

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN ASIN “MINOARTO” DIDESA SIDAKAYA KECAMATAN CILACAP SELATAN KABUPATEN CILACAP

VANDRIAS DEWANTORO , VINI ARUMSARI, RAHMA WIDIARTI
Fakultas Pertanian UPN “Veteran” Yogyakarta

ABSTRACT

Analysis added value of Effort Industry Processing of Briny Fish “Minoarto” in Countryside of Sidakata District of Cilacap South Sub-Province of Cilacap.

This research have to know the level of effeciency of effort industry processing of briny fish “Minoarto”, knowing the level of obtained added value of sale of briny fish and kinow constraints faced the effort industry processing of briny fish “Minoaro”

Method research the used is descriptive. For method or determination of area use method of purposive sampling. First target to know the leel of efficiency of effort briny fish use formula of RC ratio, while second target to know the level of added value use formula of incremental RC ratio.

Effort industry processing of briny fish “Minoarto” in Countryside of Sidakata District of Cilacap South Sub-Province of Cilacap obtain get reenue equal to Rp 108.560.962,50 and value of R C equal 1,81 meaning the effort processing of this briny fish have efficien because value of $RC > 1$.

Effort industry processing of briny fish “Minoarto” can give added value compared to the effort sale of fresh fish, with value of incremental R C equal to 1,49 and advantage difference equal to rp. 49.695.712,50

In managing the effort briny fish industry “Minoarto” facing constraints for example usage of production appliances which still traditional, and limitation of capital.

Keyword : industry, briny fish, added value, efficiency, constraints

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu desa yang terletak dipesisir pantai Cilacap dan terdapa perajin ikan asin adalah Desa Sidakaya. Usaha industri ikan asin di Desa Sidakaya Kecamatan Cilacap Selatan bisa berkembang karena didukung dengan ketersediaan bahan baku dan tenaga kerja yang ada. Ikan asin tangkapan nelayan dijual ditempat pelelangan ikan. Ikan segar biasanya dibeli oleh pedagang ikan untuk dijual kembali, sedangkan oleh perajin ikan asin, ikan segar diolah kembali dan diproses untuk dijadikan ikan asin. “Minoarto” adalah salah satu sentra industri yang mengusahakan pembuatan ikan asin yang ada di desa Sidakaya. Dikembangkannya usaha pengawetan ikan ini mempunyai tujuan untuk meningkatkan pendapatan

yaitu dengan menambah nilai ekonomis dari ikan, yaitu ikan segar yang hanya memiliki nilai ekonomis dua hari saja menjadi nilai ekonomis yang memiliki ketahanan lebih dari 2 bulan. Dengan adanya peningkatan nilai tambah maka diharapkan dapat pula meningkatkan keuntungan bagi rumah tangga tersebut. Namun untuk melakukan usaha industri ikan asin ini perajin menghadapi kendala yaitu masih banyak perajin yang kekurangan modal.

Jika perajin mempunyai modal yang cukup maka produsen cenderung meningkatkan jumlah produksinya yaitu dengan mengelola lebih banyak ikan sehingga diharapkan dapat meningkatkan jumlah output yang dihasilkan. Tetapi belum tentu dengan penambahan jumlah produksi akan meningkatkan hasil yang maksimum, karena itu harus seefisien

mungkin dalam melakukan kegiatan usaha.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul "Analisis Nilai Tambah Usaha Industri Pengelolaan Ikan Asin "Minoarto" di Desa Sidakaya Kecamatan Cilacap Selatan Kabupaten Cilacap". dari penelitian tersebut diharapkan penulis dapat mengetahui sejauh mana usaha ikan asin mampu memberikan nilai tambah, apakah usaha ikan asin ini sudah efisien dan kendala-kendala apa saja yang dihadapi oleh perajin industri kecil ikan asin.

B. Identifikasi Masalah

1. Apakah usaha industri pengelolaan ikan asin "Minoarto" efisien?
2. Apakah usaha industri pengelolaan ikan asin "Minoarto" mampu memberikan nilai tambah?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui besarnya efisiensi usaha industri pengelolaan ikan asin "Minoarto"
2. Mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari usaha industri pengolahan ikan asin "Minoarto".
3. Mengetahui kendala-kendala yang dihadapi usaha industri pengolahan ikan asin "Minoarto".

D. Tinjauan Pustaka

1. Landasan Teori

a. Usaha Industri Pengelolaan ikan asin

Salah satu cara untuk mempertahankan daya simpan produk ikan, terutama ikan laut adalah dengan pengelolaan lebih lanjut menjadi beberapa macam produk olahan. Selain untuk mempertahankan agar lebih awet, pengelolaan yang benar akan membuat rasa olahan yang bervariasi.

Usaha industri pengelolaan ikan asin "Minoarto" yang ada didesa sidakaya

kecamatan Cilacap Selatan Kabupaten Cilacap ini memproduksi pengawetan ikan asin yang didapat dari hasil tangkap nelayan. Pada usaha industri pengolahan ikan asin "Minoarto" lebih banyak memproduksi ikan asin yang berukuran besar, seperti ikan manyung yang tiap ekornya beratnya bisa diatas 0,5 kg. Hasil dari pengasinan ikan manyun disebut ikan asin jambal roti. Adapun jenis ikan lain yang dapat diasinkan adalah ikan teri, Montok, Layur, Manyung, Semenit, dan lain-lain. Adapun dalam penelitian ini jenis ikan segar yang diasinkan akan difokuskan pad ikan manyung.

b. Konsep Biaya dan Penerimaan

Penjualan ikan segar dan usaha pengelolaan ikan asin merupakan suatu unit kegiatan ekonomi, sehingga tidak lepas dari prinsip ekonomi. Biaya mempunyai peranan yang sangat penting dalam pengambilan keputusan dibidang usaha, hal ini disebabkan karena besar kecilnya biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu komoditas menentukan harga pokok dan produk yang dihasilkan.

Biaya atau cost diartikan sebagai nilai dari korbanan atau input ekonomi yang diperlukan dan dapat diukur untuk menghasilkan sebuah produk. Biaya dalam menghitung keuntungan terdiri atas :

- 1) Biaya tetap atau Fixed Cost (FC), yaitu biaya yang besarnya tetap (konstan) yang tidak dipengaruhi oleh tingkat output. Adapun yang termasuk dalam biaya tetap adalah biaya penyusutan mesin dan peralatan, sewa lahan, dan biaya lain-lain (pajak bumi dan bangunan) .
- 2) Biaya tidak tetap Variabel Cost (VC), yaitu biaya yang besarnya berubah sesuai perubahan outputnya. Adapun yang termasuk dalam biaya variabel adalah biaya tenaga kerja, biaya pemasaran, biaya listrik, dan biaya bahan bakar.
- 3) Biaya total atau Total Cost (TC) adalah penjumlahan dari biaya tetap dan biaya tidak tetap, dapat ditulis dengan rumus sebagai berikut :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = Total Cost (Biaya Total)

FC = Fixed Cost (Biaya Tetap)

VC = Variabel Cost (Biaya Tidak Tetap)

Penerimaan merupakan hasil kali antara produksi yang diperoleh dengan harga jual produksi. Besar kecilnya penerimaan yang diterima tergantung dari hasil penjualan ikan segar dan tingkat harga yang berlaku. Produsen akan memperoleh penerimaan yang tinggi apabila output yang dihasilkan dari penjualan cukup besar dan dengan harga jual yang tinggi pula. Penerimaan dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TR = Pq \times Q$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (Rp)

Q = Output (Jumlah Produksi) (Kg)

Pq = HargaJual Output (Rp)

Besarnya keuntungan dapat dirumuskan:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π : Keuntungan

TR : Total Revenue (Penerimaan Total) (Rp)

TC : Total Cost (Biaya Total) (Rp)

c. Efiseinsi

Usaha dikatakan efisien apabila perajin melaksanakan dengan sebaik-baiknya yaitu dengan memanfaatkan input yang tersedia dengan maksimal. Konsep efisiensi menurut Soekartawi (1989) adalah penggunaan input minimum untuk menghasilkan output yang maksimal, dapat dirumuskan :

$$\text{Efiseinsi} = \frac{\text{output}}{\text{input}}$$

Efisiensi usaha adalah besarnya penggunaan input minimum yang dikeluarkan dalam suatu kegiatan usaha untuk menghasilkan penerimaan yang maksimal, dapat dirumuskan :

$$\text{Efisiensi usaha} = \frac{\text{Penerimaan Industri ikan Asin Minoarto}}{\text{Total biaya}}$$

Efisiensi usaha industri pengelolaan ikan asin "Minoarto" dapat juga diketahui dengan pendekatan perhitungan BC-rasio yang dirumuskan :

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

Keterangan :

TR = Total Revenue/ penerimaan (Rp)

TC = Total Cost /Biaya (Rp)

Jika $R/C > 1$, maka usaha industri pengolahan ikan asin "Minoarto" sudah efisien.

Jika $R/C \leq 1$, maka usaha industri pengolahan ikan asin "Minoarto" tidak efisien.

d. Nilai Tambah

Nilai tambah adalah besarnya nilai tambah (manfaat) dari produk sebelum diolah samapi produk setelah diolah sebagai akibat penggunaan sejumlah input (biaya) dalam proses produksi pengolahan (Soekartawi,2000)

Salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah dari suatu produk yaitu dengan melaksanakan diversifikasi, baik itu diversifikasi vertikal maupun diversifikasi horisontal. Diversifikasi vertikal dapat diartikan sebagai upaya penganekaragaman produk dari hasil olahan tersebut, misalnya jagung menjadi popcorn, tebu menjadi gula, ikan segar menjadi ikan asin, dan lain-lain. Adapun diversifikasi horisontal adalah penganekaragaman usaha dengan cara mengintroduksi berbagai cabang usaha tani agar produksinya lebih tinggi, misalnya dengan adanya penganekaragaman usaha jagung hibrida, yaitu jagung manis dan jagung sayur.

Nilai tambah dapat dihitung dengan beberapa cara, salah satunya dengan incremental Benefit Cost yaitu membagi selisih penerimaan dengan selisih biaya. Selisih penerimaan adalah penerimaan sesudah diproses dikurangi penerimaan sebelum diproses, dan selisih biaya adalah selisih biaya setelah diproses dengan biayasebelum diproses. Metode ini digunakan untuk mengetahui apakah suatu teknologi atau cara baru yang diharapkan mampu memberikan nilai manfaat lebih, khususnya dilihat dari segi penerimaan. Rumus yang digunakan untuk menghitung nilai tambah sebagai berikut :

$$\text{Inc B/C} = \frac{B_2 - B_1}{C_2 - C_1}$$

Keterangan :

B_1 = Benefit/ keuntungan penjualan ikan segar

B_2 = Benefit/ keuntungan usaha pengelolaan ikan asin "Minoarto"

C_1 = Total biaya ikan segar

C_2 = Total biaya usaha pengolahan ikan asin "Minoarto"

Jika Incremental $B/C > 1$ maka usah industri pengolahan ikan asin memberikan nilai tambah (menguntungkan) dan jika Incremental $B/C < 1$ maka ikan asin tidak memberi nilai tambah (tidak menguntungkan). Jika incremental $B/C = 1$ berarti masih mungkin (feasible) karena dengan rasio tersebut tujuan-tujuan lain seperti peningkatan kesempatan kerja, pemanfaatan tehknologi dan sebagainya telah tercapai meskipun tidak memperoleh manfaat netto yang dinyatakan dengan jumlah tertentu (Soetrisno, 1985)

2. Penelitian Terdahulu

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Resmiati (2003) yang berjudul Pengasinan Ikan Teri (*Stoplephorus spp.*). Dan kelayakkan usahanya di Desa Karang

Hantu Serang, diketahui bahwa diperoleh hasil efisiensi sebesar 1,057 yang artinya bahwa setiap biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 1,057 karena nilai efisiensi yang diperoleh lebih besar dari satu (1), berarti usaha pengasinan ikan teri ini efisien dan menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 1.947.662,10

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yulianto (2007) yang berjudul Analisis Usaha Pengolahan Tembakau Asepan di Desa Wonosari Kecamatan Trucuk Kabupaten Klaten, diketahui bahwa nilai tambah usaha pengolahan tembakau asepan dari basah menjadi kering memberikan nilai tambah.

3. Kerangka Pemikiran

Ikan hasil tangkapan nelayan akan dijual di Tempat Pelanggan ikan (TPI) dan dibeli oleh pedagang ikan untuk dijual kembali dalam keadaan segar, sedangkan oleh perajin perajin ikan asin, ikan akan diolah kembali untuk dijadikan produk ikan asin. Dengan adanya perbedaan output maka akan diperoleh perbedaan penerimaan dan dapat diketahui pula nilai tambah yang dihasilkan.

E. Hipotesis

1. Diduga bahwa usaha industri pengolahan ikan asin "Minoarto" efisien.
2. Diduga usah industri pengelolaan ikan asin "Minoarto" mampu memberikan nilai tambah.

F. Metode Penelitian

1. Metode Dasar

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yaitu metode dalam meneliti status kelompok manusia, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang.

2. Metode Penentuan Daerah Penelitian

Penentuan daerah ditentukan dengan metode purposive sampling, yaitu penelitian

daerah penelitian yang ditarik secara sengaja berdasarkan pertimbangan-pertimbangan tertentu dan pertimbangan yang diambil berdasarkan tujuan penelitian (Singaribun, 1989).

HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Efisiensi Usaha Industri Pengolahan Ikan Asin "Minoarto"

Untuk menguji hipotesis 1 yang menyatakan diduga bahwa usaha pengelolaan ikan asin "Minoarto" efisien, maka digunakan analisis efisiensi usaha, dengan rumus sebagai berikut :

$$RC \text{ Rasio} = \frac{TR}{TC}$$

Dengan ketentuan

$R/C < 1$, maka usaha industri pengolahan ikan asin "Minoarto" tidak efisien.

$R/C > 1$, maka usaha industri pengolahan ikan asin "Minoarto" sudah efisien.

Hasil perhitungan :

$$\begin{aligned} R/C &= \frac{TR}{TC} \\ &= \frac{108.560.926,50}{59.889.556,33} \\ &= 1,81 \end{aligned}$$

Terlihat bahwa hasil perhitungan R/C diperoleh angka 1,81 yang berarti usaha industri pengolahan ikan asin "Minoarto" efisien. Namun untuk menguji secara statistik, efisien usaha industri pengolahan ikan asin tersebut signifikan atau tidak dilakukan pentahapan pengujian sebagai berikut :

Hasil pengujian diperoleh nilai $t = 11,489$; sig. T = 0,000

Berdasarkan hasil pengujian diperoleh angka t hitung sebesar 11,489, sedangkan t tabel pada taraf 5% dan $df = 11$ adalah 2,201,

sehingga keputusannya H_0 ditolak dan H_a diterima. Hal ini berarti secara nyata, usaha pengolahan ikan asin efisien.

2. Analisis Nilai Tambah Usaha Industri Pengolahan Ikan Asin "Minoarto"

Untuk menganalisis hipotesis kedua, diduga usaha pengolahan ikan asin "Minoarto" mampu memberikan nilai tambah. Dihitung dengan menggunakan Incremental Benefit Cost, dengan hasil perhitungan sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Incremental B/C} &= \frac{B_{2-B_1}}{C_{2-C_1}} \\ &= \frac{TR_{2-TR_1}}{TC_2-TC_1} \\ &= \frac{108.560.962,50 - 59.889.556,33}{59.889.556,33 - 39.949.500.000,00} \\ &= 1,49 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil pengukuran Incremental B/C diperoleh angka 1,49 yang berarti usaha industri pengolahan ikan asin "Minoarto" mampu memberikan nilai tambah. Seperti halnya pada pengujian sebelumnya, langkah selanjutnya adalah menguji signifikan tidaknya nilai incremental B/C rasio tersebut. Dari hasil uji t , diperoleh t hitung sebesar 7,222 sedangkan t tabel pada taraf $df = 11$ adalah 2,201, sehingga keputusannya H_0 ditolak dan H_a diterima. Hal ini berarti secara nyata, usaha pengolahan ikan asin mampu memberikan nilai tambah dibandingkan dengan usaha penjualan ikan segar.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil analisis efisiensi usaha, diperoleh nilai 1,81 menunjukkan bahwa usaha industri pengolahan ikan asin merupakan usaha yang efisien dan bernilai ekonomis. Keuntungan yang diperoleh dari usaha industri pengolahan "Minoarto"

adalah Rp. 48.671.406,17, dari penerimaan Rp 59.889.556,33 dengan pengeluaran biaya variabel lebih tinggi dari pada pengeluaran biaya tetap. Hal ini disebabkan karena biaya produksi untuk pengolahan ikan asin yang ditanggung juga tinggi.

Adanya kualitas dan mutu yang baik inilah yang menjadi salah satu penyebab dikembangkannya usaha pengawetan ikan ini selain karena menambah nilai ekonomis dari ikan, dibandingkan jika ikan dijual dalam bentuk ikan segar. Hasil analisis diperoleh nilai tambah 1,49 dan t hitung $>$ t tabel sehingga keputusannya H_0 ditolak dan H_a diterima. Hal ini berarti bahwa industri pengolahan ikan asin mampu memberikan nilai tambah. Penerimaan dengan menjual ikan segar sebanyak 3.234 kg adalah Rp. 58.865.250,00, dapat meningkat menjadi Rp. 108.560.926,50 jika ikan asin diolah dalam bentuk ikan asin. Sehingga keuntungan yang didapat dari hasil penjualan ikan segar semula sebesar Rp. 18.915.750,00 dapat meningkat menjadi Rp. 48.671.406,17.

Dengan adanya peningkatan nilai tambah maka diharapkan dapat pula meningkatkan keuntungan bagi rumah tangga tersebut. Namun untuk melakukan usaha industri ikan asin ini perajin menghadapi kendala yaitu masih banyak perajin yang kekurangan modal, sehingga masih diperlukan upaya pengembangan industri usaha pengolahan ikan asin tersebut, mengingat usaha tersebut memberikan nilai tambah dan dapat memberikan alternatif cerah kedepan.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Usaha industri ikan asin "Minoarto" efisien, dengan nilai efisien sebesar 1,81
2. Usaha industri ikan asin "Minoarto" mampu memberikan nilai tambah dengan nilai Incremental B/C sebesar 1,49.
3. Kendala-kendala yang dihadapi dalam industri pengolahan ikan asin "Minoarto" antara lain penggunaan alat-alat produksi yang masih tradisional dan hanya

mengandalkan sinar matahari sehingga sangat tergantung dengan cuaca dalam proses pengeringan ikan asin. Selain itu keterbatasan modal sehingga kurang mampu mengembangkan usaha industri pengolahan ikan asin ini.

B. Saran

1. Perlu adanya usaha-usaha diservikasi pengolahan ikan segar, tidak hanya diolah menjadi ikan asin saja, guna meningkatkan efisiensi dan nilai jual ikan.
2. Perlunya peningkatan kualitas ikan asin yang dihasilkan sehingga dapat bersaing dengan produk ikan asin jambal roti dari daerah.
3. Perlu dikembangkan usaha pengasinan ikan ini dari skala rumah tangga menjadi skala usaha yang lebih besar.

Daftar Pustaka

- Afrianto, E, dan Liviawaty, E, 1992. Pengawetan dan Pengolahan Ikan., Kanisius, Yogyakarta
- Effendi, I, dan Oktariza, W, 2006, Manajemen Agribisnis Perikanan, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mubyarto, 1989, Pengantar Ekonomi Pertanian, LP3ES
- Murniyati, A. S, dan Sunarman. 2000, Pendingin, Pembekuan, dan Pengawetan ikan, Kanisius.
- Nazir, M, 1999, Metode Penelitian, Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Resmiati, T, 2003, Pengasinan Ikan Asin Teri (*Stolephorus spp*) dan Kelayakan Usahanya di Desa Karang Hantu serang. Bandung
- Singarimbun, M., dan Effendi, S., 1989, Metode Penelitian Survey, LP3ES, Jakarta.
- Siregar, A, Ikan Asin, 1995, Ikan Asin, Kanisius, Yogyakarta.

- Soekartawi, 2000, Pengantar Agribisnis, Raja Grafindo Persada, Yogyakarta.
- Soekartawi, 1989, Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian, Rajawali Press, Yogyakarta.
- Soertrisno, P.H., 1985, Dasar-dasar Evaluasi dan Manajemen Proyek, Andi Offset, Yogyakarta.
- Uyanto, S.S., 2004, Pedoman Analisa Data Dengan SPSS, Graha Ilmu, Yogyakarta.