/kg)			Jumlah harga (Rp)		
		A	B	C	A	B	C	A	B	C
1	Ikan Teri	600	540	360	150.000	120.000	80.000	90.000.000	67.200.000	27.200.000
Jumlah								184.400.000		
2	Ikan Teri	-	60	60	-	90.000	70.000	-	5.400.000	4.200.000
Jumlah								9.600.000		
3	Ikan Teri	900	900	600	150.000	120.000	80.000	135.000.000	108.000.000	48.000.000
Jumlah								291.000.000		
4	Ikan Teri	600	590	310	150.000	120.000	80.000	90.000.000	69.600.000	25.600.000
Jumlah								185.200.000		
5	Ikan Teri	650	850	600	150.000	120.000	80.000	96.000.000	103.200.000	48.000.000
Jumlah								247.200.000		
Total								921.200.000		
Rata-Rata								184.240.000		

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2021

Tabel 10 menunjukkan penerimaan usaha pengolahan ikan teri selama satu bulan proses produksi. Dalam satu kali proses produksi setiap bulan menghabiskan ikan teri jenis super sekitar 1.375 keranjang atau dengan rata-rata 343,75 keranjang, jenis ikan teri macis sekitar 1.470 keranjang atau dengan rata-rata 294 keranjang dan jenis ikan teri goras sekitar 965 keranjang atau dengan rata-rata 193 keranjang. kemudian jenis ikan teri dilakukan proses produksi/pengolahan menjadi ikan teri yang kemudian dijual dengan beragam berdasarkan jenisnya mulai dari harga Rp. 70.000/kg sampai dengan Rp. 150.000/kg. Total Penerimaan usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri selama satu bulan proses produksi yaitu sebesar Rp. 921.200.000,- atau dengan rata-rata sebesar Rp. 184.240.000,-

4.6. Analisis Keuntungan Usaha Ikan teri

Keuntungan yang diterima dari usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri selama satu bulan proses produksi merupakan hasil perhitungan dari selisih antara penerimaan dengan biaya total. Perhitungan keuntungan usaha pengolahan ikan teri

menjadi ikan teri selama satu bulan proses produksi dapat dilihat pada Tabel 11 berikut ini :

Tabel 11. Keuntungan pada usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri

No	Uraian	Jumlah	Rata-rata
1	Total Penerimaan	921.200.000	184.240.000
2	Total Biaya	460.576.500	92.115.300
	Total	460.623.500	
	Rata-Rata	92.124.700	

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2021

Tabel 11 Menunjukkan bahwa keuntungan usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri selama satu bulan proses produksi dengan total penerimaan sebesar Rp. 921.200.000,- atau dengan rata-rata sebesar Rp. 184.240.000,- dan biaya total sebesar Rp. 460.576.500,- atau dengan rata-rata sebesar Rp. 92.115.300,- sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp 460.623.500,- atau dengan rata-rata sebesar 92.124.700.

4.7. Analisis Efisiensi Usaha Ikan Teri Menjadi Ikan teri

Efisiensi usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri dilakukan dengan menggunakan analisis perhitungan R/C Ratio, yaitu dengan membandingkan antara penerimaan dengan total biaya. Perhitungan analisis efisiensi tersebut dapat dilihat pada Tabel 12 berikut :

Tabel 12. Efisiensi usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri

No	Uraian	Jumlah	Rata-rata
1	Penerimaan Total (Rp)	921.200.000	184.240.000
2	Biaya Total (Rp)	460.576.500	92.115.300
	Efisiensi (R/C)	2,00	

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2020

Tabel 12 menunjukkan bahwa efisiensi usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo dengan penerimaan sebesar Rp

921.200.000,- dan biaya total sebesar Rp 460.576.500,- sehingga diperoleh nilai R/C ratio sebesar 2,00. Hal ini berarti bahwa usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri menunjukkan sudah efisien. ini berarti bahwa Semakin besar R/C rasio maka akan semakin besar pula penerimaan yang akan diperoleh.

4.8. Analisis Nilai Tambah Bahan Baku

Nilai tambah usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku yang digunakan dalam memproduksi ikan teri.

Perhitungan analisis nilai tambah usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri dapat dilihat pada Tabel 13 berikut ini :

Tabel 13. Nilai tambah usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri

No	Uraian	Jumlah
1	Nilai Produk akhir (Rp)	921.200.000
2	Biaya bahan baku (Rp)	458.850.000
3	Jumlah bahan baku (kg)	3.810
4	Biaya Lainnya	840.000
5	Biaya antara	459.690.000
6	Nilai Penyusutan	886.500
7	Nilai tambah bruto	461.510.000
8	Nilai tambah netto	460.623.500
9	Nilai tambah per bahan baku	121,131

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2021

Tabel 13 Menunjukkan analisis nilai tambah yang meliputi nilai tambah bruto, nilai tambah netto, dan nilai tambah per bahan baku usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri.

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 teri menjadi ikan teri dengan nilai produk akhir sebesar Rp 921.200.000,-. Nilai produk akhir yang diterima adalah penerimaan berupa produk ikan teri. Biaya antara sebesar Rp 459.690.000,- yang terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 458.850.000, dan biaya transportasi sebesar Rp 840.000. Biaya antara adalah biaya yang sekali habis digunakan dalam proses produksi dan bersifat tidak tahan lama dan jasa. Nilai tambah bruto sebesar Rp 461.510.000,- 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 teri menjadi ikan teri sebesar Rp 460.623.500,- diperoleh dengan nilai tambah bruto sebesar Rp. 461.510.000,- 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. 886.500.

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 teri. Nilai tambah per bahan baku ikan teri sebesar Rp 121,131/kg, artinya

untuk setiap satu kg bahan baku ikan teri yang digunakan dalam produksi memberikan nilai tambah bahan baku sebesar Rp.121,131/kg

Besarnya nilai tambah tersebut diperoleh dari nilai tambah bruto sebesar Rp 461.510.000 dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan yaitu sebanyak 3.810 kg.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Total Keuntungan yang diterima produsen pada usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri berdasarkan ketiga jenisnya yaitu ikan teri super, ikan teri macis dan ikan teri goras dalam satu bulan proses produksi sebesar Rp 460.623.500,- atau rata-rata sebesar Rp. 92.124.700,- yang terdiri dari 5 orang responden produsen ikan teri.
2. Efisiensi usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri adalah sebesar 2,00. Hal ini berarti bahwa usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo menunjukkan sangat efisien.
3. Pengolahan dari ikan teri menjadi ikan teri memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp 461.510.000,- nilai tambah netto sebesar Rp 460.623.500 nilai tambah per bahan baku sebesar Rp 121,131/kg.

5.2 Saran

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

1. Untuk meningkatkan kelancaran usaha, maka usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri perlu menambah modal guna meningkatkan jumlah produksi ikan teri. Karena dengan jumlah produksi ikan teri 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 teri menjadi ikan teri, karena usaha ini mampu memberikan keuntungan bagi masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto dan Liviawati. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta
- Arikunto, S. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Balitbang Perikanan. 1994. Pedoman Teknis Perencanaan Pemanfaatan dan Pengelolaan Sumberdaya Ikan Pelagis Kecil dan Perikanannya. Seri Pengembangan Hasil Penelitian Perikanan. No. PHP/KAN/PT.27/1994.
- De Bruin, G.H.P., B.C. Russel, and A. Bogusch. 1994. *The Marine Fishery Resources of Sri Lanka*. FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purpose. Roma.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung. 2010. *Inventarisasi dan Informasi Pengolahan dan Perikanan Provinsi lampung 2010*. Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung. Bandar lampung.
- Djarijah, A. S. 1995. *Ikan Asin*. Kanius. Jakarta.
- Downey, W.D dan Erickson, S.P. 1998. *Manajemen Agribisnis* . Erlangga. Jakarta.
- Hayami, Y. Toshihiko, M. , dan M. Asdjidin. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java : A Perspektif From a Sunda Vilage the CGPRT Centog*. Bogor
- Huss, H.H. 1994. *Assurance aof Sea Food Quality*. FAO Fisheries Technical Paper. Rome.
- Soleh, M. 2012. 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.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisioner Penelitian

K U I S I O N E R

Desa :

Kecamatan :

Tanggal Pengambilan Data :

I. IDENTITAS RESPONDEN

N a m a :

U m u r :

Jumlah Tanggungan :

Pendidikan Terakhir :

Pekerjaan selain produsen ikan teri :

II. PRODUK IKAN TERI

A. Ikan Teri

1. Berapa kg/liter setiap kali produksi? kg/liter
2. Berapa harga beli kg/liter ikan teri ? kg/liter
3. Berapa kali produksi dalam sebulan? kali
4. Berapa harga jual ikan teri per kg/liter? Rp / kg
5. Bagaimana proses pemasaran? (melalui pedagang pengumpul, pedagang pengecer atau langsung kekonsumen)
6. Apakah ada hambatan dalam hal pemasaran? Sebutkan!

III. PENYUSUTAN ALAT

Jenis input	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Umur ekonomis	Tahun pembelian	penyusutan
Alat :						
Pisau						
Saringan						

Baskom						
Jaring penjemuran						
timbangan						
liter						
Tungku pemasakan						
Panci						
Dll						

IV. BAHAN YANG DIGUNAKAN

Jenis Input Bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Total
Garam			
BBM			
Plastic kemas			

V. SERAPAN TENAGA KERJA

Kegiatan	Tenaga kerja luar keluarga						
	Pria			Wanita/anak-anak			Biaya
	JO	JHK	JJK	JO	JHK	JJK	
Persiapan bahan baku							
Sortir							
Pemasakan							
Pencucian							
Penjemuran							
Pemasaran							
dll							

Ket : JO = Jumlah Orang

JHK = Jumlah Hari Kerja

JJK = Jumlah Jam Kerja

Lampiran 2. Hasil Analisis Data

Tabel 1. Identitas Responden

No. Responden	Nama	Umur	Tingkat Pendidikan
1	Albert Patalangi	62	SMP
2	Demena Sena	44	SD
3	Ratni Labuga	72	SMP
4	Pau Supu	53	SD
5	Asna Yunus	51	SD

Tabel 2. Jumlah Penggunaan Bahan baku ikan teri pada usaha pengolahan ikan teri

No. Rsp.	jumlah produksi ke-	Jumlah Bahan baku/keranjang			Harga (Rp/kg)			Jumlah harga (Rp)		
		A	B	C	A	B	C	A	B	C
1	1	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	2	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	3	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	4	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	5	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	6	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	7	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	8	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	9	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	10	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	11	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	12	10	5	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	600.000	800.000
	13	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	14	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	15	10	5	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	600.000	800.000
	16	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	17	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	18	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	19	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	20	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	21	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	22	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	23	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	24	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	25	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	26	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	27	10	5	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	600.000	800.000
	29	10	5	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	600.000	800.000
	30	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
Jumlah		300	270	180				45.000.000	33.600.000	13.600.000
2	1	-	2,5	2,5	-	90.000	70.000	-	225.000	175.000
	2	-	2,5	2,5	-	90.000	70.000	-	225.000	175.000
	3	-	2,5	2,5	-	90.000	70.000	-	225.000	175.000
	4	-	2,5	2,5	-	90.000	70.000	-	225.000	175.000
	5	-	2,5	2,5	-	90.000	70.000	-	225.000	175.000
	6	-	2,5	2,5	-	90.000	70.000	-	225.000	175.000
	7	-	2,5	2,5	-	90.000	70.000	-	225.000	175.000
	8	-	2,5	2,5	-	90.000	70.000	-	225.000	175.000
	9	-	2,5	2,5	-	90.000	70.000	-	225.000	175.000
	10	-	2,5	2,5	-	90.000	70.000	-	225.000	175.000
	11	-	2,5	2,5	-	90.000	70.000	-	225.000	175.000
	12	-	2,5	2,5	-	90.000	70.000	-	225.000	175.000

Jumlah		-	30	30					2.700.000	2.100.000
3	1	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	2	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	3	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	4	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	5	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	6	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	7	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	8	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	9	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	10	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	11	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	12	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	13	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	14	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	15	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	16	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	17	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	18	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	19	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	20	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	21	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	22	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	23	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	24	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	25	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	26	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	27	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	29	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	30	15	15	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.800.000	800.000
	Jumlah		450	450	300				67.500.000	54.000.000
4	1	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	2	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	3	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	4	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	5	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	6	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	7	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	8	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	9	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	10	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	11	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	12	10	5	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	600.000	800.000
	13	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	14	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	15	10	5	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	600.000	800.000
	16	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	17	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	18	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	19	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	20	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	21	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	22	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	23	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	24	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	25	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	26	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	27	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	29	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	30	10	10	5	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.200.000	400.000
	jumlah		300	295	155				45.000.000	34.800.000
5	1	15	10	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.200.000	800.000
	2	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	3	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	4	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	5	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000

	6	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	7	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	8	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	9	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	10	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	11	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	12	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	13	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	14	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	15	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	16	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	17	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	18	15	10	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.200.000	800.000
	19	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	20	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	21	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	22	15	10	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.200.000	800.000
	23	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	24	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	25	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	26	15	10	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.200.000	800.000
	27	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	29	10	15	10	150.000	120.000	80.000	1.500.000	1.800.000	800.000
	30	15	10	10	150.000	120.000	80.000	2.250.000	1.200.000	800.000
Jumlah		325	425	300				48.750.000	51.000.000	24.000.000
Total		1.375	1.470	965				206.250.000	176.100.000	76.500.000
Rata-rata		343,75	294	193				51.562.500	35.220.000	15.300.000

Keterangan :

- *A* = Ikan teri jenis super (bahasa gorontalo)
- *B* = Ikan teri jenis macis (bahasa gorontalo)
- *C* = Ikan teri jenis goras (bahasa gorontalo)
- *Keranjang* = Alat ukur yang digunakan budaya gorontalo

Tabel 3. Jumlah Produksi ikan teri pada usaha pengolahan ikan teri

No. Rsp.	jumlah produksi ke-	Jenis ikan teri dan jumlah Produksi/hari/kg			Harga (Rp/kg)			Jumlah harga (Rp)		
		A	B	C	A	B	C	A	B	C
1	1	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	2	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	3	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	4	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	5	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	6	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	7	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	8	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	9	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	10	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	11	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	12	20	10	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	1.200.000	1.600.000
	13	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	14	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	15	20	10	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	1.200.000	1.600.000
	16	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	17	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	18	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	19	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	20	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	21	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	22	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	23	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	24	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	25	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	26	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	27	20	10	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	1.200.000	1.600.000
	29	20	10	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	1.200.000	1.600.000
	30	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
Jumlah		600	540	360				90.000.000	67.200.000	27.200.000
2	1	-	5	5	-	90.000	70.000	-	450.000	350.000
	2	-	5	5	-	90.000	70.000	-	450.000	350.000
	3	-	5	5	-	90.000	70.000	-	450.000	350.000
	4	-	5	5	-	90.000	70.000	-	450.000	350.000
	5	-	5	5	-	90.000	70.000	-	450.000	350.000
	6	-	5	5	-	90.000	70.000	-	450.000	350.000
	7	-	5	5	-	90.000	70.000	-	450.000	350.000
	8	-	5	5	-	90.000	70.000	-	450.000	350.000
	9	-	5	5	-	90.000	70.000	-	450.000	350.000
	10	-	5	5	-	90.000	70.000	-	450.000	350.000
	11	-	5	5	-	90.000	70.000	-	450.000	350.000
	12	-	5	5	-	90.000	70.000	-	450.000	350.000
Jumlah		-	60	60					5.400.000	4.200.000
3	1	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	2	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	3	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	4	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	5	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	6	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	7	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	8	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	9	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	10	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	11	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	12	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	13	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	14	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	15	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	16	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000

	17	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	18	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	19	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	20	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	21	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	22	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	23	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	24	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	25	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	26	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	27	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	29	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
	30	30	30	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	3.600.000	1.600.000
Jumlah		900	900	600				135.000.000	108.000.000	48.000.000
4	1	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	2	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	3	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	4	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	5	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	6	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	7	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	8	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	9	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	10	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	11	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	12	20	10	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	1.200.000	1.600.000
	13	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	14	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	15	20	10	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	1.200.000	1.600.000
	16	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	17	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	18	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	19	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	20	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	21	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	22	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	23	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	24	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	25	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	26	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	27	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	29	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
	30	20	20	10	150.000	120.000	80.000	3.000.000	2.400.000	800.000
jumlah		600	590	310				90.000.000	69.600.000	25.600.000
5	1	30	20	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	2.400.000	1.600.000
	2	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	3	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	4	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	5	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	6	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	7	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	8	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	9	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	10	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	11	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	12	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	13	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	14	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	15	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	16	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	17	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	18	30	20	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	19	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	20	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	21	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	22	30	20	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	2.400.000	1.600.000

	23	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	24	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	25	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	26	30	20	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	2.400.000	1.600.000
	27	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	29	20	30	20	150.000	120.000	80.000	3.000.000	3.600.000	1.600.000
	30	30	20	20	150.000	120.000	80.000	4.500.000	2.400.000	1.600.000
Jumlah		650	850	600				96.000.000	103.200.000	48.000.000
Total		2.750	2.940	1.930				411.000.000	353.400.000	153.000.000
Rata-rata		687,5	588	386				102.750.000	70.680.000	30.600.000

Keterangan :

- *A* = Ikan teri jenis super (bahasa gorontalo)
- *B* = Ikan teri jenis macis (bahasa gorontalo)
- *C* = Ikan teri jenis goras (bahasa gorontalo)
- *Keranjang* = Alat ukur yang digunakan budaya gorontalo

Tabel 4. Jumlah biaya pada pada usaha pengolahan ikan teri

No. Resp.	Jenis Biaya	Satuan	Harga	Jumlah/bulan	Total
	Biaya Lainnya				
1	Bensin/Transportasi	Liter	10.000	16	160.000
2	Bensin/Transportasi	Liter	10.000	8	80.000
3	Bensin/Transportasi	Liter	10.000	25	250.000
4	Bensin/Transportasi	Liter	10.000	16	150.000
5	Bensin/Transportasi	Liter	10.000	20	200.000

Tabel 5. Penyusutan Alat pada usaha pengolahan ikan teri menjadi ikan teri

No	Jenis alat	jumlah	Nilai awal (Rp)	umur ekonomis (tahun)	Nilai akhir	Jumlah Penyusutan (Rp)
1	Terpal Alas Penjemuran	3	350.000	2	250.000	150.000
	Timbangan	1	250.000	2	200.000	25.000
	Baskom/ember	3	50.000	1	40.000	30.000
	Karung	5	5.000	1	2.000	15.000
	Jumlah					220.000
2	Terpal Alas Penjemuran	1	300.000	2	250.000	25.000
	Timbangan	1	200.000	3	150.000	50.000
	Baskom/ember	1	45.000	1	35.000	10.000
	Karung	2	5.000	1	2.000	6.000
	Jumlah					91.000
3	Terpal Alas Penjemuran	5	370.000	2	340.000	75.000
	Timbangan	1	300.000	2	250.000	25.000
	Baskom/ember	5	75.000	2	50.000	62.500
	Karung	8	5.000	1	2.500	20.000
	Jumlah					182.500
4	Terpal Alas Penjemuran	3	350.000	2	250.000	150.000
	Timbangan	1	250.000	2	200.000	25.000
	Baskom/ember	3	50.000	1	40.000	30.000
	Karung	5	5.000	1	2.000	15.000
	Jumlah					220.000
5	Terpal Alas Penjemuran	4	370.000	2	320.000	100.000
	Timbangan	1	250.000	2	200.000	25.000
	Baskom/ember	3	50.000	1	40.000	30.000
	Karung	6	5.000	1	2.000	18.000
	Jumlah					173.000
Total						886.500

Tabel 6. Jumlah Produksi dan penerimaan pada usaha pengolahan ikan teri

No	Uraian	Produksi (Kg/bulan)	Harga/kg	Jumlah (Rp)
1	Teri Batang macis	600	120.000	72.000.000
	Teri Super	540	150.000	81.000.000
	Teri Goras	360	80.000	28.800.000
	Jumlah	1.500		181.800.000
2	Teri Batang macis	60	90.000	5.400.000
	Teri Goras	60	70.000	4.200.000
	Jumlah	120		9.600.000
3	Teri Batang macis	900	120.000	108.000.000
	Teri Super	900	150.000	135.000.000
	Teri Goras	600	80.000	48.000.000
	Jumlah	2.400		291.000.000
4	Teri Batang macis	600	120.000	72.000.000
	Teri Super	590	150.000	88.500.000
	Teri Goras	310	80.000	24.800.000
	Jumlah	1.500		185.300.000
5	Teri Batang macis	650	120.000	78.000.000
	Teri Super	850	150.000	127.500.000
	Teri Goras	600	80.000	48.000.000
	Jumlah	2.100		253.500.000
	Total			921.200.000
	Rata-rata			184.240.000

Lampiran 3. Gambar Produk Penelitian



Gambar 1. Ikan Teri Super segar (Ukuran \pm 2-3 cm)



Gambar 2. Ikan Teri Macis segar (Ukuran \pm 3-4 cm)



Gambar 3. Ikan Teri Goras segar (Ukuran \pm 5-6 cm)



Gambar 4. Proses Penjemuran



Gambar 5. Ikan teri Super (Ukuran $\pm 2-3$ cm)



Gambar 6. Ikan teri Macis (Ukuran $\pm 3-4$ cm)



Gambar 7. Ikan teri Goras segar (Ukuran \pm 5-6 cm)



Gambar 8. Penjualan Ikan teri



Gambar 9. Penjualan Ikan teri



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

Jl. Raden Saleh No. 17 Kota Gorontalo
Telp: (0435) 8724466, 829975; Fax: (0435) 82997;
E-mail: lembagapenelitian@unisan.ac.id

Nomor : 2575/PIP/LEMLIT-UNISAN/GTO/X/2020

Lampiran : -

Hal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth,

Kepala KESBANGPOL Kabupaten Boalemo

di,-

Tilamuta

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Zulham, Ph.D
NIDN : 0911108104
Jabatan : Ketua Lembaga Penelitian

Meminta kesediannya untuk memberikan izin pengambilan data dalam rangka penyusunan **Proposal / Skripsi**, kepada :

Nama Mahasiswa : Anggy R. P. Dalumi
NIM : P2217074
Fakultas : Fakultas Pertanian
Program Studi : Agribisnis
Lokasi Penelitian : Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo
Judul Penelitian : ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN IKAN TERI DI KECAMATAN TILAMUTA KABUPATEN BOALEMO

Atas kebijakan dan kerja samanya diucapkan banyak terima kasih.

Gorontalo, 17 Oktober 2020





PEMERINTAH KABUPATEN BOALEMO KANTOR KESBANG POL

Alamat : Jl. Sultan Hunudli Desa Modelorma Kec. Tilamuta Kab. Boalemo

REKOMENDASI

Nomor : 070/KesbangPol/109/XI/2020

Kepala Kantor Kesbang Pol Kabupaten Boalemo, setelah membaca Surat dari Ketua Lembaga Penelitian (LEMLIT) Universitas Ichsan Gorontalo, Nomor : 2575/PIP/LEMLIT-UNISAN/GTO/X/2020 Tanggal 17 Oktober 2020 Perihal Permohonan Penelitian maka dengan ini memberikan Rekomendasi kepada :

Nama : Anggry R. P. Dalumi
NPM : P2217074
FAK/Prodi : Pertanian/Agribisnis
Alamat : Desa Ayuhulalo Kec. Tilamuta Kab. Boalemo
Judul Penelitian : "Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Teri Di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo"
Lokasi Penelitian : Kecamatan Tilamuta Kab. Boalemo
Waktu : 1 (satu) Bulan Terhitung sejak Bulan 01 Desember 2020 s/d 4 Januari 2021

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Selama mengadakan Penelitian agar menjaga keamanan dan ketertiban, serta melapor kepada Pemerintah setempat yang menjadi obyek penelitian.
2. Tidak dibenarkan menggunakan rekomendasi ini untuk kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan Penelitian.
3. Setelah melakukan Penelitian agar menyampaikan 1 eksemplar laporan hasil penelitian kepada Pemerintah Kab. Boalemo Cq. Kakan Kesbang Pol Kab. Boalemo
4. Surat rekomendasi ini akan dicabut kembali atau dinyatakan tidak berlaku apabila peneliti tidak mentaati ketentuan tersebut diatas.

Demikian Rekomendasi ini diberikan untuk dipergunakan seperlunya.

Tilamuta 01 Desember 2020

KAKAN KESBANG POL
KABUPATEN BOALEMO



ASNI ABUBAKAR JUSUF, S.Pd
NIP. 19700404 201001 2 002

Tembusan :

1. Yth. Bupati Boalemo (Sebagai Laporan)
2. Yth. Ketua LEMLIT UNISAN
3. Yth. Kadus Pentadu Timur Kab. Boalemo



PEMERINTAH KABUPATEN BOALEMO

KANTOR CAMAT TILAMUTA

Kamat Jln. Tirta - Modelomo No. 1 (0443) 211171

SURAT REKOMENDASI

Nomor : 4/2.1/Kec.Til/ 83 /III/2021

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : REFLIN KAMUMU, SE
NIP : 19720401 200604 1 016
Jabatan : Sekcam Tilamuta
Memberikan Rekomendasi kepada :
Nama : ANGGRY R. P. DALUMI
NPM : P2217074
Fakultas : Pertanian
Jurusan / Prodi : Agribisnis
Alamat : Desa Ayuhulalo Kec. Tilamuta Kab. Boalemo

Bahwa yang bersangkutan Benar-benar telah selesai melaksanakan Penelitian yang dilaksanakan selama 1 (Satu) Bulan terhitung sejak Tanggal 01 Desember 2020 s/d 04 Januari 2021 guna Penyelesaian Skripsi dengan judul "*Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Teri di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo*".

Demikian Surat Rekomondasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Tilamuta, 25 Maret 2021

KAMAT TILAMUTA
CAM
REFLIN KAMUMU, SE
NIP. 19720401 200604 1 016



**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. 0078/UNISAN-G/S-BP/IV/2021

Yang bertanda tangan di bawah ini:

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

Dengan ini Menyatakan bahwa :

Nama Mahasisw : ANGGY R. P. DALUMI
NIM : P2217074
Program Studi : Agribisnis (S1)
Fakultas : Fakultas Pertanian
Judul Skripsi : Analisis nilai tambah usaha pengolahan ikan teri di kecamatan tilamuta Kabupaten boalemo

Sesuai dengan hasil pengecekan tingkat kemiripan skripsi melalui aplikasi Turnitin untuk judul skripsi di atas diperoleh hasil Similarity sebesar 32%, 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, 03 April 2021

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

P2217074

ANGGY R. P. DALUMI.docx

Sources Overview

32%

OVERALL SIMILARITY

1	id.123dok.com INTERNET	12%
2	id.scribd.com INTERNET	7%
3	LL Dikti IX Turnitin Consortium on 2019-08-01 SUBMITTED WORKS	5%
4	digilib.unila.ac.id INTERNET	3%
5	www.scribd.com INTERNET	2%
6	docplayer.info INTERNET	1%
7	repositori.umsu.ac.id INTERNET	<1%
8	www.univ-tridianti.ac.id INTERNET	<1%
9	anzdoc.com INTERNET	<1%
10	ejournalunigoro.com INTERNET	<1%
11	repository.radenintan.ac.id INTERNET	<1%
12	LL Dikti IX Turnitin Consortium on 2019-08-03 SUBMITTED WORKS	<1%

Excluded search repositories:

- None

Excluded from Similarity Report:

- Bibliography
- Quotes
- Small Matches (less than 20 words).

Excluded sources:

- None

RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Kecamatan Tilamuta, Kabupaten Boalemo, tanggal 25 Mei 1996, memiliki nama lengkap Anggy R.P Dalumi. penulis adalah anak pertama dari 4 bersaudara, dari pasangan Bapak Tamrin Dalumi dan Ibu Sri Yanti Manto, penulis memulai pendidikan di SDN 03 Tilamuta Kecamatan Tilamuta, Kabupaten Boalemo kemudian melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 02 Tilamuta Kecamatan Tilamuta, hingga melanjutkan pendidikan di SMK Negeri 1 Tilamuta Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo, dan pada tahun 2017 penulis mendaftar sebagai mahasiswa Universitas Ichsan Gorontalo Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis.