

VOL.1, NO. 2, DESEMBER 2017

ISSN: 2580-0787

# PAPALELE

JURNAL PENELITIAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN



PAPALELE-JURNAL PENELITIAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN	VOLUME 1	NOMOR 2	HALAMAN 39 - 84	DESEMBER 2017	ISSN 2580-0787
--	----------	------------	--------------------	------------------	-------------------



Diterbitkan oleh:  
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PERIKANAN  
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS PATTIMURA



**JURNAL  
PENELITIAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN**

**PENANGGUNG JAWAB**

Ketua Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan

**KETUA DEWAN REDAKSI**

D. Bawole

**RADAKTUR AHLI**

V. Nikijuluw, M.S. Baskoro, J. Hiariej, F. Rieuwpassa, P. Wenno

**REDAKTUR PELAKSANA**

St. M. Siahainenia, R.L. Papilaya, Y. Lopulalan, Y.M.T.N. Apituley,  
V.J. Pical, W. Talakua, E. Talakua

**PELAKSANA TATA USAHA**

L.M. Soukotta, A. Ruban, K. Pattimukay, J. Sangaji, F. de Lima

**PENERBIT**

Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan Jurusan Teknologi Hasil Perikanan  
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura

**ALAMAT REDAKTUR**

Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan Jurusan Teknologi Hasil Perikanan  
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura  
Jln. Mr. Chr. Soplanit Poka-Ambon Telp. (0911) 379859. Fax 379196

PAPALELE merupakan jurnal penelitian ilmu sosial ekonomi perikanan dan kelautan yang menyajikan artikel tentang hasil penelitian yang berkaitan dengan bidang sosial ekonomi perikanan dan kelautan. Setiap naskah yang dikirim akan dinilai secara kritis oleh tim penilai yang relevan sebelum diterbitkan. Jurnal ini diterbitkan dua kali setahun, bulan Juni dan Desember.

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat-Nya, Jurnal INSEI, Jurnal Penelitian Ilmi-Ilmu Sosial ekonomi Perikanan yang berganti nama menjadi PAPALELE, Jurnal penelitian Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan dengan tampilan dan tata letak baru telah diterbitkan.

PAPALELE, Jurnal penelitian Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan sesuai dengan Keputusan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia Nomor 0005.25800787/JI.3.1.SK.ISSN/2017.05-29 Mei 2017 telah mengeluarkan nomor ISSN 2580-0787 untuk mulai penerbitan edisi volume 1 nomor 1, Juni 2017 dan volume 1 nomor 2, Desember 2017. Pada masing-masing edisi ini, ditampilkan lima tulisan penelitian yang berkaitan dengan ilmu sosial ekonomi perikanan dan kelautan.

Dengan diterbitkannya jurnal ini, diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah di bidang sosial ekonomi perikanan dan kelautan kepada pembaca. Saran dan masukan dari pembaca sangat diharapkan guna kesempurnaan penerbitan jurnal di waktu depan.

**REDAKSI**

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI .....	ii
MANFAAT KAWASAN KONSERVASI PESISIR DAN PULAU KECIL (KKP3K) PULAU KOON DAN PERAIRAN SEKITARNYA BAGI PENINGKATAN KEJEHTERAAN MASYARAKAT Oleh: Hellen Nanlohy, Natelda R. Timisela, Estradivari, Ignatia Dyahapsari dan Rizal ..	39-48
KEUNTUNGANDAN RISIKO USAHA MINI <i>PURSE SEINE</i> DI DESA SATHEAN Oleh: Frischilla Pentury, Eygner Gerald Talakua, dan Tati Ngangun .....	49-57
KINERJA PROSES PELELANGAN IKAN DI PASAR ARUMBAI KOTA AMBON Oleh: Frenly Matulesy dan Dionisius Bawole .....	58-66
MANAJEMEN DAN PENDAPATAN USAHA KERAMBA JARING APUNG (KJA) DI NEGERI AMAHAI DAN KELURAHAN LESANE KABUPATEN MALUKU TENGAH Oleh: Agustina Baulu, Lilian Matilda Soukotta, dan Dionisius Bawole .....	67-77
EVALUASI USAHA PENGOLAHAN SUWIR-SUWIR IKAN CAKALANG DI DESA NAMLEA Oleh: Sariani, Stevanus Marely Siahainenia, dan Eygner Gerald Talakua .....	78-84

## EVALUASI USAHA PENGOLAHAN SUWIR-SUWIR IKAN CAKALANG DI DESA NAMLEA

### *BUSINESS EVALUATION OF SKIPJACK FISH PROCESSING (SUWIR-SUWIR) IN NAMLEA VILLAGE*

Sariani<sup>1\*</sup>, Stevanus Marely Siahainenia<sup>2</sup>, dan Eygner Gerald Talakua<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa pada Program Studi Agribisnis Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pattimura

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Agribisnis Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pattimura

Jln. Mr. Chr. Soplanit, Desa Poka, Kota Ambon, Provinsi Maluku

\* Penulis korespondensi: [miss.sariani177@gmail.com](mailto:miss.sariani177@gmail.com)

Diterima 30 November 2017, disetujui 20 Desember 2017

#### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji keuntungan, nilai tambah, dan risiko usaha pengolahan ikan cakalang (*suwir-suwir*) pada POKLAHSAR *Huhate* di Desa Namlea sebagai langkah awal dalam melakukan evaluasi usaha yang baru dibentuk pada tahun 2011. Data primer dikumpulkan dari informan penelitian (pemilik usaha dan tenaga kerja) melalui observasi dan wawancara langsung dengan kuesioner. Analisis data dilakukan dengan metode analisis deksriptif kualitatif, meliputi metode analisis keuntungan usaha, metode analisis nilai tambah, dan metode analisis risiko usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1). Keuntungan usaha mencapai Rp 1.205.945,-/produksi; 2). Nilai tambah sebesar Rp 40.654,-/kg, atau 65,05% terhadap nilai penjualan suwir-suwir ikan cakalang sebesar Rp 62.500,-; dan 3). Risiko usaha suwir-suwir ikan cakalang POKLAHSAR *Huhate* di Desa Namlea tidak berpeluang mengalami kerugian pada setiap proses produksi atau usaha ini akan selalu mengalami keuntungan dikarenakan nilai batas bawah keuntungan adalah positif pada angka Rp 985.971,21.

Kata kunci: keuntungan, risiko usaha, nilai tambah, ikan cakalang, *suwir-suwir*, Desa Namlea.

#### **ABSTRACT**

*This study aims to examine the business benefits, added value, and business risks of skipjack processing (suwir-suwir) at POKLAHSAR Huhate in Namlea Village as a first step in evaluating newly established businesses in 2011. Primary data were collected from research informants (owner company and labor) through observation and direct interview with questionnaire. Data analysis was done by qualitative descriptive analysis method, including business profit analysis method, value added analysis method, and business risk analysis method. The results showed that: 1). The business profit is Rp 1.205.945,-/production; 2). Added value of Rp 40.654,-/kg, or 65.05% against the sale value of skipjack suwir by Rp 62.500,-; and 3). The risk of suwir-suwir skipjack business of POKLAHSAR Huhate in Namlea Village has no chance of losing any production process or this business will always experience profit because the lower profit margin is positive at Rp 985,971,21.*

*Keywords: profit, business risk, value added, skipjack, suwir-suwir, Namlea Village*

## PENDAHULUAN

Kegiatan pengolahan ikan di Indonesia masih tergolong pengolahan ikan tradisional dan dilakukan pada skala industri rumah tangga (Herawati, 2002). Namun, pengembangan usaha kecil atau menengah saat ini menjadi perhatian, karena krisis ekonomi yang melanda Indonesia telah menimbulkan harapan pada usaha kecil-mikro untuk dapat menjadi motor perekonomian (Widyaningrum, 2003). Berdasarkan jenis olahannya maka UMKM di bidang perikanan didominasi oleh jenis olahan ikan pindang, ikan asin dan ikan asap sebanyak 67,0%, kerupuk ikan dan abon ikan sebanyak 17,9% terasi ikan dan tepung ikan 6,0% dan sisanya 4,9% olahan ikan segar dan ikan beku, serta 4,1% olahan bakso ikan, empek-empek ikan, dan otak-otak ikan (Ditjen PDSKP, 2015).

Provinsi Maluku terdapat 264 unit usaha pengolahan ikan, terdiri atas 242 unit usaha mikro, 5 unit usaha kecil, 2 unit usaha berskala menengah, dan 15 unit usaha berskala besar (KKP, 2013). Aktivitas usaha pengolahan hasil perikanan di wilayah Maluku secara umum masih didominasi oleh usaha skala kecil dan menengah dengan segala keterbatasannya, diantaranya: modal, teknologi, informasi, manajemen, pemasaran lokal, bersifat subsisten, dan tersebar secara parsial (KKP 2013). Data BAPPEDA Provinsi Maluku (2016) mencatat rumah tangga pengolah hasil perikanan dibagi per gugus pulau yaitu: gugus pulau 1 (Pulau Buru) sebanyak 370, gugus pulau 2 (Seram Barat) sebanyak 825, gugus pulau 3 (Seram Utara) sebanyak 226, gugus pulau 4 (Seram Timur) sebanyak 985, gugus pulau 5 (Seram Selatan) sebanyak 558, gugus pulau 6 (Kepulauan Banda) sebanyak 480, gugus pulau 7 (Pulau Ambon dan Kepulauan Lease) sebanyak 1.204, gugus pulau 8 (Kepulauan Kei) sebanyak 961, gugus pulau 9 (Kepulauan Aru) sebanyak 381, gugus pulau 10 (Kepulauan Tanimbar) sebanyak 122, gugus pulau 11 (Kepulauan Babar) sebanyak 158 dan gugus pulau 12 (Pulau-pulau Terselatan) sebanyak 95. Keseluruhan rumah tangga pengolah hasil perikanan di Provinsi Maluku sebanyak 6.365 dengan jumlah terbanyak terdapat di gugus pulau 7 (Pulau Ambon dan Kepulauan Lease)

dan terendah pada gugus pulau 12 (Pulau-pulau Terselatan).

Kecamatan kota Namlea yang termasuk wilayah administratif Kabupaten Buru merupakan salah satu kecamatan di gugus pulau 1 yang memiliki rumah tangga pengolah hasil perikanan sebanyak 37 unit usaha, dengan volume produk mencapai 4.490 ton, dan mampu menyerap tenaga kerja hingga 173 orang (KKP, 2013). Pada wilayah ini terdapat usaha pengolahan hasil perikanan dengan nama POKLAHSAR (Kelompok Pengolah dan Pemasar) *Huhate* di Desa Namlea. POKLAHSAR *Huhate* merupakan usaha pengolahan berskala kecil yang mendapatkan bantuan dan binaan dari Pengembangan Usaha Mina Pedesaan-Pengolahan Pemasaran Hasil Perikanan (PUMP-P2HP). Bantuan yang diperoleh berupa modal usaha yang digunakan untuk pembelian peralatan pengolahan yang telah ditentukan dalam Rencana Usaha Bersama (RUB) POKLAHSAR sesuai dengan kesepakatan kelompok (Ditjen P2HP, 2009). Kelompok ini melakukan kegiatan mengolah dan memasarkan produk diversifikasi berupa suwir-suwir ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Produk tersebut berbahan dasar ikan cakalang dengan proses pengolahan, dikukus, kemudian daging ikan disuwir atau disayat menjadi irisan-irisan kecil dan diolah kembali dengan menambahkan bumbu seperti cabai, bawang merah, bawang putih dan bumbu khas lainnya.

Keuntungan usaha di bidang perikanan umumnya berfluktuasi karena produksi atau bahan baku yang dipengaruhi oleh musim penangkapan. Hal ini menjadi salah satu kendala bagi POKLAHSAR *Huhate* dalam menjalankan usaha, mengingat bahan baku utama dalam proses pengolahannya adalah jenis ikan cakalang yang diperoleh dari hasil produksi nelayan tangkap di Desa Ubung, Namlea yang selalu berfluktuasi sesuai musim penangkapan sedangkan penggunaan bahan baku dapat mencapai 40 kg/produksi atau biaya bahan baku dapat mencapai Rp 600.000,-/produksi.

Nilai tambah berhubungan dengan selisih dari nilai *output* dan biaya bahan dan pengolahan *input* (Purwaningsih, 2015). Diversifikasi produk dapat memberikan nilai

tambah, dengan adanya diversifikasi maka akan mengakibatkan penambahan *input* (biaya). Maka timbul pertanyaan apakah dengan adanya penambahan biaya dari proses pengolahan suwir-suwir ikan cakalang di POKLAHSAR *Huhate* dapat menghasilkan nilai tambah? besaran nilai tambahnya belum diketahui secara pasti. Risiko usaha berhubungan dengan suatu keadaan tidak pasti yang berpotensi memberikan dampak merugikan bagi usaha yang dihadapi (Lindawati dan Rahadian, 2016). Mengetahui keuntungan, nilai tambah dan risiko usaha POKLAHSAR *Huhate* di Desa Namlea paling tidak dapat menggambarkan kemampuan usaha dan kesejahteraan orang-orang yang terlibat dalam kelompok usaha tersebut.

## METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini, digunakan metode studi kasus. Menurut Nazir (2003) studi kasus adalah metode untuk menghimpun dan menganalisis data berkenaan dengan studi kasus. Kasus yang terdapat pada usaha pengolahan suwir-suwir ikan cakalang POKLAHSAR *Huhate* adalah produksinya masih tergantung dari permintaan konsumen, sehingga perlu dilihat dengan adanya kasus ini produksi dapat menghasilkan keuntungan dan nilai tambah dari diversifikasi produk atau tidak. Selain itu, dengan adanya kasus ini peneliti ingin mengetahui apakah ada risiko pada usaha suwir-suwir ikan cakalang di POKLAHSAR *Huhate*.

### Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan metode survei melalui observasi, wawancara terhadap kelompok usaha dengan menggunakan kuisioner, serta dokumentasi. Pengumpulan data sekunder berupa data tercatat yang diperoleh dari kantor Kecamatan, Badan Pusat Statistik serta lembaga lain yang berkaitan dengan penelitian ini. Selain itu terdapat data sekunder diperoleh dari publikasi tulisan ilmiah penelitian.

### Informan Penelitian

Informan penelitian adalah subyek yang memahami informasi objek penelitian

sebagai pelaku maupun orang lain yang memahami objek penelitian (Bugin, 2007). Dalam penelitian ini peneliti menggunakan informan penelitian utama (*key informan*), informan penelitian utama adalah orang yang paling tahu banyak informasi mengenai objek yang sedang diteliti atau data yang dikumpulkan oleh peneliti langsung dari sumber pertama.

Penentuan informan dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. Menurut Sugiyono (2012), *purposive sampling* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Mengingat hanya ada 1 unit usaha suwir-suwir ikan cakalang di Kota Namlea yaitu POKLAHSAR *Huhate*, maka diperlukan informan kunci dan ditentukan dengan pertimbangan:

1. Informan adalah pemilik usaha suwir-suwir ikan cakalang di Kota Namlea (POKLAHSAR *Huhate*).
2. Informan adalah tenaga kerja tetap pada usaha suwir-suwir ikan cakalang di Kota Namlea (POKLAHSAR *Huhate*).

### Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif meliputi:

1. Analisis Keuntungan

Keuntungan usaha yaitu total penerimaan dikurangi total biaya selama proses produksi. Secara matematis dapat dihitung dengan persamaan keuntungan menurut Soekartawi (2006), yaitu sebagai berikut:

$$I = TR - TC$$

di mana:

$I$  = Keuntungan usaha (Rp/produksi)

$TR$  = Penerimaan usaha atau nilai produksi (Rp/produksi)

$TC$  = Biaya total (Rp/produksi)

$TR$  atau penerimaan usaha diperoleh dengan persamaan:

2. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah yang digunakan adalah analisis nilai tambah menurut model Hayami, *et al.* (1987) *diacu dalam* Sudiyono (2001). Analisis nilai tambah digunakan untuk memperoleh informasi mengenai perkiraan nilai tambah, imbalan tenaga kerja, serta keuntungan dari setiap

kilogram daging ikan cakalang yang diolah menjadi suwir-suwir ikan cakalang.

### 3. Analisis Risiko Usaha

Tingkat risiko usaha dapat ditentukan dengan mengukur kerapatan distribusi probabilitas (Papas dan Hirschey, 1995) dan penilaian risiko dapat dilakukan dengan mengukur nilai penyimpangan, yakni nilai harapan, varian, simpangan baku, koefisien variasi (CV) dan nilai batas bawah (L) dari keuntungan usaha selama 12 bulan pada tahun 2016. Apabila  $CV > 0,5$  maka nilai  $L < 0$ , berarti pada setiap proses produksi ada peluang mengalami kerugian, dan apabila  $C \leq 0,5$  maka  $L \geq 0$  berarti usaha akan selalu mengalami keuntungan, serta akan impas apabila  $CV = 0$  dan  $L = 0$ .

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil Usaha

Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) *Huhate* telah dimulai sejak tahun 2011. Kelompok ini merupakan kelompok yang mendapatkan bantuan dan binaan dari Pengembangan Usaha Mina Pedesaan-Pengolahan Pemasaran Hasil Perikanan (PUMP-P2HP). Pertama kali memulai usaha, POKLAHSAR *Huhate* membuat produk Abon Ikan Tuna. Produk ini tidak terlalu laris di pasaran, dikarenakan memiliki banyak pesaing. Pada tahun 2014, POKLAHSAR membuat produk baru dengan bahan baku ikan cakalang yaitu suwir-suwir ikan cakalang. Modal usaha yang dikeluarkan oleh usaha ini adalah sebesar Rp 6.664.784,- yang terdiri dari modal awal (investasi) Rp 5.400.000,- dan biaya operasional (biaya variabel dan biaya tetap) sebesar Rp 1.264.784,-. Jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam produksi suwir-suwir ikan cakalang adalah 3 orang. Tenaga kerja berasal dari keluarga sendiri dan masyarakat di sekitar usaha itu berada. Dasar perekrutan tenaga kerja yang berasal dari masyarakat sekitar usaha ini disesuaikan dengan keterampilan yang dimiliki. Setiap tenaga kerja memiliki tugas yang berbeda-beda, ada yang bertugas sebagai tukang masak, ada yang bertugas untuk memasukkan suwir-suwir ke dalam plastik bening dan ditimbang, dan ada juga yang tugasnya untuk mengepress kemasan dalam

dan meletakkan produk pada mesin *press* kemasan luar.

Proses produksi suwir-suwir ikan cakalang dimulai dengan persiapan bahan baku. Bahan baku ikan cakalang diperoleh dari nelayan di Desa Ubung. Nelayan biasanya akan menginfokan kepada responden apabila terdapat stok ikan cakalang, kemudian ikan cakalang akan dikirimkan ke tempat usaha. Ikan cakalang yang dibeli oleh responden sudah dalam bentuk *fillet* (tanpa tulang dan kepala).

*Fillet* ikan cakalang yang digunakan adalah sebanyak 40 kg dicuci sampai bersih menggunakan air mengalir, kemudian direbus selama  $\pm 30$  menit (tergantung dari banyaknya ikan) hingga ikan matang. Selanjutnya ikan akan didiamkan selama 1 jam hingga dingin, setelah dingin ikan kemudian disuwir atau disayat menggunakan garpu. Setelah semua daging ikan telah disuwir, suwiran tersebut akan digoreng menggunakan minyak goreng yang telah panas hingga warna suwiran ikan cakalang berubah menjadi kemerahan. Setelah matang, suwir-suwir ikan cakalang akan ditiriskan agar kadar minyak yang menjadi berkurang. Sambil menunggu suwir-suwir ditiriskan, bumbu-bumbu seperti bawang merah dan bawang putih akan dihaluskan dengan cara diblender. Bumbu yang telah dihaluskan akan ditumis hingga harum dan kemudian dicampurkan dengan suwiran ikan cakalang yang telah ditiriskan. Bumbu tambahan lain seperti kecap, gula merah cair dan lain sebagainya ditambahkan kedalam tumisan suwir-suwir. Setelah semua bumbu tercampur, dan dimasak sekitar 15 menit (tergantung banyaknya suwiran) kemudian angkat dan dinginkan sekitar 1 jam. Setelah suwir-suwir daging ikan cakalang dingin, akan dilanjutkan dengan pengemasan produk. Suwir-suwir ikan cakalang dimasukkan ke dalam plastik bening kecil, kemudian ditimbang hingga beratnya mencapai 100 gram. Setelah ditimbang, dilanjutkan dengan mengepress menggunakan mesin *press* kemasan dalam (mesin *press* kecil). Kemudian suwir-suwir dalam kemasan plastik bening akan dikemas lagi menggunakan kemasan luar dengan menggunakan mesin *press* berukuran besar. Satu kali produksi dengan menggunakan



40 kg ikan cakalang dapat menghasilkan 100 kemasan suwir-suwir ikan cakalang.

Pemasaran produk suwir-suwir ikan cakalang masih terbatas pada sekitar Kabupaten Buru. Biasanya produk akan dipasarkan ke minimarket, hotel dan juga sosial media. Suwir-suwir ikan cakalang juga dapat dibeli melalui salah satu toko *online*. Ada juga pembeli yang langsung membeli di tempat usaha. Harga suwir-suwir ikan cakalang adalah Rp 25.000,- per kemasan. Untuk memasarkan produk, responden menggunakan sepeda motor. Sedangkan suwir-suwir yang ada di toko *online*, dipasarkan dengan harga Rp 50.000,- per kemasan.

### **Pembiayaan**

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap dan terus dikeluarkan meskipun produksi bertambah maupun berkurang. Dalam produksi suwir-suwir ikan cakalang, biaya tetap meliputi: biaya penyusutan, perawatan, listrik dan biaya tenaga kerja. Total biaya tetap yang dikeluarkan oleh responden dalam sekali produksi suwir-suwir ikan cakalang adalah Rp 271.424,-. Biaya variabel merupakan biaya yang dikeluarkan oleh responden setiap melakukan proses produksi suwir-suwir ikan cakalang. Biaya variabel meliputi pembelian bahan baku ikan cakalang, pembelian bumbu-bumbu serta bahan lainnya yang diperlukan dalam proses pembuatan suwir-suwir ikan cakalang. Total biaya variabel yang dikeluarkan oleh responden adalah Rp 1.010.450,- per periode produksi.

### **Penerimaan dan Keuntungan**

Jumlah penerimaan yang diperoleh dalam usaha suwir-suwir sangat dipengaruhi oleh harga. Asumsi harga yang digunakan adalah harga konstan. Harga yang diperoleh adalah sebesar Rp. 25.000,- per kemasan. Total penerimaan diperoleh dari mengalikan harga produk dengan total produksi (*quantity*). Penerimaan yang diperoleh POKLAHSAR *Huhate* adalah sebesar Rp 2.500.000,- per periode produksi. Dalam sekali produksi, POKLAHSAR *Huhate* dapat menghasilkan 100 kemasan suwir-suwir ikan cakalang. Berat bersih satu kemasan suwir-suwir ikan cakalang

adalah 100 gr. Jadi untuk satu kilogram suwir-suwir ikan cakalang yang dihasilkan, harganya adalah Rp 250.000,-.

Keuntungan usaha diperoleh dari total penerimaan dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan. Setelah mengetahui penerimaan, maka berikut adalah keuntungan yang diperoleh POKLAHSAR *Huhate* per periode produksi. Keuntungan yang diperoleh oleh POKLAHSAR *Huhate* adalah Rp 1.205.945,- per periode produksi. Usaha suwir-suwir ikan cakalang melakukan produksi 1-3 kali dalam sebulan. Jika dikalkulasi per bulan maka rata-rata keuntungan usaha POKLAHSAR *Huhate* di Desa Namlea adalah Rp 2.612.881,-. Keuntungan per bulan ini tidak jauh berbeda dengan usaha pengolahan ikan POKLAHSAR Dwi Tunggal di Banjar Penganggahan dengan besar keuntungan per bulan mencapai Rp 3.606.000,-. Keuntungan usaha POKLAHSAR *Huhate* di Desa Namlea ini merupakan keuntungan pemilik usaha.

### **Nilai Tambah**

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan/pemberian *input* fungsional). Informasi yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah, margin dan balas jasa yang diterima oleh pemilik faktor produksi (Sudiyono, 2004 *diacu dalam* Budhisatyaningrum, 2008). Untuk memperoleh informasi tersebut, maka perlu diketahui dan dianalisis data *input* (penggunaan faktor produksi) dan *output* (hasil produksi) yang berada dalam Usaha Suwir-Suwir Ikan Cakalang yang diuraikan sebagai berikut:

Penggunaan bahan baku dibedakan atas bahan baku utama (ikan cakalang) dan bahan baku lain/bahan baku tambahan. Tiap periode produksi bahan baku utama yang digunakan sebanyak 40 kg dengan nilai Rp 600.000,- atau Rp 15.000/kg. Kemudian terdapat sepuluh bahan baku lain/bahan baku tambahan yang digunakan dalam pengolahan dengan nilai Rp 273.850,-/produksi.

Hasil analisis nilai tambah suwir-suwir ikan cakalang POKLAHSAR *Huhate*. Untuk menghasilkan suwir-suwir sebanyak 100

kemasan/produksi dibutuhkan 40 kg daging ikan cakalang dan 3 hari kerja seorang tenaga kerja. Tiap empat kilogram daging ikan cakalang akan menghasilkan satu kilogram suwir-suwir (faktor konversi sebesar 0,25) dengan alokasi waktu pekerjaan selama 6 jam kerja (koefisien tenaga kerja sebesar 0,08 HOK/kg). Aktivitas tersebut menghasilkan nilai *output* (nilai produk suwir-suwir ikan cakalang dari tiap kilogram daging ikan cakalang) sebesar Rp 62.500,-/produksi, dan jika dikurangi dengan harga bahan baku sebesar Rp 15.000,-/kg dan sumbangan *input* lain sebesar Rp 6.846,-/kg maka diperoleh nilai tambah dari suwir-suwir ikan cakalang adalah sebesar Rp 40.654,-/kg atau 65,05% dari nilai input (rasio nilai tambah).

Ada tiga indikator rasio nilai tambah (Hubeis, 1997 *diacu dalam* Ngamel, 2012), yaitu:

- 1) Jika besarnya rasio nilai tambah <15%, maka nilai tambahnya rendah;
- 2) Jika besarnya rasio nilai tambah 15%-40%, maka nilai tambahnyasedang;
- 3) Jika besarnya rasio nilai tambah >40 %, maka nilai tambahnya tinggi.

Jadi berdasarkan indikatornya, nilai tambah suwir-suwir ikan cakalang dikatakan tinggi. Proses diversifikasi ini dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah ikan cakalang menjadi lebih tinggi, sehingga responden mampu memperoleh keuntungan yang lebih dibandingkan dengan hanya menjual daging ikan cakalang yang belum diolah.

### Risiko Usaha

Risiko usaha suwir-suwir ikan cakalang POKLAHSAR *Huhate* di Desa Namlea dianalisis berdasarkan nilai keuntungan usaha yang diperoleh selama 12 bulan (bulan Januari hingga bulan Desember) tahun 2016. Nilai simpangan baku (*standard deviation*) pendapatan responden adalah Rp 967.841,25. Dari nilai simpangan baku dan nilai harapan diperoleh nilai koefisien variasi usaha pengolahan suwir-suwir ikan cakalang sebesar 0,33 dan nilai batas bawah sebesar Rp 985.971,21 atau nilai  $CV \leq 0,5$  dan nilai  $L \geq 0$ , berarti risiko usaha suwir-suwir ikan cakalang POKLAHSAR *Huhate* di Desa Namlea tidak berpeluang mengalami kerugian pada setiap proses produksi atau usaha ini

akan selalu mengalami keuntungan dikarenakan nilai batas bawah keuntungan adalah positif pada angka Rp 985.971,21. Hasil wawancara dengan pemilik usaha terungkap bahwa usaha ini selalu menguntungkan tiap proses produksi.

Risiko usaha suwir-suwir ikan cakalang POKLAHSAR *Huhate* di Desa Namlea tidak berpeluang mengalami kerugian memberikan gambaran bahwa risiko usaha adalah rendah, karena dalam melakukan aktivitasnya keuntungan usaha terendah yang dapat diperoleh adalah sebesar Rp 985.971,21/bulan. Kondisi risiko usaha suwir-suwir ikan cakalang POKLAHSAR *Huhate* di Desa Namlea tidak berbeda dengan risiko usaha pengolahan ikan cakalang banda di Kecamatan Banda Provinsi Maluku, di mana tidak memiliki risiko yang tinggi untuk dijalankan (Talakua, 2014). Risiko usaha tidak tinggi didukung oleh ketersediaan bahan baku utama yakni ikan cakalang segar dan bahan baku tambahan lainnya garam yang mudah di peroleh di Kabupaten Buru. Selanjutnya sifat produk yang terkemas dengan baik dan tahan lama (masa kadaluarsa 6 bulan) mempermudah proses pemasarannya, sehingga dalam proses pemasarannya selalu terjual habis tiap produksinya.

### KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang dibuat, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Keuntungan usaha POKLAHSAR *Huhate* di Desa Namlea sebesar Rp 1.205.945,-/produksi.
2. Nilai tambah pengolahan suwir-suwir ikan cakalang di POKLAHSAR *Huhate* sebesar Rp 40.654,-/kg, atau 65,05% terhadap nilai penjualan suwir-suwir ikan cakalang sebesar Rp 62.500,-.
3. Risiko usaha suwir-suwir ikan cakalang POKLAHSAR *Huhate* di Desa Namlea tidak berpeluang mengalami kerugian pada setiap proses produksi atau usaha ini akan selalu mengalami keuntungan dikarenakan nilai batas bawah keuntungan adalah positif pada angka Rp 985.971,21.

Saran yang dapat diberikan dalam hasil penelitian adalah:

1. Pemilik atau anggota usaha suwir-suwir ikan cakalang di POKLAHSAR *Huhate* harus melakukan pencatatan usaha dengan lengkap, agar informasi usahanya dapat dilakukan studi kelayakan usaha secara komprehensif guna pengembangan usaha.
2. Perlu adanya pengembangan usaha agar lebih meningkatkan keuntungan POKLAHSAR *Huhate*.
3. Perlu adanya devirsifikasi produk melalui tambahan varian rasa dari suwir-suwir ikan cakalang untuk meningkatkan permintaan konsumen.
4. Perlu adanya perhatian pemerintah (Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Buru) untuk pengembangan usaha melalui tambahan model kerja guna pembukaan lapangan pekerjaan bagi penduduk di Desa Namlea.

#### DAFTAR PUSTAKA

- BAPPEDA Provinsi Maluku. 2016. Perencanaan Pembangunan Provinsi Maluku Berbasis Maritim. Laporan Akhir Penelitian Kerja Sama Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Provinsi Maluku dan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura. Maluku.
- Budhisatyarini, T. 2008. Seminar Nasional Dinamika Pembangunan Pertanian Dan Pedesaan : Tantangan dan Peluang Bagi Peningkatan Kesejahteraan Petani; Nilai Tambah Diversifikasi Hasil Usahatani Bawang Merah Menjadi Bawang Goreng. Penerbit Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian Departemen Pertanian : Bogor.
- Bugin B, 2007. Penelitian Kualitatif. Penerbit Kencana Prenada Media Grup, Jakarta.
- Ditjen PDSKP. 2015. Ditjen P2HP Memfasilitasi 197 UMKM Perikanan untuk Mendapatkan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP). <http://www.djpdskp.kkp.go.id> diakses 17 maret 2017.
- Ditjen P2HP-KKP. 2009. Rancangan Rencana Strategi Ditjen P2HP 2010-2014. Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, Jakarta.
- Herawati E.S. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan. Penerbit Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol 21 No 3.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2013. Profil Kelautan dan Perikanan Provinsi Maluku untuk Mendukung Industrialisasi KP. Jakarta.
- Lindawati dan Rahadian R. 2016. Identifikasi Faktor dan Penilaian Risiko Pada Usaha Perikanan Tangkap di Kabupaten Sambat. Penerbit Jurnal Sosek Kelautan dan Perikanan Volume 11 No 1. Tahun 2016. Halaman 99–107.
- Nazir M. 2003. Metode Penelitian. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.
- Ngamel A. K. 2012. Analisis Finansial Usaha Budidaya Rumput Laut dan Nilai Tambah Tepung Karaginan Di Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. Penerbit Jurnal Sains Terapan Edisi II Vol-2 (1) Halaman 68 – 83 (2012). Program Studi Agribisnis Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual. Tual
- Pappas dan Hirschey. 1995. Ekonomi Manajerial Edisi Keenam Jilid II. Penerbit Binarupa Aksara. Jakarta.
- Purwaningsih R. 2015. Analisis Nilai Tambah Produk Perikanan Lemuru Pelabuhan Muncar Banyuwangi. Penerbit Jurnal Ilmiah Teknik Industri Volume 14 Nomor 1 Juni 2015. ISSN 1412-6869.
- Soekartawi. 2006. Analisis Usahatani. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Sudiyono A. 2001. Pemasaran Pertanian. Penerbit Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Talakua W. 2014. Risiko Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Banda di Kecamatan Banda. Penerbit ARIKA Media Ilmuan dan Praktisi Teknik Industri Volume 8 No 2 Agustus 2014 ISSN:1978-1105.
- Widyaningrum N. 2003. Eksploitasi Terhadap Pengusaha Kecil Melalui Rantai Hulu Hilir. J. Analisis Sosial 8: 1-2.

## PEDOMAN PENULISAN

### 1. Pedoman Umum

- a. PAPALELE, Jurnal Penelitian Ilmu Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan memuat hasil penelitian yang berkaitan dengan bidang sosial ekonomi perikanan dan kelautan.
- b. Naskah yang dikirim merupakan karya asli dan belum pernah diterbitkan atau dipublikasikan.
- c. Naskah diketik dalam bahasa Indonesia yang baik dan benar, tidak diperkenankan menggunakan singkatan yang tidak umum.
- d. Naskah diketik pada kertas A4 dengan menggunakan program *microsoft word* dengan 2 spasi, margin 2.5 cm (kiri), 2 cm (atas), 2 cm (bawah) dan 1,5 cm (kanan), *font 12 times new roman*, setiap halaman diberi nomor secara berurutan dengan berkolom 1 (satu), dikirim beserta *soft copy* maksimal 15 halaman.
- e. Naskah dikirim melalui alamat ke redaksi pelaksana PAPALELE, Jurnal Penelitian Ilmu Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan, Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pattimura, Jln. Mr. Chr. Soplanit Poka-Ambon Telp. (0911) 379859, email: [insejjurnal@gmail.com](mailto:insejjurnal@gmail.com).

### 2. Pedoman Penulisan Naskah

- a. Judul tidak lebih dari 15 kata dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris.
- b. Nama lengkap penulis tanpa gelar, penulis korespondensi disertai dengan alamat email.
- c. Nama lembaga/institusi disertai alamat lengkap dengan kode pos.
- d. Abstrak dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris tidak lebih dari 200 kata.
- e. Kata kunci dalam bahasa Inggris dan Indonesia maksimal 5 kata kunci ditulis dibawah abstrak
- f. Pendahuluan, memuat latar belakang, perumusan masalah, kerangka teoritis dan tujuan penelitian yang dibuat secara ringkas.
- g. Metodologi, memuat lokasi dan waktu penelitian, bagaimana data diperoleh dan sumbernya, bagaimana metode analisis data, jika metode yang digunakan telah diketahui sebelumnya harus dicantumkan acuannya.
- h. Hasil dan Pembahasan, memuat suatu topik atau permasalahan yang terkait dengan judul, didukung dengan tabel dan gambar yang dibahas secara komperhensif, dikomplementasikan dengan referensi primer yang mendukung, *update* dan *advance*.
- i. Kesimpulan dan Saran, memuat pokok-pokok bahasan serta kemampuan mengartikulasi temuan pokok untuk saran yang diberikan.
- j. Ucapan terima kasih (bila diperlukan).
- k. Daftar Pustaka, dicantumkan dalam naskah bila ada pengutipan dari sumber lain. Proporsi daftar pustaka yang diacu yaitu 80% merupakan rujukan primer dan 20% merupakan terbitan 10 tahun terakhir. Disusun berdasarkan abjad, dan penulisan sesuai dengan peraturan yang sudah baku, misalnya:  
[KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2012. Statistik Perikanan Tangkap 2011. Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap Kementerian Kelautan dan Perikanan  
Bataglia P, Romeo T, Consoli P, Scottie G, and Andoloro F. 2010. *Characterization of The Artisanal Fishery and Its Socio-Economic aspect in The Central Menditerranean Sea (Aeolian Islands, Italy)*. *Fisheries Research* 102 : 87 – 9.  
Pingkan W, Hamzens S, dan Sumardjo. 2007. Strategi Inovasi Sosial Pengembangan Mutu Sumberdaya Manusia Nelayan. *Jurnal Penyuluhan* Volume 3 Nomor 1.  
Fauzi A. dan Anna S. 2005. *Pemodelan Sumberdaya Perikanan dan Kelautan. Untuk Analisis Kebijakan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.  
Wibawa T. J, Novianto D, dan Nugroho B. 2012. *Sebaran Spasial Kelimpahan Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Berdasarkan Analisis Data Satelit Oseanografi*. Prosiding InSINas, 29-30 Nopember 2012.  
Muksin D. 2006. *Optimalisasi Usaha Perikanan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Di Kota Tidore Kepulauan Provinsi Maluku Utara*. Tesis. Program Pascasarjana IPB. Bogor.  
Syandri H. 2013. *Nelayan Cerdas, Nelayan Mandiri*. <http://www.bunghatta.ac.id/> (diunduh pada 12 September 2013).
- l. Tabel, diketik dalam bahasa Indonesia, diberi judul pada bagian atas tabel, diberi nomor urut (tidak dalam bentuk JPEG).
- m. Gambar dan grafik, diketik dalam bahasa Indonesia, diberi judul singkat pada bagian gawah gambar dan diberi nomor urut.



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PERIKANAN  
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS PATTIMURA

Jln. Mr. Chr. Soplanit, Poka - Ambon, Maluku  
Telepon : (0911) 379859  
E-mail : [inseijurnal@gmail.com](mailto:inseijurnal@gmail.com)  
Web : <http://ojs.unpatti.ac.id/index.php/insei>

