

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang terletak di antara dua benua besar Asia dan Australia, dan di antara Lautan Pasifik dan Lautan Hindia, mempunyai laut nasional seluas lebih dari 5,8 juta km², termasuk kedalamnya Zona Ekonomi Eksklusif. Panjang garis pantainya 80.791 km dengan berbagai sumber daya alam hayati dan nonhayati, baik yang bernilai ekonomis, maupun bernilai ekologis terdapat di dalamnya (Subri, 2005). Melihat kenyataan inilah sebagian besar masyarakat di Indonesia memilih tinggal dan menempati daerah sekitar wilayah pesisir dengan sumber mata pencarian utama mereka sebagai nelayan.

Sektor kelautan dan perikanan menjadi salah satu sumber bagi pertumbuhan ekonomi nasional. Hal ini terjadi dengan adanya daya dukung berupa kapasitas suplai yang besar dengan dukungan permintaan yang terus meningkat. Output sektor kelautan dan perikanan berupa ikan dan usaha pengolahan perikanan dapat diekspor, pada sisi lain input-nya berasal dari sumber daya domestik. Potensi industri hulu dan hilir yang besar, sehingga mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar. Selain hal tersebut, produk sektor kelautan dan perikanan memiliki sifat dapat diperbaharui, sehingga mendukung bagi pembangunan berkelanjutan (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2016).

Kota Tanjungbalai memiliki potensi dibidang perikanan tangkap, perikanan budidaya, pengolahan dan pemasaran hasil perikanan serta industri perikanan. Melalui pengembangan usaha dan peningkatan produksi diupayakan potensi perikanan tersebut menjadi sumber

pendapatan asli daerah dengan penyerapan tenaga kerja yang besar sehingga kesejahteraan masyarakat perikanan dapat ditingkatkan. (Dinas Perikanan dan Kelautan Kota Tanjung Balai, 2019)

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat dilihat bahwa produksi perikanan menurut asal tangkapan di Kota Tanjung Balai tahun 2016-2018 rata-rata mengalami peningkatan pada produksi asal tangkapan perikanan laut.

Tabel 1.1 Produksi Perikanan menurut Asal Tangkapan di Kota Tanjung Balai (Ton), 2016– 2018

Produksi Perikanan	Budidaya		Laut	Total
	Darat	Perairan Umum		
2016	183,56	17,23	33.873,00	34.073,79
2017	107,20	16,97	34.643,70	34.767,87
2018	305,30	19,20	40.673,00	40.997,50

Sumber : Dinas Perikanan dan Kelautan Kota Tanjung Balai (2019)

Kota Tanjung Balai adalah salah satu daerah pesisir yang memiliki potensi di bidang perikanan laut. Di Kota ini juga masyarakat atau rumah tangga melakukan pengolahan hasil tangkapan ikan laut yang dimana ikan segar di olah menjadi ikan asin dan ini sebagai salah satu produk khas Kota Tanjung Balai.

Proses pengolahan dan pengawetan ikan merupakan salah satu bagian penting dari rantai industri perikanan. Salah satu cara yang dilakukan untuk pengawetan ikan di Kota Tanjung Balai adalah pengasinan atau penggaraman, ikan yang segar akan diolah menjadi ikan asin dan dipasarkan dalam daerah dan luar daerah. Adanya pengolahan ikan asin teri dan non teri tentu saja akan memberikan nilai tambah serta menimbulkan keuntungan bagi setiap pengolah baik ikan asin teri dan non teri.

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah dalam proses pengolahan, didefinisikan selisih antara nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Hayami et al, 2001).

Untuk itu perlu dilakukan suatu penelitian dengan kasus di Kota Tanjung Balai. Berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai **“Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah (Metode Hayami) Pada Industri Pengolahan Ikan Asin Teri dan Non Teri di Kelurahan Pematang Pasir Kecamatan Teluk Nibung Kota Tanjung Balai”**

1.2 Rumusan masalah

1. Berapa biaya produksi, penerimaan dan pendapatan pengolahan ikan asin teri dan non teri di Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai?
2. Berapa besar nilai tambah pengolahan ikan segar menjadi ikan asin teri dan non teri di Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai?
3. Bagaimana deskripsi pengadaan bahan baku ikan teri segar dan ikan segar non teri sampai produk dipasarkan di Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai?

4. Bagaimana distribusi nilai tambah atas modal, tenaga kerja, dan manajemen dalam pengolahan ikan teri segar dan non teri segar menjadi ikan asin teri dan non teri di Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui biaya produksi, penerimaan dan pendapatan pengolahan ikan asin teri dan non teri di Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai
2. Untuk mengetahui nilai tambah pengolahan ikan segar menjadi ikan asin teri dan non teri di Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai
3. Untuk mengetahui deskripsi pengadaan bahan baku ikan teri segar dan ikan segar non teri sampai produk dipasarkan di Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai
4. Untuk mengetahui distribusi nilai tambah atas modal, tenaga kerja, dan manajemen dalam pengolahan ikan teri segar dan non teri segar menjadi ikan asin teri dan non teri di Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah:

1. Sebagai bahan penyusun skripsi dalam memenuhi persyaratan untuk mendapat gelar sarjana (S1) di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas HKBP Nommensen Medan.
2. Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberi sumbangan ilmiah dan menjadi sumber referensi bagi pembaca.
3. Sebagai bahan referensi atau sumber informasi ilmiah bagi para pengolah ikan teri asin di Kota Tanjung Balai.

1.5 Kerangka Pemikiran

Pengolahan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi bahan pangan, perubahan yang terjadi bisa fisik, kimia atau biokimia. Tujuan pengolahan adalah mengawetkan bahan pangan sedemikian rupa sehingga bahan dapat di simpan dalam jangka waktu yang lama.

Pengolahan merupakan suatu sistem yang terkait, dimana di dalam mengolah ikan teri asin terdapat faktor-faktor produksi yang terdiri dari bahan baku, modal, bahan penunjang dan tenaga kerja yang seluruhnya ditujukan untuk proses produksi sehingga akan menghasilkan nilai tambah pada produk ikan teri asin dan dapat meningkatkan keuntungan bagi para pengusaha industri tersebut.

Semua kegiatan produksi memerlukan faktor-faktor produksi untuk menghasilkan output disebut produksi. Dalam kegiatan produksi, faktor-faktor produksi yang dihasilkan maka produksi dikali dengan harga diperoleh penerimaan, yang dikeluarkan dalam penerimaan tersebut sehingga memperoleh keuntungan. Faktor-faktor produksi tersebut adalah:

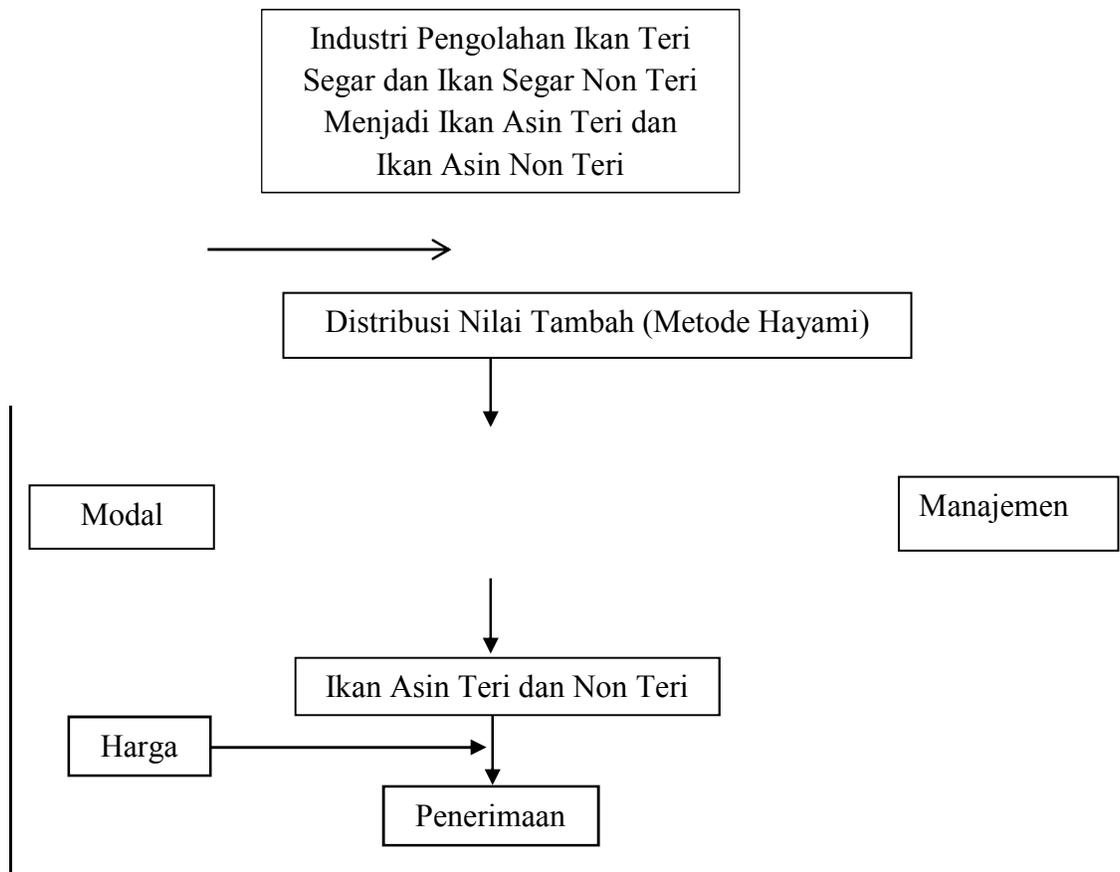
- Faktor Produksi
1. Bahan Baku
 2. Bahan Penunjang
 3. Peralatan

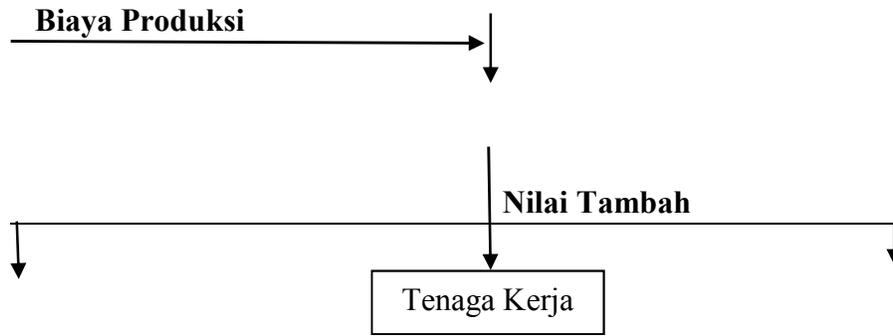
Sumber Bahan Baku

Untuk lebih mempermudah dalam memahami proses produksi pada pengolahan ikan teri asin dan non teri, maka dapat dilihat pada diagram berikut pada Gambar 1.1

Pengolahan Ikan Segar

- Ikan Teri
- Non Teri





Gambar 1.1. Kerangka Pemikiran Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah (Metode Hayami) Pada Industri Pengolahan Ikan Asin Teri dan Non Teri di Kelurahan Pematang Pasir Kecamatan Teluk Nibung Kota Tanjung Balai

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Nilai Tambah

Pengertian nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diberikan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses mengubah bentuk (form utility), memindahkan tempat (place utility), maupun menyimpan (time utility) Hayami, et al. (1987).

Analisis metode Hayami merupakan metode yang memperkirakan perubahan nilai bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan merupakan selisih dari nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya.

Beberapa faktor penentu dalam analisis nilai tambah yaitu :

1. Faktor teknis, mencakup kapasitas produksi dari satu unit usaha, jumlah waktu kerja yang digunakan dan tenaga kerja yang dikerahkan.
2. Faktor pasar, mencakup harga output, upah tenaga kerja, harga, bahan baku, dan nilai input lain.

Konsep pendukung dalam analisis nilai tambah metode Hayami pada subsistem pengolahan adalah :

1. Faktor konversi, menunjukkan banyaknya output yang dapat dihasilkan satu satuan input.
2. Koefisien tenaga kerja, menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input.
3. Nilai output, menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu-satuan input.

2.2. Tinjauan Ekonomi Ikan Asin

Ikan merupakan komoditi pangan yang dihasilkan dari perairan antara lain ikan, udang, kerang atau kepiting dan cumi-cumi. Ikan pada umumnya lebih banyak dikenal daripada hasil perikanan yang lain karena paling banyak di tangkap dan dikonsumsi. Menurut tempat hidupnya terapat tiga golongan ikan yaitu ikan laut, ikan darat (ikan air tawar) dan ikan migrasi (Warsito, Rindiani dan Nurdyansyah, 2015). Ikan merupakan salah satu jenis bahan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi dan sangat penting bagi manusia serta merupakan sumber protein yang harganya relatif murah, namun ikan merupakan komoditas yang sangat mudah busuk dan produksinya musiman terutama ikan laut (Niswah, Pane dan Resanti, 2016).

Ikan asin atau ikan kering merupakan hasil proses penggaraman dan pengeringan. Ikan ini mempunyai kadar air rendah karena penyerapan oleh garam dan penguapan oleh panas. Beberapa jenis ikan yang biasanya diawetkan menjadi ikan asin atau ikan kering adalah ikan kakap, tenggiri, tongkol, kembung, layang, teri, petek, mujair, dan lain-lain (Antoni, 2010).

Salah satu penyebab meningkatnya devisa negara yaitu meningkatnya nilai ekspor hasil perikanan. Pada tahun 2006, komoditas nonmigas ikan dan udang memberikan kontribusi tertinggi. Hal ini disebabkan oleh permintaan yang sangat tinggi di beberapa negara. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, ekspor ikan dan udang pada periode januari hingga juni 2006 mencapai 825,5 juta dolar AS. Nilai tersebut mengalami peningkatan dari periode yang sama pada tahun 2005 sebesar 759,2 juta dolar AS (Tim Penulis PS, 2008).

Menurut data Kementrian Kelautan dan Perikanan menunjukkan, produksi ikan teri dalam negeri sejak tahun 2006 hingga 2015 selalu mengalami kenaikan, bahkan Indonesia pada tahun 2015 menempati urutan ke-7 dari 10 Negara pengeksport ikan teri terbesar di dunia. Pada tahun 2006 mencapai 165.024 ton dan pada tahun 2007 mencapai 175.522 ton sehingga

peningkatan produksi yang terjadi adalah 6,36% dan terus mengalami peningkatan hingga tahun 2015.

Sejauh ini sekitar 85% pasar ekspor teri adalah Jepang. Selain ke Jepang, ekspor ikan teri juga masuk ke Korea Selatan, Taiwan dan Singapura, dengan harga jual sebesar Rp. 100.000/Kg, dan untuk pasar dalam negeri sebesar Rp. 70.000/Kg

2.3. Teknis Pengolahan Ikan Teri

Dasar pengolahan ikan adalah mempertahankan kesegaran dan mutu ikan selama dan sebaik mungkin. Hampir semua cara pengawetan dan pengolahan ikan meninggalkan sifat khusus pada setiap hasil awetan atau olahannya. Hal ini disebabkan oleh berubahnya : sifat bau, cita rasa, wujud atau rupa, dan tekstur daging ikan (Moeljanto, 1992).

Cara pengolahan hasil perikanan terdiri dari cara pengolahan tradisional dan pengolahan modern. Cara pengolahan tradisional seperti penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan dan fermentasi lebih dominan daripada cara pengolahan modern seperti pembekuan dan pengalengan. Ciri khas yang menonjol dari pengolahan tradisional adalah jenis dan mutu bahan baku serta bahan pembantu yang sangat bervariasi, dan kondisi lingkungan yang sulit dikontrol. Konsep pengolahan modern dikembangkan atas kemajuan ilmu dan teknologi berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan, sedangkan pengolahan tradisional lebih banyak didasarkan atas konsepsi yang diwariskan secara tradisional (Heruwati, 2002).

Proses penggaraman ikan dapat dilakukan dengan tiga cara, yaitu :

2.3.1. Penggaraman kering (*Dry Salting*)

Penggaraman kering dapat digunakan baik untuk ikan yang berukuran besar maupun kecil. Penggaraman ini menggunakan garam berbentuk kristal. Ikan yang akan diolah ditaburi garam lalu disusun secara belapis-lapis. Setiap lapisan ikan diselingi lapisan garam. Selanjutnya

lapisan garam akan menyerap keluar cairan di dalam tubuh ikan, sehingga kristal garam berubah menjadi larutan garam yang dapat merendam seluruh lapisan ikan.

2.3.2. Penggaraman basah (*Wet Salting*)

Proses penggaraman dengan sistem ini menggunakan larutan garam sebagai media untuk merendam ikan. Larutan garam akan mengisap cairan tubuh ikan (sehingga konsentrasi menurun) dan ion-ion garam akan segera masuk ke dalam tubuh ikan.

2.3.3. *Kench salting*

Penggaraman ikan dengan cara ini hampir serupa dengan penggaraman kering. Bedanya metode ini tidak menggunakan bak kedap air. Ikan hanya menumpuk dengan menggunakan keranjang. Untuk mencegah supaya ikan tidak dikerumuni oleh lalat, hendaknya seluruh permukaan ikan ditutup dengan lapisan garam.

2.3.4. Penggaraman diikuti proses perebusan

Dalam hal ini, proses pembusukan ikan dicegah dengan cara merebus dalam larutan garam jenuh (Afrianto dan Liviawaty, 1989). Pengerinan juga dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu pengerinan alami dan pengerinan buatan. Pengerinan alami dilakukan dengan penyinaran matahari secara langsung atau penjemuran, sementara pengerinan buatan merupakan pengerinan yang dilakukan dengan menggunakan alat yang memanfaatkan sumber panas sinar matahari (energi surya), kompor minyak ataupun tenaga listrik (Rukmana, 2005).

2.4. Biaya Produksi

Biaya merupakan nilai dari semua masukan ekonomis yang diperlukan, yang dapat diperkirakan dan dapat diukur untuk menghasilkan suatu produk. Biaya dalam proses produksi berdasarkan jangka waktu dapat dibedakan menjadi dua yaitu biaya jangka pendek dan biaya

jangka panjang. Biaya produksi jangka pendek masih dapat dibedakan adanya biaya tetap dan biaya variabel, sedangkan dalam jangka panjang semua faktor produksi adalah biaya variabel (Lipsey, 1990). Pada dasarnya yang diperhitungkan dalam jangka pendek adalah biaya tetap dan biaya variabel (Gasperz, 1999)

a. Biaya tetap (*fixed costs*) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input-input tetap dalam proses produksi jangka pendek perlu dicatat bahwa penggunaan input tetap tidak tergantung pada kuantitas output yang diproduksi. Jangka panjang yang termasuk biaya tetap adalah biaya untuk membeli mesin dan peralatan, pembayaran upah dan gaji tetap untuk tenaga kerja.

b. Biaya variabel (*variable costs*) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input-input variabel dalam proses produksi jangka pendek. Penggunaan input variabel tergantung pada kuantitas output yang di produksi dimana semakin besar kuantitas output yang diproduksi, pada umumnya semakin besar pula biaya variabel yang digunakan. Jangka panjang yang termasuk biaya variabel adalah biaya atau upah tenaga kerja langsung, biaya bahan penolong dan lain-lain. Menurut Soekartawi (2006), total biaya adalah penjumlahan biaya variabel dengan biaya tetap secara matematis dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana:

TC = Biaya Total

TFC = Biaya Tetap Total

TVC = Biaya Variabel Total

2.5 Penerimaan

Penerimaan merupakan seluruh penerimaan yang diterima dari penjualan kepada konsumen. Secara sistematis penerimaan dapat dinyatakan sebagai perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual satuannya. Pernyataan ini dapat ditulis dengan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 2003) :

$$\mathbf{TR = Y \times Py}$$

Dimana :

TR = Penerimaan total (Rp)

Y = Jumlah produk yang dihasilkan (Kg)

Py = Harga jual produk (Rp).

2.6 Faktor Produksi

Produksi adalah setiap proses yang menciptakan nilai atau memperbesar nilai sesuatu barang, atau dengan mudah dikatakan bahwa produksi adalah setiap usaha yang menciptakan atau memperbesar daya guna barang. Terkait dengan hal itu, sesuatu bangsa harus berproduksi untuk menjamin kelangsungan hidupnya. Produksi harus dilakukan dalam keadaan apapun, oleh pemerintah maupun oleh swasta. Akan tetapi, produksi tentu saja tidak dapat dilakukan kalau tiada bahan-bahan yang memungkinkan dilakukannya proses produksi itu sendiri. Untuk bisa melakukan produksi orang memerlukan tenaga manusia, sumber-sumber alam, modal dalam segala bentuknya, serta kecakapan. Semua unsur-unsur itu disebut faktor-faktor produksi. Jadi, semua unsur yang menopang usaha penciptaan nilai atau usaha memperbesar nilai barang disebut sebagai faktor-faktor produksi (Rosyid, 2009).

2.6.1 Tenaga Kerja (*Labor*)

Di dalam ilmu ekonomi, yang dimaksud dengan istilah tenaga kerja manusia (*labor*) bukanlah semata-mata kekuatan manusia untuk mencangkul, menggergaji, bertukang, dan segala kegiatan fisik lainnya. Hal yang dimaksud disini memang bukanlah sekedar labor atau tenaga kerja saja, tetapi yang lebih luas yaitu human resources (sumber daya manusia). Istilah tersebut lebih luas artinya dari pada hanya sekedar labor saja. Di dalam istilah human resources atau sumber daya manusia mencakup tidak saja tenaga fisik atau tenaga jasmani manusia tetapi juga kemampuan mental atau kemampuan non fisik, tidak saja tenaga terdidik tetapi juga tenaga yang tidak terdidik. Pendek kata, di dalam istilah atau pengertian human resources itu terkumpul semua atribut atau kemampuan manusiawi yang dapat disumbangkan untuk memungkinkan dilakukannya proses produksi barang dan jasa (Rosyid, 2009).

2.6.2 Modal (*Capital*)

Faktor produksi yang kedua adalah modal (*capital*) atau sebutan bagi faktor produksi yang kedua ini adalah real capital goods (barang-barang modal riil), yang meliputi semua jenis barang yang dibuat untuk menunjang kegiatan produksi barang-barang lain serta jasa misalnya, mesin, pabrik, jalan raya, pembangkit tenaga listrik serta semua peralatannya. Pengertian capital atau modal, sebenarnya hanyalah merupakan salah satu dari pengertian modal, sebagaimana yang sering dipergunakan oleh para ahli ekonomi. Sebab modal juga mencakup arti uang yang tersedia di dalam perusahaan untuk membeli mesin serta faktor produksi lainnya (Rosyid, 2009).

Orang hanya dapat menggunakan uang untuk mendapatkan faktor produksi untuk kemudian dilakukan proses produksi. Oleh karena itu, pentinglah kiranya untuk membedakan perbedaan antara barang-barang modal riil (*real capital goods*) dan modal uang (*money capital*) (Rosyid, 2009).

2.6.3 Entrepreneur

Kedua faktor produksi yang telah disebutkan di atas adalah faktor-faktor produksi “*tangible*” (dapat diraba). Ketiganya yakni, *land, labor, capital* dapat dilihat dan diraba, disamping itu pula dapat dihitung. Akan tetapi faktor produksi ini tidak bisa diraba atau *intangible*. Seorang entrepreneur mengorganisir kedua faktor produksi lainnya agar dapat dicapai hasil yang terbaik. Ia pun menanggung resiko untuk setiap jatuh bangun usahanya. Faktor produksi yang ketiga ini adalah yang terpenting di antara semua faktor produksi karena ia adalah *intangible factor of production*. *Entrepreneurship* amat penting peranannya sehubungan dengan hasil yang diproduksinya. Dengan demikian, *entrepreneur* merupakan faktor produksi yang justru paling menentukan di dalam perkembangan perekonomian masyarakat (Rosyid, 2009).

2.7 Penelitian Terdahulu

Penelitian Santi (2009) yang berjudul Analisis Usaha Agroindustri Keripik Belut Sawah (*Monopterus albus zuiewu*) di Kabupaten Klaten. Penelitian ini menunjukkan hasil bahwa biaya total rata-rata yang dikeluarkan oleh pengusaha keripik belut sawah di Kabupaten Klaten selama bulan April 2009 sebesar Rp 55.727.827,-. Penerimaan rata-rata yang diperoleh pengusaha yaitu sebesar Rp 58.921.650,- dan keuntungan rata-rata yang diperoleh pengusaha yaitu sebesar Rp 3.193.823,- per bulan. Penelitian ini juga menunjukkan nilai profitabilitas sebesar 5,73% yang berarti bahwa usaha keripik belut ini menguntungkan. Selain itu, usaha agroindustri keripik belut sawah di Kabupaten Klaten yang telah dijalankan selama ini sudah efisien yang ditunjukkan

dengan R/C rasio lebih dari satu yaitu sebesar 1,05 kali dari biaya yang dikeluarkan. Nilai tambah belut segar hidup yaitu sebesar Rp 814.311,- /Kg yang berarti bahwa setiap satu kg belut segar hidup setelah mengalami proses produksi mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp 14.311,-.

Penelitian Sari (2011) yang berjudul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Cilacap. Penelitian ini menunjukkan hasil bahwa biaya total rata-rata usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Cilacap adalah sebesar Rp 19.438.078,- perbulan. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp 33.216.666,- per bulan sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh produsen ikan asin sebesar Rp 13.778.588,- per bulan. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan asin ini sudah efisien, hal ini dilihat dari nilai R/C ratio lebih besar dari satu yaitu sebesar 1,71. Besarnya nilai koefisien variasi (CV) yaitu sebesar 0,75 dengan nilai batas bawah keuntungan (L) sebesar minus Rp 6.856.843,-. Hal ini berarti bahwa produsen ikan asin memiliki peluang kerugian dengan jumlah kerugian yang harus ditanggung produsen sebesar minus Rp 6.856.843,-.

Penelitian oleh Julius Adolf Hutaeruk (2021), "Analisis nilai tambah produk olahan kedelai di Kota Medan", hasil penelitian tersebut diperoleh bahwa nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kacang kedelai menjadi tahu tergolong tinggi yakni sebesar Rp. 10.188,5, dengan rasio nilai tambah 54,43%, nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kacang kedelai menjadi tempe tergolong tinggi yakni sebesar Rp. 16.801, dengan rasio nilai tambah 65,88 %. nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kacang kedelai menjadi susu kedelai tergolong tinggi sebesar Rp. 47.528,93 dengan rasio nilai tambah 70,41 %.

Penelitian Malini dan Oktanina (2014) yang berjudul Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah (Added Value) Pengolahan Kerupuk Udang dan Pemasarannya di Sungsang I

Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan, penelitian ini menunjukkan R/C rasio dari usaha kerupuk udang adalah sebesar 1,33 yang berarti usaha kerupuk udang ini efisien untuk dijalankan. Nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan kerupuk udang atau kemplang udang per kilogramnya adalah sebesar Rp.6.868,-. Kerupuk udang dipasarkan melalui tiga saluran pemasaran.

Penelitian Rolf Geffken, Hendrik, Zulkarnain (2017) yang berjudul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kelurahan Pondik Batu Kecamatan Sarudik Kota Sibolga Provinsi Sumatera Utara. Berdasarkan hasil penelitian, kegiatan usaha pengolahan ikan asin berupa input mempunyai ketersediaan, proses dan output yang cukup berjalan secara teratur sehingga menghasilkan output berupa produk olahan ikan asin yang dipasarkan. Total investasi setiap bulan adalah Rp. 76.952.000 dan keuntungan setiap bulan adalah Rp. 9.895.083 menurut kriteria kelayakan yang berbeda, upaya ini patut untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

Penelitian Vania Putri Aji, Rasyid Yudhistira dan Wahyudi Sutopo (2018) yang berjudul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. Penelitian ini merupakan kritik perbaikan dari artikel Purwaningsih (2015) dengan judul Analisis Nilai Tambah Produk Perikana Lemuru Pelabuhan Muncar Banyuwangi. Pada artikel Purwaningsih (2015) tidak terdapat adanya perhitungan dan analisis untuk menentukan nilai tambah. Artikel tersebut hanya berisi perhitungan dan analisis dari rekapitulasi biaya pengolahan ikan lemuru. Untuk itu, artikel ini berisi perbaikan dari artikel tersebut yaitu dengan menambahkan penjelasan dan pemaparan perhitungan nilai tambah pengolahan ikan lemuru dengan menggunakan metode Hayami. Dari perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami, diperoleh hasil bahwa nilai tambah dari pengalengan ikan sebesar Rp. 10.244.800,- /ton, cold storage sebesar Rp.

3.924.000, - /ton, dan pengolahan tepung sebesar Rp. 8.030.500, - /ton. Dengan demikian nilai tambah tertinggi diperoleh pada pengalengan ikan.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Metode Penentuan Daerah Penelitian

Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (purposive) yang menjadi lokasi penelitian ini adalah Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai. Daerah ini merupakan daerah dengan sentra industri pengolahan ikan asin teri dan non teri di Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai.

3.2 Metode Penentuan Populasi dan Sampel

3.2.1 Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya Sugiyono (2013).

Dalam penelitian ini populasi sebanyak 10 pengusaha ikan asin teri dan 20 pengusaha ikan asin non teri di Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai .

3.2.2 Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah pemilik usaha pengolahan ikan asin teri dan non teri yang dibagikan menjadi 3 pengusaha ikan asin teri dan 3 pengusaha ikan asin non teri yang disetarakan pada satu jenis ikan yaitu ikan gembung di Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai.

Metode penentuan sampel dilakukan dengan menggunakan metode *stratified Random sampling* yaitu pengambilan sampel secara acak pada 2 kategori yang berbeda, karena input yang bervariasi dengan pertimbangan bahwa kedua kategori usaha berbeda (pemakaian bahan baku, tenaga kerja dan produksi) yang akan mewakili sampel dan proses pengambilan sampel melalui pembagian 2 kategori yaitu pengolahan ikan asin teri dan pengolahan ikan asin non teri.

Tabel 3.1 Populasi dan Sampel Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin Teri dan Non Teri di Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai.

No.	Keterangan	Populasi	Sampel
1	Pengusaha ikan asin teri	10	3
2	Pengusaha ikan asin non teri	20	3

Sumber : Data diolah 2022

Metode penentuan jumlah sampel untuk sampel usaha pengolahan ikan asin teri dan non teri digunakan metode *fixed sample size sampling* dengan sampel masing – masing sebanyak 3 responden. *fixed sample size sampling* adalah salah satu metode sampling atribut yaitu metode untuk melakukan perkiraan atau estimasi terhadap sebagian dai populasi yang mengandung karakter atau atribut tertentu yang menjadi perhatian atau menjadi tujuan dengan jumlah sampel sebanyak 3. Maka jumlah sampel tersebut sudah bias dipertanggungjawabkan untuk mewakili populasi.

3.3 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data secara teknik menunjukkan bagaimana cara mendapatkan atau mengumpulkan data yang dibutuhkan dalam penelitian. Metode pengumpulan data dimaksudkan untuk memperoleh bahan-bahan yang relevan, akurat, dan te rpercaya, adapun metode yang digunakan adalah:

1. Data primer, yang diperoleh dengan cara pengamatan dan wawancara bersama responden dengan menggunakan kuesioner (daftar pertanyaan) yang telah dipersiapkan terlebih dahulu.

2. Data sekunder, yang diperoleh dari berbagai instansi yang terkait seperti Dinas Perikanan Kota Tanjung Balai dan lembaga pemerintahan serta literatur yang berhubungan dan mendukung terhadap penelitian ini.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini :

1. Observasi, yaitu pengumpulan data dengan melakukan pengamatan langsung di lapangan untuk memperoleh data yang berkaitan dengan objek penelitian.
2. Wawancara, yaitu pengumpulan data dengan melakukan wawancara langsung dengan responden dengan menggunakan kuesioner yang telah disiapkan sebelumnya.
3. Pengumpulan informasi atau dokumentasi yang berhubungan dengan obyek penelitian seperti buku, laporan, jurnal.

3.4 Metode Analisis Data

Untuk menyelesaikan masalah pertama, besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan asin teri dan ikan asin bukan teri di Kota Tanjung Balai digunakan analisis deskriptif menggunakan metode hayami sebagai berikut:

Tabel 3.2 Prosedur Perhitungan Rata-Rata Nilai Tambah Ikan Asin Menggunakan Metode Hayami.

No.	Variabel	Nilai	Satuan
Output, Input dan Harga			
1	Output	A	Kg
2	Bahan Baku	B	Kg
3	Tenaga Kerja	C	HOK
4	Faktor Konversi	$D=A/B$	Kg
5	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	$E=C/B$	HOK/kg
6	Harga Output	F	Rp/kg
7	Upah rata-rata Tenaga Kerja	G	Rp/HOK
Pendapatan (Rp/Kg)			
8	Harga Bahan Baku	H	Rp/kg
9	Sumbangan Input Lain	I	Rp/kg
10	Nilai Output	$J=D \times F$	Rp/kg

11	Nilai Tambah	$K=J-H-I$	Rp/kg
	Rasio Nilai Tambah	$L=(K/J) \times 100$	%
12	Imbalan Tenaga Kerja	$M=ExG$	Rp/kg
	Bagian Tenaga Kerja	$N=(M/K) \times 100$	%
13	Keuntungan	$O=K-M$	Rp/kg
	Tingkat Keuntungan	$P=(O/K) \times 100$	%
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Marjin	$Q=J-H$	Rp/kg
	Pendapatan Tenaga Kerja Langsung	$R=(M/Q) \times 100$	%
	Sumbangan Input Lain	$S=(I/Q) \times 100$	%
	Keuntungan Perusahaan	$T=(O/Q) \times 100$	%

Sumber : Hayami Dkk, 1987

Untuk menyelesaikan masalah kedua, deskripsi pengadaan bahan baku digunakan analisis deskriptif yaitu dengan menanyakan langsung kepada responden mengenai sumber pengadaan bahan baku ikan teri dan bukan ikan teri untuk proses pengolahan dan pemasaran ikan asin teri dan ikan asin bukan teri sampai kepada konsumen.

Untuk menyelesaikan masalah ketiga, distribusi nilai tambah atas modal, tenaga kerja dan manajemen dalam usaha pengolahan ikan asin teri dan ikan asin bukan teri digunakan analisis deskriptif yaitu dengan metode Hayami.

3.5 Definisi dan Batasan Operasional

3.5.1 Definisi

1. Pengusaha adalah sebuah hal yang menjadikan sebuah peluang produksi yang inovatif yang akan menjadikan sebuah nilai keuntungan untuk sang wirapengusahaan.
2. Perikanan adalah kegiatan manusia yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya hayati perairan.
3. Produksi adalah suatu proses mengubah input menjadi output sehingga nilai barang tersebut bertambah.

4. Modal kerja merupakan kemampuan ekonomis dari suatu masyarakat atau suatu kegiatan dalam memenuhi kebutuhan masyarakat dan menutupi biaya-biaya yang terjadi selama proses produksi.
5. Tenaga kerja adalah seorang penduduk yang memiliki usia kerja .Berdasarkan UU No.13 Tahun 2003 Bab I pasl I Ayat 2 yang menyebutkan bahwa seorang tenaga kerja merupakan seseorang yang mampu melakukan suatu pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhannya sendiri ataupun untuk masyarakat sekitar.
6. Pendapatan (revenue) adalah hasil dari kegiatan penjualan barang atau jasa di sebuah perusahaan dalam periode tertentu
7. Penerimaan adalah hasil kali antara jumlah produksi (kg) dengan harga jual (Rp) dinyatakan dalam Rp/kg/ha.
8. Harga adalah harga jual komoditi yang berlaku pada saat pengambilan data (Rp).
9. Faktor Produksi adalah semua sumber daya yang bisa digunakan dalam kegiatan produksi, yaitu untuk menciptakan atau menambah nilai guna suatu barang maupun jasa.
10. Nilai tambah merupakan proses pengolahan bahan yang menyebabkan adanya pertambahan nilai produksi.

3.5.2 Batasan Operasional

1. Waktu penelitian adalah pada tahun 2021.
2. Lokasi penelitian adalah di Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai.
3. Sampel penelitian adalah pemilik pengolahan ikan asin teri dan ikan asin non teri berdasarkan pertimbangan pemakaian bahan baku, tenaga kerja dan produksinya yang

berbeda di Kelurahan Pematang Pasir, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai.