

## **Analisis Nilai Tambah Home Industri Pengolahan Ikan Tenggiri Menjadi Kerupuk Di Desa Windusari Kecamatan Belitang Jaya Kabupaten Oku Timur**

Wahid Eka Saputra<sup>1</sup>, Muridin<sup>2</sup>, Rini Puspita Sari<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Dosen Program Studi Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Trisna Negara

<sup>2</sup> Dosen Program Studi Agribisnis Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian (STIPER) Belitang

<sup>3</sup> Mahasiswa Program Studi Agribisnis Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian (STIPER) Belitang

Jln.Kampus Pertanian No.3 Belitang Kab.OKU Timur Prov.Sumatera Selatan

e-mail: reksa05@gmail.com muridinstiper@yahoo.co.id puspitasaririni969@gmail.com

### **Abstrak**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk: 1) menganalisis berapa besar nilai tambah yang dapat diperoleh dari pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk. 2) menganalisis pendapatan pengolahan kerupuk ikan tenggiri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah dari ikan tenggiri menjadi kerupuk juga cukup tinggi. Dari penerimaan sebesar Rp.260.000/Proses Produksi dan biaya bahan baku sebesar Rp.195.369, maka diperoleh nilai tambah sebesar Rp.64.640/Proses Produksi. Jika dihitung per kilo gram bahan baku, nilai tambahnya mencapai Rp.14.364/Kg. angka ini menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan memberikan kontribusi yang signifikan dalam meningkatkan nilai ekonomi dari bahan baku ikan tenggiri menjadi produk akhir berupa kerupuk yang memiliki harga jual cukup tinggi. Pendapatan dari usaha pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk di Desa Windusari mencapai Rp.517.128/Bulan atau Rp.64.640/Proses Produksi, yang menunjukkan bahwa usaha ini layak dan menguntungkan untuk dikembangkan.

**Kata Kunci : Nilai Tambah, Home Industri, Ikan Tenggiri**

### **PENDAHULUAN**

Beberapa wilayah di Indonesia saat ini masih menghadapi tantangan dalam hal kekurangan asupan protein. Sementara itu, protein sangat penting untuk mendukung pertumbuhan dan regenerasi sel-sel tubuh yang telah rusak. Kekurangan ini berdampak pada daya tahan serta perkembangan generasi mendatang, yang pada gilirannya dapat menghambat kemajuan pembangunan nasional. Salah satu solusi yang bisa dilakukan untuk meningkatkan pola makan yang kaya protein adalah dengan mendiversifikasi sumber pangan, terutama dengan memanfaatkan daging ikan yang memiliki kadar protein tinggi dan komposisi asam amino yang sesuai dengan kebutuhan manusia. (Fauzi et al., 2022).

Ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*), yang termasuk dalam kategori ikan laut pelagis, memiliki cita rasa unik yang sangat digemari oleh masyarakat. Dagingnya yang lezat dan tidak berbau amis membuat ikan ini menjadi pilihan utama di kalangan konsumen dan diolah menjadi berbagai produk, termasuk kerupuk. Untuk kerupuk, ikan tenggiri berukuran kecil hingga sedang sering dipilih karena tingkat permintaannya yang tinggi. Kerupuk, khususnya kerupuk berbahan ikan tenggiri, merupakan salah satu produk olahan tradisional yang banyak dijumpai di Indonesia dan dapat ditemukan di berbagai lokasi, mulai dari warung kecil hingga restoran bintang lima. Kerupuk ikan tenggiri terbuat dari ikan tenggiri, tepung tapioka, dan bahan tambahan lainnya. Di Indonesia, industri kerupuk ikan tenggiri

umumnya masih beroperasi dalam skala kecil khas rumah tangga, sementara hanya sedikit yang sudah dapat berkembang menjadi skala menengah atau besar. (Gilang Febriawan1, 2024).

Kerupuk ikan merupakan jenis camilan kering yang dibuat dari daging ikan, berbagai jenis tepung, dan bahan tambahan lainnya seperti garam, gula, bawang putih, serta telur. Umumnya, kerupuk dibagi menjadi dua kategori, yaitu kerupuk halus dan kerupuk kasar. Kerupuk halus dibuat dari pati yang hanya ditambahkan dengan bumbu, sementara kerupuk kasar mencakup bahan lain yang kaya protein seperti ikan atau udang. Kerupuk ikan dibuat dengan mencampurkan daging ikan dengan air, pati, bumbu, dan bahan pengembang jika diperlukan. Campuran tersebut kemudian dibentuk menjadi bulat atau lonjong, lalu dikukus atau direbus. Setelah itu, adonan didinginkan, dipotong tipis, dan dijemur. Potongan tipis yang telah dijemur kemudian digoreng sampai matang dan mengembang. (Fauzi et al., 2022).

Salah satu usaha rumahan yang memproduksi kerupuk dari ikan tenggiri

## **METODE PENELITIAN**

Metode yang digunakan adalah metode kuantitatif, karena mengandalkan data angka, pengukuran biaya dan hasil, serta analisis matematis untuk menjawab rumusan masalah. Selain itu dalam penelitian ini penulis juga menggunakan metode sensus terhadap pengolah home industri kerupuk ikan di Desa Windusari. Pengambilan sampel dalam penelitian ini yaitu dari jumlah 1 responden pengolah home industri kerupuk ikan di Desa Windusari Kecamatan Belitang Jaya Kabupaten OKU Timur.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Penerimaan usaha pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk dapat diartikan sebagai besaran keseluruhan hasil produksi

berada di Desa Windusari Kecamatan Belitang Jaya Kabupaten OKU Timur. Tingginya minat konsumen terhadap produk ini mendorong pertumbuhan produksinya. Proses pembuatan yang cukup panjang dimulai dari pemilihan bahan, penggilingan ikan, penggorengan, pengemasan hingga pengiriman. Semua tahapan ini dikerjakan secara manual oleh setiap karyawan. Dalam usaha ini, tidak ada pembagian tugas, sehingga semua pekerja terlibat dalam setiap proses kerja secara tim, mengingat jumlah karyawan yang terbatas. Kerupuk Ikan di Desa Windusari Kabupaten OKU Timur dipasarkan dengan cara mempromosikan kepada masyarakat Windusari dan sekitarnya kemudian dititipkan di toko-toko atau warung. Namun dengan pemasaran yang kurang luas dan banyak orang yang belum mengetahui kerupuk adanya kerupuk ikan sehingga mereka harus bisa melakukan adaptasi terhadap usahanya dengan menguatkan kreativitas, inovasi, serta pemasaran yang lebih luas lagi.

yang diperoleh dari hasil produksi pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk dan diberikan dengan harga yang berlakusaat ini. Selanjutnya di dalam penerimaan agribisnis tidak terlepas dari harga dan produk. Sebuah usaha akan menghasilkan produk jika harga memadai.

Pendapatan merupakan hasil berupa penerimaan yang diterima oleh pelaku usaha setelah dikurangi total biaya produksi yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk. Nilai pendapatan ini merupakan hasil bersih yang diperoleh selama proses produksi. Adapun produksi, harga, penerimaan dan pendapatan yang diterima oleh pelaku usaha pengolahan ikna tenggiri menjadi kerupuk di Desa Windusari yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Produksi, Penerimaan dan Pendapatan Kerupuk Ikan Tenggiri

No	Uraian	Satuan	PP	Bulan
1	Produksi	Kg	4	32
2	Harga Jual	Rp/Kg	65.000	65.000
3	Penerimaan	Rp	260.000	2.080.000
4	Biaya Produksi	Rp	195.360	1.562.872
5	Pendapatan	Rp	64.640	517.128

Sumber: Olahan Data Primer, 2025.

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa produksi pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk dalam satu kali proses produksi memperoleh 4 Kg dengan harga 65.000/Kg sehingga memperoleh penerimaan sebesar Rp.260.000 atau Rp.2.080.000/Bulan dan pendapatan sebesar Rp.64.640 atau Rp.517.128/Bulan.

Tabel 2. Trend Pendapatan Tahunan Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri (2021-2024)

Tahun	Produksi (Kg/Bln)	Total Produksi (Kg/Tahun)	Pendapatan (Rp/Bln)	Pendapatan (Rp/Tahun)
2021	32,0	384,0	468.500	5.622.000
2022	32,0	384,0	498.200	5.978.000
2023	32,0	384,0	509.700	6.116.400
2024	32,0	384,0	491.300	5.895.000

Sumber: Olahan Data Primer, 2025.

Produksi bulanan tetap 32 kg (hasil 8 proses  $\times$  4 kg). Pendapatan per bulan berbeda-beda, dipengaruhi oleh variasi harga jual kerupuk, ongkos saprodi, dan biaya operasional lainnya. Selama tahun 2021 hingga 2024, produksi kerupuk ikan tenggiri di Desa Windusari berlangsung secara stabil dengan rata-rata produksi 32 kg per bulan atau 384 kg per tahun. Namun, pendapatan yang diperoleh pelaku usaha mengalami fluktuasi akibat perubahan harga jual, biaya bahan baku, serta efisiensi dalam proses produksi. Tahun 2021 menjadi awal pengembangan usaha, dengan pendapatan tahunan Rp 5.622.000. Tahun 2022 mencatat peningkatan pendapatan menjadi Rp 5.978.400, seiring meningkatnya harga jual dan pengurangan biaya tenaga kerja.

Pada tahun 2023, pendapatan mencapai titik tertinggi, yaitu Rp 6.116.400. Kenaikan ini disebabkan oleh kestabilan pasokan bahan baku dan strategi penjualan langsung ke

pelanggan tetap, yang mengurangi biaya distribusi. Namun, pada tahun 2024 pendapatan kembali menurun menjadi Rp 5.895.600. Penurunan ini dipengaruhi oleh meningkatnya harga bahan penunjang seperti minyak goreng dan plastik kemasan, meskipun volume produksi tetap terjaga. Fluktuasi pendapatan meskipun produksi tetap menunjukkan bahwa keberlanjutan dan keuntungan home industri sangat ditentukan oleh efisiensi biaya dan strategi pemasaran, bukan hanya jumlah produksi.

Nilai tambah dalam pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk dihasilkan dari selisih antara penerimaan yang diperoleh setelah menjual kerupuk dengan total biaya antara (yang meliputi bahan baku, bahan penolong, dan penyusutan alat). Dalam satu proses produksi, nilai tambah yang dihasilkan mencapai Rp 64.640, atau sekitar Rp 14.364 per kilogram bahan baku. Ini menunjukkan bahwa proses pengolahan memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan nilai ekonomi dari bahan mentah menjadi produk siap jual.

Tabel 3. Nilai Keuntungan Usaha Pengolahan Ikan Tenggiri Menjadi Kerupuk di Desa Windusari

No	Penerimaan	Biaya Produksi	RC Ratio
	(Rp/PP)	(Rp/PP)	
1	260.000	195.360	1.33

Sumber: Olahan Data Primer, 2025.

Pada tabel tersebut dapat dijelaskan bahwa, penerimaan Rp.260.000/Proses Produksi adalah hasil dari menjual 4 Kg kerupuk per proses dengan harga jual Rp.65.000/Kg. Biaya produksi sebesar Rp.195.360/ Proses Produksi mencakup biaya tetap dan biaya variabel seperti bahan baku, tenaga kerja, dan penyusutan alat. Pendapatan sebesar Rp.64.640/Proses Produksi adalah selisih antara penerimaan dan biaya produksi. Ini merupakan keuntungan bersih yang diperoleh dalam satu proses produksi.

R/C Ratio sebesar 1,33 menunjukkan bahwa untuk setiap Rp.1.00 biaya yang dikeluarkan pelaku usaha memperoleh penerimaan sebesar Rp.1.33. karena nilainya

>1, maka usaha ini secara ekonomi menguntungkan dan layak dijalankan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka dapat ditarik Kesimpulan sebagai berikut:

1. Nilai tambah dari ikan tenggiri menjadi kerupuk juga cukup tinggi. Dari penerimaan sebesar Rp.260.000/Proses Produksi dan biaya bahan baku sebesar Rp.195.369, maka diperoleh nilai tambah sebesar Rp.64.640/Proses Produksi. Jika dihitung per kilo gram bahan baku, nilai tambahnya mencapai Rp.14.364/Kg. angka ini menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan memberikan kontribusi yang signifikan dalam meningkatkan nilai ekonomi dari bahan baku ikan tenggiri menjadi produk akhir berupa kerupuk yang memiliki harga jual cukup tinggi.
2. Pendapatan dari usaha pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk di Desa Windusari mencapai Rp.517.128/Bulan atau Rp.64.640/Proses Produksi, yang menunjukkan bahwa usaha ini layak dan menguntungkan untuk dikembangkan.

## REFERENSI

- Batas, F. C., Rengkung, L. R., & Mandei, J. R. (2020). Analisa Nilai Tambah Kacang Sangrai Ud. Merpati Di Desa Tombasian Atas Kecamatan Kawangkoan Barat. *Agri-Sosioekonomi*, 16(2), 189. <https://doi.org/10.35791/agrsosek.16.2.2020.28745>.
- Fauzi, D. A., Karyantina, M., & Mustofa, A. (2022). Karakteristik Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) –Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dengan Substitusi Tepung Mocaf. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(2), 140–152. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i2.7077>.
- Feronica, D., Ferrianta, Y., & Rosni, M. (2021). Analisis Nilai Tambah dan Profit Abilitas Usaha Pengolahan Amplang Ikan Tenggiri Di Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru (Studi Kasus Usaha Amplang Ikan Meilan). *Frontier Agribisnis*, 5(1), 2021–2229. <https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/fag>.
- Fitri, R., & Bundo, M. (2021). Dampak Covid-19 Terhadap Industri Rumah Tangga Pangan di Kota Padang. *Jesya (Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah)*, 4(2), 784–792. <https://doi.org/10.36778/jesya.v4i2.379>.
- Fitriyatun, N., & Putriningtyas, N. D. (2021). Indonesian Journal of Public Health and Nutrition. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(3), 388–395.
- Gilang Febriawan1. (2024). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri Di Desa Batu Lepuk Kecamatan Tambelan Kabupaten Bintan Provinsi Kepulauan Riau.
- Mardhiyah, A., & Feby Aulia Safrin. (2020). Strategi Pemasaran Industri Rumah Tangga Keripik Singkong. *Sketsa Bisnis*, 7(1), 37–44. <https://doi.org/10.35891/jsb.v7i1.2183>.
- Patiung, C. F., Ritonga, I. R., & Eryati, R. (2023). Produksi perikanan pelagis yang didaratkan di TPI Selili, Kota Samarinda. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis Nusantara (Nusantara Tropical Fisheries Science Journal)*, 2(1), 79–89. <https://doi.org/10.30872/jipt.v2i1.372>.
- Pusung, et. all. (2022). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Nelayan Di Kecamatan Amurang Kabupaten Minahasa

Selatan. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 22(2), 76–88. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jbie/article/view/39754>.

Simatupang, A. E. C., Simatupang, J. T., & Berutu, P. T. S. S. (2022). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Kopi Bubuk Robusta. *Jurnal Methodagro*, 8(1), 67–76.