

**Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Belida Menjadi Kerupuk Di Kelurahan Kemalaraja  
Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU**

Ary Eko Prastya Putra

Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Belitang  
Jln.Kampus Pertanian No.3 Belitang Kab.OKU Timur Prov.Sumatera Selatan  
e-mail: ary.speed88@gmail.com

**ABSTRACT**

*The objectives of this study were to: 1) determine the amount of income obtained from processing belida fish into crackers in Kemalaraja Village, East Baturaja District, OKU Regency, 2) determine the amount of added value obtained from processing belida fish into crackers in Kemalaraja Village, East Baturaja District, Regency OKU. The results showed that the income obtained in the business of processing belida fish into crackers in Kemalaraja Village, East Baturaja District, OKU Regency is Rp. 549,288 / average production, while the added value generated in the business of processing belida fish into crackers in Kemalaraja Village, East Baturaja District, Regency OKU is IDR 627,465 / production average, and the added value per kg is IDR 38,128.*

**Key Word** : Value-added, entrepreneurial theory, home industry

**I. PENDAHULUAN**

**A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan yang sebagian besar luas wilayahnya merupakan perairan. Ikan merupakan salah satu hasil perikanan yang banyak dihasilkan di Indonesia dan merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat. Ikan mudah didapat dengan harga yang relatif murah sehingga dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat. Kandungan protein yang tinggi yaitu 17,00% dan kadar lemak yaitu 4,50% yang rendah pada ikan segar sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Hasil perikanan bersifat mudah rusak sehingga tingkat kehilangan atau kerusakan pascapanen relatif lebih tinggi dibandingkan dengan bahan pangan lainnya, oleh karena itu, peningkatan produk perikanan harus diimbangi dengan penanganan pascapanen dan teknologi pengolahan yang memadai. Banyak jenis ikan di Indonesia yang belum dimanfaatkan secara optimal. Beberapa jenis ikan tersebut mempunyai prospek yang baik untuk diolah, salah satunya adalah ikan belida (Anonim, 2005).

Ikan hasil pengolahan dan pengawetan umumnya sangat disukai oleh masyarakat karena produk akhirnya mempunyai ciri-ciri khusus yakni perubahan sifat-sifat daging seperti bau (*odour*), rasa (*flavour*), bentuk (*appearance*) dan tekstur.

Salah satu makanan hasil olahan dari ikan adalah kerupuk ikan. Produk makanan kering dengan bahan baku ikan dicampur dengan tepung tapioka ini sangat digemari masyarakat. Makanan ini sering digunakan sebagai pelengkap ketika bersantap ataupun sebagai makanan ringan. Bahkan untuk jenis makanan khas tertentu selalu dilengkapi dengan kerupuk. Makanan ini menjadi kegemaran masyarakat dikarenakan rasanya yang enak, gurih dan ringan.

| No | Komposisi   | Jumlah Kandungan | Satuan  |
|----|-------------|------------------|---------|
| 1  | Kalori      | 120              | (kkal)  |
| 2  | Protein     | 16,5             | (g)     |
| 3  | Lemak       | 5,3              | (g)     |
| 4  | Karbohidrat | 0,4              | (g)     |
| 5  | Kalsium     | 52               | (mg)    |
| 6  | Fosfor      | 216              | (mg)    |
| 7  | Zat Besi    | 1,1              | (g)     |
| 8  | Vitamin A   | 233              | A (SI)  |
| 9  | Vitamin B1  | 0,1              | B1 (mg) |
| 10 | Vitamin C   | 0                | C (mg)  |

Sumber: Berbagai Publikasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

Konsep nilai tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu input pada suatu proses produksi. Arus peningkatan nilai tambah komoditas pertanian terjadi di setiap mata rantai pasok dari hulu ke hilir berawal dari petani dan berakhir pada konsumen akhir. Nilai tambah komoditas pertanian di sektor hulu dapat dilakukan dengan penyediaan bahan baku berkualitas dan berkesinambungan yang melibatkan para pelaku mata rantai pertama. Nilai tambah pada sektor hilir melibatkan industri pengolahan. Komoditas pertanian yang bersifat *perishable* (mudah rusak) dan *bulky* (kamba) memerlukan penanganan yang tepat, sehingga produk pertanian siap dikonsumsi oleh konsumen. Perilaku tersebut antara lain pengolahan, pengemasan, pengawetan, dan manajemen mutu untuk menambah kegunaan menimbulkan nilai tambah sehingga harga produk pertanian menjadi tinggi (Marimin dan Magfiroh, 2010).

Pengolahan ikan belida menjadi kerupuk ikan belida adalah salah satu bentuk nilai tambah yang mengubah bentuk dari produk primer menjadi produk

Tabel. 1 Kandungan Gizi Ikan Belida per 100gr

baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses produksi, sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses produksi. Yaitu dari 3kg ikan belida dicampur dengan bahan lainnya, setelah diolah akan menjadi 6kg produk kerupuk.

Ikan belida juga termasuk ikan yang sudah jarang ditemui dan berbagai produk olahannya seperti pempek dan kerupuk pun banyak yang sudah digantikan dengan ikan laut dan ikan tenggiri, dan masyarakat pun akan tetap membeli olahan produk ikan belida (kerupuk) walaupun harganya sedikit lebih mahal daripada kerupuk ikan biasanya karena memang kerupuk yang berasal dari ikan belida asli akan berbeda rasanya dengan kerupuk ikan lainnya meskipun namanya dinamai dengan kerupuk ikan belida.

## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan uraian di atas, adapun permasalahan yang menarik untuk diteliti adalah sebagai berikut :

1. Berapa besar pendapatan yang diperoleh dari pengolahan ikan belida menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU?
2. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan belida menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja di Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU?

## C. Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijabarkan, maka secara umum penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diperoleh dari pengolahan ikan belida menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU
2. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan belida menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan informasi dan manfaat bagi pihak-pihak berkepentingan dalam bidang pengolahan ikan belida menjadi kerupuk ikan belida. Selain itu, hasil ini juga diharapkan dapat menjadi bahan referensi untuk penelitian selanjutnya dan sebagai pustaka ilmiah

## II. KERANGKA PEMIKIRAN

### A. Model Pendekatan

Berdasarkan kajian kepustakaan tersimpul bahwa nilai tambah adalah kegiatan atau langkah-langkah dalam proses yang menambah atau mengubah suatu produk atau jasa. Komoditas pertanian pada umumnya mempunyai sifat mudah rusak sehingga

perlu langsung dikonsumsi atau dieleh terlebih dahulu. Proses pengolahan yang disebut agroindustri dapat meningkatkan guna bentuk komoditas pertanian. Konsumen yang bersedia membayar output agroindustri dengan harga yang relatif tinggi merupakan insentif bagi perusahaan pengolah. Kegiatan agroindustri yang dapat meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian dalam operasionalnya membutuhkan biaya pengolahan. Salah satu konsep yang sering digunakan untuk membahas biaya pengolahan hasil pertanian adalah nilai tambah. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang mempengaruhi adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Faktor pasar yang mempengaruhi harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja (Sjarkowi dan Marwan, 2004).

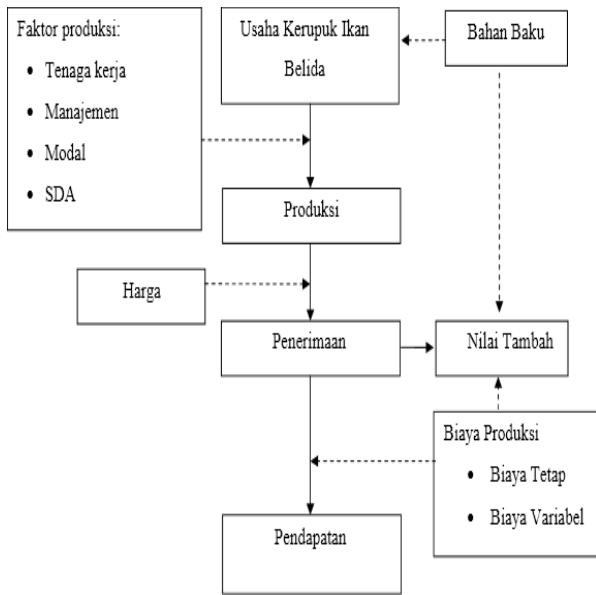
Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku dan input lain terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Dengan kata lain nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja (Wastono, 2004).

Distribusi nilai tambah berhubungan dengan teknologi yang diterapkan dalam proses pengolahan, kualitas tenaga kerja berupa keahlian dan ketrampilan serta kualitas bahan baku. Penerapan teknologi yang cenderung padat karya yang akan memberikan proporsi bagian keuntungan bagi perusahaan, sedangkan apabila yang diterapkan teknologi padat modal, maka besarnya proporsi bagian perusahaan lebih besar dari pada proporsi bagian tenaga kerja (Wastono, 2004).

Secara ekonomis, peningkatan nilai tambah suatu barang dapat dilakukan melalui perubahan bentuk (from utility) suatu produk akan mempunyai nilai tambah ketika barang tersebut mengalami perubahan bentuk. Misal ikan belida berubah menjadi kerupuk. Melalui perubahan tempat (Place utility) suatu barang akan memperoleh nilai tambah apabila barang tersebut mengalami pindah tempat, misalnya ikan belida ketika biasanya didesa hanya dimanfaatkan sebagai lauk, ketika melalui pengolahan maka bisa menjadi kerupuk (Malisi, 2016).

Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang mempengaruhi adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Faktor pasar yang mempengaruhi harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja. Besarnya nilai tambah dipengaruhi proses pengolahan yang didapat dari pengurangan biaya bahan baku dan input lain terhadap nilai produk yang dihasilkan (Fitriah, 2015).

Arahan konseptual dan asumsi-asumsi yang terkandung dalam uraian di atas memungkinkan tersusunnya suatu kerangka berfikir model pendekatan diagramatis.



Keterangan:  
 - - - - -> : Mempengaruhi  
 —————> : Proses

Gambar 1. Model Pendekatan Diagramatis pada Usaha Pengolahan Kerupuk

Sedangkan secara matematis dapat dilihat sebagai berikut :

- 1) Untuk menghitung biaya produksi (Soekartawi, 2002), digunakan rumus:  
 $TC = VC + FC$  .....(1)  
 Dimana  
 $TC = Total\ Cost / Total\ Biaya\ Produksi$   
 $VC = Variabel\ Cost / Biaya\ Tidak\ Tetap$   
 $FC = Fiex\ Cost / Biaya\ Tetap$
- 2) Untuk menghitung penerimaan (Soekartawi, 2002), digunakan rumus:  
 $R = Y \times P$  .....(2)  
 Dimana  
 $R = Revenius / Penerimaan\ (Rp)$   
 $Y = Yeild / Output\ Produksi\ (Kg)$   
 $P = Price / Harga\ (Rp / Kg)$
- 3) Untuk menghitung pendapatan (Soekartawi, 2002), digunakan rumus:  
 $I = R - TC$  .....(3)  
 Dimana  
 $I = Income / Pendapatan$   
 $R = Revenius / Penerimaan$   
 $TC = Total\ Cost / Total\ Biaya\ Produksi$
- 3) Untuk menghitung nilai tambah (Yudi, 2010) digunakan rumus:  
 $AV = TR - IC$  .....(4)  
 Dimana :  
 $AV = Added\ Value / Nilai\ Tambah$   
 $TR = Total\ Revenue / Total\ Penerimaan$   
 $IC = Interediate\ Cost / Biaya\ Antara\ (biaya\ produksi - tenaga\ kerja\ keluarga)$

**B. Hipotesis**

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka dapat ditarik suatu hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bahwa biaya produksi pada usaha pengolahan ikan belida menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU lebih kecil daripada nilai produksi sehingga diperoleh pendapatan.
2. Bahwa usaha pengolahan ikan belida menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU memiliki nilai tambah.

**C. Batasan-Batasan**

1. Responden adalah pelaku home industri pengolahan kerupuk ikan belida di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU
2. Ikan belida adalah bahan baku utama tambahan untuk penguat rasa dalam pengolahan kerupuk ikan belida.
3. Kerupuk ikan belida adalah jenis makanan yang berbentuk cemilan renyah yang diproses dengan penggorengan dengan bahan baku terigu serta bahan tambahan ikan belidadan bahan lainnya.
4. Produksi adalah jumlah produk yang dihasilkan oleh responden berupa kerupuk ikan dengan satuan (Kg/pp).
5. Faktor produksi adalah sumber daya yang digunakan dalam proses produksi Kerupuk ikan belida.
6. Harga adalah nilai jual dari kerupuk ikan belida yang ditetapkan oleh responden pada saat penelitian (Rp/Kg).
7. Biaya produksi adalah total biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi yang meliputi biaya tetap dan biaya variabel (Rp/PP).
8. Modal adalah sesuatu yang digunakan untuk mendirikan atau menjalankan suatu usaha, modal bisa berupa uang atau tenaga kerja (keahlian).
9. Tenaga kerja pengolahan ikan belida menjadi kerupuk ikan belida adalah tenaga kerja keluarga.
10. Sumber daya alam (SDA) adalah sesuatu yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai kepentingan dan kebutuhan hidup manusia agar hidup lebih sejahtera.
11. Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya tergantung dari besarnya jumlah produksi serta habis dalam satu kali proses produksi (Rp/PP).
12. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak tergantung dari jumlah produksi dan biaya besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi (Rp/PP).
13. Penerimaan adalah jumlah dari hasil produksi (Kg/pp) yang diperoleh home industri dikalikan harga (Rp/kg) pada saat penelitian (Rp/PP).
14. Pendapatan atau keuntungan adalah jumlah uang yang diterima oleh pelaku home industri ikan belida dari penerimaan yang telah dikurangi biaya produksi (Rp/PP)..

15. Agribisnis adalah kegiatan usaha dibidang pertanian yang komersil baik dari sektor in-put, proses, maupun output dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan secara maksimal.
16. Usaha pengolahan adalah kegiatan pengolahan suatu produk hasil pertanian primer untuk menjadi bahan baku dari suatu olahan lanjutan.
17. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output yang dihasilkan dengan biaya antara bahan baku (Rp/kg).
18. Biaya antara adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi seperti bahan baku input lainnya kecuali tenaga kerja keluarga.

### III. PELAKSANAAN PENELITIAN

#### A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur di Kabupaten OKU. Penentuan lokasi ini dilakukn secara *purposive sampling* (sengaja) dengan menggunakan metode studi kasus. Dikarenakan di kelurahan tersebut adalah salah satu tempat pengolahan di Kabupaten OKU. Sedangkan penelitian ini dilaksanakan pada Bulan Januari 2019 sampai Bulan Maret 2019.

#### B. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah metode studi kasus. Menurut Walgito (2010), menyatakan bahwa studi kasus merupakan suatu metode untuk menyelidiki atau mempelajari suatu kejadian mengenai perseorangan atau suatu usaha. Sampel dalam penelitian ini yaitu home industri yang berada di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU.

Menurut Sugiyono (2012), menyatakan sampling jenuh (sensus) adalah teknik penentuan sampel apabila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Dalam hal ini responden pengolahan kerupuk ikan belida adalah responden satu-satunya.

#### C. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode observasi langsung dan wawancara yang dilakukan dengan cara pengambilan data primer dan sekunder melalui pengisian daftar pertanyaan yang menggunakan quisioner dan wawancara langsung dengan responden.

Menurut Suharsimi (2002), mengatakan bahwa metode wawancara adalah metode yang digunakan untuk mendapatkan informasi dengan melalui tanya jawab terhadap responden dengan mengumpulkan data-data baik data primer maupun data sekunder. Data primer bersumber dari hasil wawancara dengan pelaku usaha dan pengamat dilapangan, sedangkan data

sekunder diperoleh dari referensi buku, internet dan lain-lain.

#### D. Metode Pengolahan Data

Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan narasumber menggunakan daftar pertanyaan (*Quisioner*) yang telah disiapkan penulis. Sedangkan data sekunder diperoleh dari terkait yang terhubung dengan peneliteratur, baik dari wabsite internet, maupun dari literatur perpustakaan.

1. Untuk menjawab tujuan pertama yaitu untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diperoleh dari pengolahan ikan belida menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU menggunakan rumus sebagai berikut:

- a. Untuk menghitung biaya produksi (Soekartawi, 2002), digunakan rumus:

$$TC = VC + FC \dots\dots\dots(1)$$

Dimana :

$TC = Total Cost/Total$  Biaya Produksi (Rp)

$VC = Variabel Cost/Biaya$  Tidak Tetap (Rp)

$FC = Fixed Cost/Biaya$  Tetap (Rp)

- b. Untuk menghitung penerimaan (Soekartawi, 2002), digunakan rumus:

$$R = Y \times P \dots\dots\dots(2)$$

Dimana :

$R = Revenius/Penerimaan$  (Rp)

$Y = Yeild/ Output$  Produksi (Kg)

$P = Price/ Harga$  (Rp/Kg)

- c. Untuk menghitung pendapatan (Soekartawi, 2002), digunakan rumus:

$$I = R - TC \dots\dots\dots(3)$$

Dimana :

$I = Income/Pendapatan$  (Rp)

$R = Revenius/Penerimaan$  (Rp)

$TC = Total Cost/Total$  Biaya Produksi (Rp)

2. Untuk menjawab tujuan kedua yaitu untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan belida menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU menggunakan rumus sebagai berikut:

Untuk menghitung nilai tambah (Yudi, 2010) digunakan rumus:

$$AV = TR - IC \dots\dots\dots(4)$$

Dimana :

$AV = Added Value/ Nilai$  Tambah

$TR = Total Revenue/ Total$  Penerimaan

$IC = Interediate Cost/ Biaya$  Antara

(biaya produksi - tenaga kerja keluarga)

### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Biaya Produksi Usaha Pengolahan Ikan Belida Menjadi Kerupuk

Biaya produksi (*total cost*) yang ada dalam usaha pengolahan kerupuk ikan belida terdiri dari jumlah biaya tetap dan biaya variabel.

Tabel 2. Total Biaya Produksi pada pembuatan kerupuk ikan belida.

| No     | Uraian         | Total Biaya Produksi<br>Rp/Proses |
|--------|----------------|-----------------------------------|
| 1      | Biaya Tetap    | 115.165                           |
| 2      | Biaya Variabel | 1.935.547                         |
| Jumlah |                | 2.050.712                         |

Sumber: Olahan Data Primer 2019.

Jumlah total biaya produksi diperoleh dari penjumlahan total biaya tetap yaitu Rp 115.165 /proses produksi ditambah dengan total biaya variabel yaitu Rp 1.935.547/proses produksi sehingga diperoleh total biaya produksi dalam usaha tersebut adalah Rp 2.050.712/proses produksi.

### B. Biaya Tetap Usaha Pengolahan Ikan Belida Menjadi Kerupuk

Biaya tetap (*fixed cost*) merupakan biaya yang tidak habis dalam satu kali proses produksi dan jumlah dari biaya tetap tersebut tidak mempengaruhi jumlah produksi, seperti biaya sewa tempat usaha dan penyusutan alat, dengan biaya sewa tempat usaha.

Tabel 3. Total Biaya Tetap pada pembuatan kerupuk ikan belida.

| No     | Uraian                | Biaya Tetap<br>Rp/Proses |
|--------|-----------------------|--------------------------|
| 1      | Biaya Sewa Tempat     | 83.333                   |
| 2      | Biaya Penyusutan Alat | 31.832                   |
| Jumlah |                       | 115.165                  |

Sumber: Olahan Data Primer 2019.

Jumlah total biaya tetap diperoleh dari penjumlahan biaya sewa tempat yaitu Rp 83.333 /proses produksi ditambah dengan biaya penyusutan alat yaitu Rp 31.832 /proses produksi sehingga diperoleh total biaya tetap dalam usaha tersebut adalah Rp 115.165/proses produksi.

### C. Biaya Variabel Usaha Pengolahan Ikan Belida Menjadi Kerupuk

Biaya variabel (*variabel cost*) merupakan biaya yang dapat habis dalam satu kali proses produksi dan jumlahnya mempengaruhi jumlah produksi, seperti biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja.

Tabel 4. Biaya Variabel pada pembuatan kerupuk ikan belida.

| No | Uraian             | Biaya Variabel<br>Rp/Proses |
|----|--------------------|-----------------------------|
| 1  | Biaya Bahan Baku   | 1.701.016                   |
| 2  | Biaya Tenaga Kerja | 234.531                     |

|        |           |
|--------|-----------|
| Jumlah | 1.935.547 |
|--------|-----------|

Sumber: Olahan Data Primer 2019.

Jumlah total biaya variabel diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku yaitu ikan belida sebagai bahan baku utama beserta bahan-bahan pendukung seperti sagu tani, susu bubuk, garam halus, gula dan telur bebek. Dari 3 kg ikan belida dan bahan-bahan tambahan tersebut dapat menghasilkan 6 kg kerupuk, ikan belida sendiri didapat dari pengepul yang berasal dari daerah OKI yang menampung tangkapan para pemancing ikan belida dari sungai-sungai besar di daerah tersebut. Ikan belida termasuk ikan yang susah didapatkan, oleh karena itu tidak setiap hari responden melakukan produksi kerupuk ikan belida. Jumlah biaya saprodi dari pembelian bahan-bahan baku tersebut yaitu Rp 1.701.016/proses produksi, ditambah dengan biaya tenaga kerja yang berasal dari masyarakat sekitar dan keluarga yaitu Rp 234.531 /proses produksi sehingga diperoleh total biaya tetap dalam usaha tersebut adalah Rp 1.935.547/proses produksi.

### D. Produksi, Penerimaan, dan Pendapatan Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Belida

Menurut Suratiah (2006), penerimaan merupakan nilai produk total yang dapat dihasilkan dalam sebuah usaha dan pada jarak tertentu. Sedangkan pendapatan merupakan selisih antara jumlah penerimaan dan seluruh biaya produksi. Adapun uraian dari penerimaan dan pendapatan yang diperoleh responden dalam usaha pengolahan kerupuk ikan belida di Kelurahan Kemalaraja dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada table berikut

Tabel 5. Penerimaan dan Pendapatan pada pembuatan kerupuk ikan belida.

| No | Uraian                | Satuan | Proses 1  | Proses 2  | Proses 3  | Rata-rata/Proses |
|----|-----------------------|--------|-----------|-----------|-----------|------------------|
| 1  | Kebutuhan Ikan Belida | Kg     | 3         | 6         | 9         |                  |
| 2  | Toal Bahan Baku       | Kg     | 8,61      | 16,734    | 25,101    | 6                |
| 3  | Produksi Kerupuk      | Kg     | 6         | 12        | 18        | 12               |
| 4  | Produksi (Kemasan)    | Ons    | 60        | 120       | 180       | 120              |
| 5  | Harga Jual (Kemasan)  | Ons    | 25.000    | 22.500    | 20.000    | 22.500           |
| 6  | Penerimaan            | Rp     | 1.500.000 | 2.700.000 | 3.600.000 | 2.600.000        |
| 7  | Biaya Produksi        | Rp     | 1.218.485 | 2.082.743 | 2.850.908 | 2.050.712        |
| 8  | Pendapatan            | Rp     | 281.515   | 617.257   | 749.092   | 549.288          |

Sumber: Olahan Data Primer 2019.

Dalam pengolahan ikan belida menjadi kerupuk responden melakukan produksi dengan takaran resep, dalam sekali produksi responden dapat mengolah satu sampai tiga resep olahan, yaitu dalam satu resep terdiri dari 3kg ikan belida, 5kg sagu beserta bahan-bahan lainnya. Karena dalam produksinya responden dapat selalu mengolah satu resep atau lebih, dalam hal ini penulis melakukan penghitungan dengan rata-rata resep. Dalam satu kali produksi responden

mebutuhkan ikan belida rata-rata 6 Kg/proses produksi, dari 6 Kg ikan belida menghasilkan produksi rata-rata 12 Kg dan dikemas kedalam plastik dengan berat masing-masing 100 gr kerupuk, dengan harga jual Rp 22.500 maka diperoleh penerimaan rata-rata yaitu sebesar Rp 2.600.000 /rata-rata proses produksi, dengan mengurangi penerimaan sebesar Rp 2.600.000 / rata-rata proses produksi dengan rata-rata biaya produksi sebesar Rp 2.050.712/rata-rata proses produksi maka diperoleh rata-rata pendapatan sebesar Rp 549.288/ rata-rata proses produksi.

#### E. Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan belida Menjadi Kerupuk Ikan belida

Nilai tambah adalah selisih antara nilai komoditi yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dikurangi dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Nilai tambah yang dapat dihasilkan dalam usaha pengolahan kerupuk ikan belida di Kelurahan Kemalaraja adalah Rp. 107.389 /Kg/Rata-rata proses produksi. Berdasarkan hal tersebut maka usaha pengolahan kerupuk ikan belida di Kelurahan Kemalaraja menguntungkan.

Tabel 6. Nilai Tambah pada pembuatan kerupuk ikan belida

| No | Uraian                  | Satuan    | Proses 1  | Proses 2  | Proses 3  | Rata-rata/Proses |
|----|-------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------------|
| 1  | Kebutuhan Ikan Belida   | Kg        | 3         | 6         | 9         | 6                |
| 2  | Teal Bahan Baku         | Kg        | 8,61      | 16,734    | 25,101    | 16,815           |
| 3  | Produksi Kerupuk        | Kg        | 6         | 12        | 18        | 12               |
| 4  | Produksi (Kemasan)      | Ons       | 60        | 120       | 180       | 120              |
| 5  | Harga Jual (Kemasan)    | Ons       | 25.000    | 22.500    | 20.000    | 22.500           |
| 6  | Penerimaan Biaya        | Rp        | 1.500.000 | 2.700.000 | 3.600.000 | 2.600.000        |
| 7  | Produksi                | Rp        | 1.218.485 | 2.082.743 | 2.850.908 | 2.050.712        |
| 8  | Pendapatan Tenaga Kerja | Rp        | 281.515   | 617.257   | 749.092   | 549.288          |
| 9  | Kelurga                 | Rp        | 53.438    | 77.188    | 103.906   | 78177            |
| 10 | Biaya Antara            | Rp        | 1.165.048 | 2.005.556 | 2.747.001 | 1.972.535        |
| 11 | Nilai Tambah            | Rp/proses | 334.952   | 694.444   | 852.999   | 627.465          |
|    |                         | Rp/kg     | 38.903    | 41.499    | 33.983    | 38.128           |

Sumber: Olahan Data Primer 2019.

Dalam satu kali produksi responden membutuhkan ikan belida rata-rata 6 Kg/proses produksi, dari 6 Kg ikan belida menghasilkan produksi rata-rata 12 Kg dan dikemas kedalam plastik dengan berat masing-masing 100 gr kerupuk, dengan harga jual Rp 22.500 diperoleh penerimaan penerimaan rata-rata yaitu sebesar Rp 2.600.000 /proses produksi, pendapatan diperoleh dari mengurangi penerimaan sebesar Rp 2.600.000/proses produksi dengan rata-biaya produksi sebesar Rp 2.050.712 /proses produksi maka diperoleh rata-rata pendapatan sebesar Rp 549.288/proses produksi.

Karena tenaga kerja tidak hanya dikerjakan dari luar keluarga (upahan) dan juga dikerjakan oleh anggota

keluarga yaitu sebagai control quality, maka tenaga kerja keluarga Rp78.177, maka diperoleh biaya antara yaitu Rp1.972.535, dengan biaya antara sebesar Rp 1.972.535 maka diperoleh nilai tambah Rp/ rata-rata proses yaitu Rp 627.465 dan nilai tambah Rp/Kg yaitu Rp38.128.

## V.KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1. Pendapatan yang diperoleh dalam usaha pengolahan ikan belida menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU adalah Rp 549.288 /rata-rata Produksi.
2. Sedangkan nilai tambah yang dihasilkan dalam usaha pengolahan ikan belida menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU adalah Rp 627.465 /rata-rata Produksi, dan nilai tambah per Kg yaitu Rp38.128.

### B. Saran

Adapun saran yang dapat direkomendasikan berdasarkan hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Hendaknya pengelola ikan belida menjadi kerupuk agar tetap menjaga dan memperhatikan kualitas produk dengan quality control yang baik
2. Untuk memenuhi kebutuhan bahan baku hendaknya pengelola ikan belida menjadi kerupuk memperbanyak mitra dengan pemasok ikan agar produksi tidak terhambat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Frasetiandy, D. 2009. Menakar Dampak Sosial Perkebunan Swait. Diakses pada 4 November 2010. (<http://www.walhi.or.id>, diakses 4 November 2010).
- Anonim. 2010. Majalah Warta Pasar Ikan Edisi Oktober.
- Anonim. 2005. Jurnal Pengolahan Kerupuk Ikan Belida.
- Anonim. 2018. Mengenal Sekilas Chitala Lopis, si Langka yang Dilindungi.
- Arifudin, R. Ikan Belida Hewan Langka yang Dilindungi. BPTP. Palembang.
- Arikunto, S. 2002. Metodologi Penelitian. Penerbit PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Arsyad, L. 2003. Ekonomi Manajerial. Edisi Kelima. Balai Pustaka. Yogyakarta.
- Bleeker. 1851. *Chitala hyposeolonatus*.
- Downwy, W.D. dan Erickson, S.P. 2004. Manajemen Agribisnis. Erlangga. Jakarta.
- Faizul.2009. Ekonomi Makro. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Fitriah M,. 2015. Analisis Nilai Tambah Penjualan Jamur Tiram. Skripsi STIPER Belitang, (tidak dipublikasikan)

- Hermanto, F. 2010. Ilmu Usaha Tani. Penebar Swadaya. Jakarta
- oersan. 2003. Teori Ekonomi Mikro. Selemba Empat. Jakarta.
- Kastasapoetra. 2006. *Manajemen Pertanian Agribisnis*. P.T Gramedia. Jakarta.
- Manullang. 2008. *Dasar-Dasar Manajemen*. Yogyakarta: BPFY-Yogyakarta.
- Marimin, dan Magfiroh N. 2010. Aplikasi Teknis Pengambilan keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok. Bogor.
- Mubaryoto. 2001. Pengantar Ekonomi Pertanian LP3ES. Jakarta.
- Mulyadi. 2007. Akuntansi Biaya Edisi Kelima. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Saragih, B. 2001. Suara dari Bogor Membangun Sistem Agribisnis. Yayasan USES Bekerjasama dengan SUCOFINDO. Bogor.
- Sjarkowi, dan Marwan,S. 2004 *Manajemen Pembangunan Agribisnis*. CV Baldad
- Soekartawi. 2001. Prinsip Dasar Komunikasi Pertanian. UI Press. Jakarta
- Soekartawi. 2002. *Analisis Usaha Tani*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Soekartawi. 2005. *Agroindustri Dalam Perspektif Sosial Ekonomi*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sugiyono. 2012. *Mertode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Wastono. 2004. *Materi Integritas Sains*. Jakarta: Depdiknas.
- Yudi, AB. 2010. *Agribisnis terintegrasi Hulu dan Hilir*. CV Muara ndah. Bandung