

## NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN IKAN ASAR DI PANTAI TANJUNG MARTHAFONS DESA POKA

### *THE VALUE-ADDED BUSINESS OF SMOKE FISH PROCESSING ON THE COAST OF MARTHAFONS CAPE IN POKA VILLAGE*

Eygner Gerald Talakua<sup>1\*</sup>, Yofita Anaktototy<sup>1</sup>, Bryan Ohello<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Agrobisnis Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura

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

Diterima 23 Februari 2022, disetujui 08 Juni 2022

#### ABSTRAK

Pada awal tahun 2019 muncul usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka. Keunggulan usaha ini adalah memanfaatkan ikan segar hasil budidaya, ikan diasar dan langsung disajikan untuk dikonsumsi. Usaha ini memerlukan data dasar bagi pengembangan dan keberlanjutan usaha. Penelitian ini bertujuan menganalisis nilai tambah usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka. Survei dilakukan pada empat unit usaha, dengan responden kunci adalah pemilik usaha. Data yang diperoleh melalui observasi dan wawancara kemudian dianalisis dengan metode nilai tambah pada usaha pengolahan. Hasil penelitian menunjukkan usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka yang terdiri dari unit usaha Marthafons, G & J Café, Lolias, dan Mega Fish memiliki nilai tambah sebesar Rp 27.620 hingga Rp 45.864 per kg. Rasio nilai tambah menunjukkan unit usaha G & J Café dan Lalosi memiliki nilai tambah yang rendah, sedangkan unit usaha Marthafons dan Mega Fish memiliki nilai tambah yang sedang. Nilai tambah ini memberikan kepastian usaha karena tingginya rasio keuntungan sebesar 78,52% hingga 96,90% per periode produksi.

Kata kunci: Desa Poka, ikan asar, nilai tambah, pengolahan.

#### ABSTRACT

*In early 2019, an asar fish processing business appeared on Tanjung Marthafons Beach, Poka Village. The advantage of this business is that it utilizes fresh cultivated fish, fish at the bottom and directly served for consumption. This business requires basic data for business development and sustainability. This study aims to analyze the added value of asar fish processing business on the Coast of Marthafons Cape in Poka Village. The survey was conducted in four business units, with the key respondents being business owners. The data obtained through observation and interviews were then analyzed using the value-added method of processing business. The results showed that the smoked fish processing business on the Coast of Marthafons Cape in Poka Village which consisted of the Marthafons, G & J Café, Lolias, and Mega Fish business units had an added value of Rp 27,620 to Rp 45,864 per kg. The value-added ratio shows that the G & J Café and Lalosi business units have low value-added, while the Marthafons and Mega Fish business units have moderate value-added. This value-added provides business certainty due to the high profit ratio of 78.52% to 96.90% per production period.*

Key words: Poka village, processing, smoked fish, value-added

Cara sitasi: Talakua, E. G., Anaktototy, Y., Ohello, B. 2022. Nilai Tambah Usaha Ikan Asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka. PAPALELE: Jurnal Penelitian Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan, 6(1), 10-20, DOI: <https://doi.org/10.30598/papalele.2022.6.1.10/>

#### PENDAHULUAN

Salah satu jenis ikan olahan yang terkenal di kalangan masyarakat Kota Ambon adalah ikan asap, dalam bahasa lokalnya disebut ikan asar. Menurut Apituley *et al.*, (2017), ikan asar merupakan produk ikan olahan tradisional yang pengerjaannya meliputi

penggaraman dan pengasapan panas, sehingga produk yang dihasilkan berwarna kuning coklat keemasan dengan cita rasa yang lezat dan khas keasapan.

Dua lokasi penting dan strategis usaha pengolahan ikan asar di Kota Ambon adalah Negeri Hative Kecil dan Negeri Laha. Menurut



Hiariey (2015), usaha pengolahan ikan asar di Negeri Hative Kecil memerlukan program pemberdayaan, yakni: pengembangan pengetahuan, pembentukan kelembagaan kelompok, pengembangan jejaring kemitraan, serta peningkatan pendampingan dan pengawasan. Pada usaha pengolahan ikan asar di Negeri Laha yang letaknya berdekatan dengan Bandara Internasional Pattimura, ditemui masalah pengemasan. Menurut Manuputty *et al.*, (2018), ikan asar dikemas seadanya hanya diberi kantong plastik. Ada yang dikemas, namun pembungkusnya tidak menarik dengan warna yang monoton dan tidak disertai label dan informasi identitas produsen. Terurai bahwa usaha pengolahan ikan asar di Kota Ambon dari tahun 2015 - 2018 masih memiliki kekurangan/permasalahan.

Dilain pihak terdapat keunggulan usaha pengolahan ikan asar di Kota Ambon. Menurut Apituley *et al.*, (2017), sikap dan perilaku konsumen yang membeli ikan tergolong baik dan faktor yang mempengaruhi konsumen adalah harga, pendapatan, serta jumlah anggota keluarga. Dari segi pemasaran, strategi promosi yang telah dijalankan oleh pedagang ikan asar adalah *personal selling*, *sales promotion* dan *direct marketing* (Karnudu, 2016). Lebih jauh Jadera *et al.*, (2017), mengemukakan variabel keunggulan bersaing produk ikan asap di Kota Ambon adalah daya tahan produk, rasa produk, kehalalan produk, serta desain dan model produk.

Kegiatan usaha pengolahan ikan asar ini terus didorong perkembangannya oleh instansi terkait, sejalan dengan program industrialisasi yang dicanangkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan sejak tahun 2011. Program industrialisasi ini serupa dengan konsep agroindustri yang mentransformasi produk primer menjadi produk olahan, dengan ciri utama agroindustri adalah meningkatkan nilai tambah (Luhur & Yusuf, 2017). Khusus di Kota Ambon, peluang pengembangan UMKM pengolahan ikan didukung oleh tersedianya bahan baku, telah terbina kelompok pengolah ikan oleh Pemerintah Daerah, penyebaran usaha hampir merata di setiap wilayah, serta tingginya permintaan. Beberapa produk olahan berbahan baku ikan yang selama ini tersedia di

pasar salah satunya adalah cakalang asap (Siahainenia & Hiariey, 2017).

Walaupun dalam masa pandemik covid-19, muncul usaha baru pengolahan ikan asar di Kota Ambon. Kelompok usaha pengolahan ikan asar baru yang dapat ditemui adalah usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka, Kecamatan Teluk Ambon. Pada lokasi ini terdapat empat unit usaha, yakni Walang Marthafons, Lalosi, Mega Fish, dan G & J Cafe. Keunggulan usaha ini adalah memanfaatkan ikan segar hasil budidaya keramba jaring apung di Pesisir Perairan Teluk Ambon Luar Desa Poka sebagai bahan baku, dan ikan langsung diasar dan disajikan untuk dikonsumsi. Keunggulan ini sesuai dengan tujuan pengolahan ikan yang diungkapkan oleh Effendi & Oktariza (2006) yakni, meningkatkan nilai tambah produk perikanan yang diproduksi oleh kegiatan *on farm* dan lebih mendekatkan produk perikanan kepada konsumen, ikan yang diolah menjadi lebih disukai, *ready to eat*, dan *ready to cook* sehingga menjadi salah satu strategi pemasaran.

Untuk itu, pertanyaan penting untuk dikaji adalah berapa nilai tambah usaha pengolahan ikan di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka? Menurut Effendi & Oktariza, (2006), nilai tambah produk perikanan bisa mencapai 2-100 kali dari harga produk segar *on farm*.

## METODOLOGI

Penelitian menggunakan metode penelitian survei, yakni penelitian yang dilakukan untuk mengumpulkan informasi (gejala suatu kelompok atau perilaku individu) yang dilakukan dengan cara menyusun daftar pertanyaan yang akan diajukan pada responden. Penelitian ini juga mengacu pada penelitian kuantitatif, yakni jenis penelitian yang menghasilkan penemuan yang dapat dicapai/diperoleh dengan menggunakan prosedur statistik atau cara lain dari kuantifikasi (pengukuran) (Surjarweni, 2015).

## Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka, Kecamatan Teluk Ambon, Kota Ambon. Lokasi ini dipilih secara



sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa terdapat usaha pengolahan ikan asar yang memanfaatkan hasil produksi budidaya ikan dengan keramba jaring apung (KJA) di perairan laut Teluk Ambon Luar Desa Poka. Waktu penelitian dari bulan Juni hingga Agustus tahun 2021.

### Metode Pengambilan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah pemilik unit usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka, Kecamatan Teluk Ambon, Kota Ambon. Berdasarkan survei awal di lokasi penelitian diperoleh populasi sebanyak empat orang pemilik empat unit usaha ikan asar (satu orang satu pemilik unit usaha), yakni usaha Walang Marthafons, Lalosi, Mega Fish, dan G & J Cafe. Sampel diambil dengan metode *sampling total*, yakni teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel (Sugiyono, 2017). Sehingga terdapat empat responden pemilik unit usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka sebagai sampel penelitian.

### Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara secara langsung dengan responden yang menjadi *key-responden* (responden kunci) melalui daftar pertanyaan/kuesioner, dan observasi (pengamatan secara langsung) terhadap obyek yang akan dilaporkan. Data sekunder diperoleh dari instansi terkait dan berbagai sumber-sumber pustaka atau publikasi ilmiah yang terkait dengan penelitian ini, melalui studi pustaka.

### Metode Analisa Data

Untuk menjawab tujuan penelitian dilakukan analisis nilai tambah khusus untuk usaha pengolahan menurut metode dan asumsi yang dikemukakan oleh Hayami *et al.*, (1987), yakni: nilai tambah merupakan selisih nilai *output* kotor dan biaya *input* saat ini. Pengujian nilai tambah melalui rasio nilai tambah, menurut Hubeis (1997) yakni: rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase < 15%; rasio nilai tambah sedang apabila

memiliki persentase 15– 40%, dan rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase > 40%.

Untuk mendukung analisis nilai tambah, diperlukan analisis biaya, analisis penerimaan, dan analisis pendapatan yang dikemukakan oleh Kamisi *et al.*, (2017) sebagai berikut:

1. Analisis biaya untuk menghitung total biaya produksi dengan rumus:

$$TC = FC + VC$$

Dimana:

TC = total biaya (Rp/produksi)

FC = biaya tetap (Rp/produksi)

VC = biaya variabel (Rp/produksi)

2. Analisis penerimaan dilakukan untuk menghitung total penerimaan dengan rumus:

$$TR = P_y \times Q$$

Dimana:

TR = total penerimaan (Rp/produksi)

$P_y$  = harga jual (Rp/ekor atau Rp/kg)

Q = total produksi (ekor/produksi atau kg/produksi)

3. Analisis pendapatan dengan persamaan:

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:

$\pi$  = total pendapatan (Rp/produksi)

TR = total penerimaan (Rp/produksi)

TC = total biaya (Rp/produksi)

Dengan perhitungan penyusutan secara garis lurus yang dikemukakan oleh (Mairuhu, 2014) Mairuhu dan Tinangon (2014), yakni: beban penyusutan (Rp/tahun) = (biaya perolehan (Rp) – nilai residu (Rp))/umur manfaat (Tahun).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Sosial Ekonomi Responden

Karakteristik sosial ekonomi responden diuraikan sebagai berikut:

1. Terdapat 3 orang responden adalah perempuan dan 1 orang responden adalah laki-laki.
2. Umur responden berada diantara 22 hingga 39 tahun. Umur ini tergolong umur produktif. Menurut Rahmattullah (2015), limit umur 15 -64 tahun merupakan limit penduduk umur produktif yang dianut Indonesia dan Internasional.
3. Terdapat 2 responden yang telah menikah dan 2 responden belum menikah.



4. Terdapat 3 responden dengan jumlah tanggungan lebih dari 3 orang (keluarga besar atau bukan keluarga berencana), dan 1 responden dengan tanggungan kurang dari atau sama dengan 3 orang (keluarga kecil atau keluarga berencana).
5. Jenjang pendidikan terakhir responden adalah 2 orang lulusan SLTA dan 2 orang lulusan perguruan tinggi.
6. Pekerjaan utama responden adalah 3 orang wirausaha dan 1 pembudidaya ikan. Terdapat hanya 1 responden yang memiliki pekerjaan sampingan sebagai wirausaha online.
7. Terdapat 3 responden berpendapatan lebih dari upah minimum Kota Ambon (UMK Ambon tahun 2021 adalah Rp 2.643.400/bulan), dan hanya 1 responden yang berpendapatan kurang dari UMK Ambon. Responden yang memiliki pendapatan sampingan, berpendapatan lebih dari UMK Ambon.
8. Seluruh responden adalah penduduk asli Desa Poka.

Berdasarkan delapan karakteristik sosial ekonomi responden di atas terlihat bahwa responden cocok sebagai sumber data dalam penelitian dan mampu mengelola usahanya. Menurut Iskandar *et al.*, (2020), karakteristik pelaku usaha (demografis) berpengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja UMKM pengolahan ikan.

### Profil Usaha Ikan Asar

Usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka, Kecamatan Teluk Ambon, Kota Ambon merupakan usaha pengolahan ikan dikarenakan usaha perikanan yang berbasis pada kegiatan pengolahan ikan. Pengolahan ikan sendiri didefinisikan sebagai rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan daribahan baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia. Berdasarkan kriteria omzet dan aset dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 37/PERMEN-KP/2016 tentang Skala Usaha Pengolahan Ikan dapat digolongkan dalam usaha pengolahan ikan skala mikro. Dimana menurut peraturan tersebut: usaha pengolahan ikan skala mikro memiliki omzet paling banyak Rp 300.000.000

setiap tahun, dan memiliki aset paling banyak Rp 50.000.000 (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2016). Namun berdasarkan karakteristik, usaha ini merupakan usaha pengolahan ikan skala kecil karena telah memiliki lokasi usaha tetap, manajemen keuangan secara sederhana, menggunakan teknologi manual, sebagian sumberdaya manusia sudah terlatih, dan memiliki keterbatasan akses perbankan. Uraian tentang profil usaha ikan asar adalah:

#### 1. Modal Awal

Usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka dimulai awal tahun 2019 (bulan Januari). Modal awal usaha berasal dari modal pribadi antara Rp 14.490.000 hingga Rp 50.056.000 untuk investasi rumah makan dan peralatan berusaha.

#### 2. Tenaga kerja

Tenaga kerja merupakan anggota keluarga pemilik usaha (responden). Tiap tenaga kerja memiliki pembagian tugas kerja seperti: menerima pembeli dan mengantarkan pembeli untuk memilih ikan segar (bahan baku utama), menyiapkan bumbu atau bahan baku pelengkap), menyiapkan alat asar ikan dan mengasar ikan, melayani pembeli di meja makan atau membungkus produk ikan asar, dan melayani pembayaran pembeli. Jumlah tenaga kerja antara 1 hingga 5 orang dengan upah Rp 50.000 untuk tenaga kerja tidak tetap dan Rp 500.000/bulan untuk tenaga kerja tetap.

#### 3. Pengolahan ikan asar

Bahan baku utama produk adalah ikan laut segar jenis ikan bubara/kuwe (*Caranx* sp), ikan kakap putih (*Lates calcarifer*), dan ikan kerapu (*Epinephelus* sp). Bahan baku diperoleh dari hasil produksi budidaya ikan dengan sistem keramba jaring apung (KJA) yang dimiliki oleh masing-masing pemilik usaha ikan asar. Pengolahan ikan asar terdiri atas 6 tahap, dimulai dari pemilihan bahan baku ikan laut segar oleh pembeli langsung di KJA hingga penyajian/pembungkusan. Proses produksi ini tidak berbeda dengan proses produksi ikan bakar yang dikemukakan oleh Jaswadi (2016), yakni: proses produksi ikan bakar



ini relatif mudah, cukup dengan memilih ikan sesuai dengan keinginan konsumen, kemudian ikan dibelah dan dibersihkan, setelah itu ditaburi atau diberi bumbu dan dibakar, setelah semua itu dilakukan, maka ikan bakar siap untuk dihidangkan.

#### 4. Periode produksi

Produksi adalah suatu kegiatan yang mengubah *input* menjadi *output* (Manalu *et al.*, 2017). Kegiatan ini memerlukan waktu, untuk itu periode (kurun waktu) produksi usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka dari mulai penyediaan bahan baku utama, bahan baku pelengkap, hingga proses penjualan berakhir (jumlah bahan baku utama dan bahan baku pelengkap habis terjual) adalah 2 hingga 3 hari.

#### 5. Biaya dan Keuntungan

Biaya dan keuntungan usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka dijabarkan sebagai berikut:

##### a. Biaya tetap

Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang dikeluarkan secara periodik dan besarnya selalu konstan atau tetap, tidak terpengaruh oleh besar kecilnya volume usaha atau proses bisnis yang terjadi pada periode tersebut (Assegaf, 2019). Jenis biaya tetap yang dikeluarkan adalah biaya listrik, air, tenaga kerja, dan penyusutan, dengan rincian biaya listrik dan air masing-masing diantara Rp 300.000 hingga Rp 600.000 per bulan, biaya tenaga kerja diantara Rp 50.000 hingga Rp 2.500.000 per bulan, dan biaya penyusutan diantara Rp 179.986 hingga Rp 564.472 per bulan. Jumlah biaya tetap per bulan adalah diantara Rp 649.563 hingga Rp 4.264.472, atau jika dikalkulasi tiap periode produksi adalah Rp 81.195,31 hingga Rp 284.298,15.

##### b. Biaya Variabel

Biaya variabel (*variabel cost*) adalah biaya yang berubah secara proporsional dengan aktivitas bisnis (Assegaf, 2019). Biaya variabel yang dikeluarkan adalah biaya bahan baku utama (satu sampai tiga jenis ikan laut segar dari KJA berdasarkan ukuran), biaya bahan baku

pelengkap (bahan baku *colocolo/sambal*, sayur lalapan, dan nasi) dan biaya pengemasan. Rincian nilai biaya variabel tersebut adalah biaya bahan baku utama diantara Rp 1.220.000 hingga Rp 4.350.000 tiap periode produksi, biaya bahan baku pelengkap diantara Rp 324.000 hingga Rp 609.000 tiap periode produksi, dan biaya pengemasan diantara Rp 69.500 hingga Rp 73.000 tiap periode produksi. Jumlah biaya variabel mencapai Rp 1.583.500 hingga Rp 5.032.000 periode per produksi.

##### c. Biaya Total

Biaya total (*total cost*) yaitu keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi baik biaya tetap maupun biaya variabel (Darmawan & Rahim, 2019). Biaya total usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka adalah Rp 1664.695,31 hingga Rp 5.316.298,15 tiap periode produksi.

##### d. Penerimaan

Penerimaan (*total revenue*) adalah jumlah nilai atau hasil penjualan yang diterima dalam menjalankan usaha. Untuk itu sebelum hasil kalulasi penerimaan usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka diutarakan, terlebih dahulu diurakan tentang produksi dan harga:

##### 1) Produksi

Produk ikan asar terdiri atas jenis dan ukuran ikan yang berbeda dan dijual tiap ekor. Terdapat tiga jenis ikan sebagai produk utama yakni: ikan bubara, ikan kakap putih, dan ikan kakap yang telah di asar dan dilengkapi dengan produk pelengkap (berupa *colocolo/sambal*, sayur lalapan, dan nasi). Jumlah produk utama adalah 17 hingga 53 ekor ikan asar tiap periode produksi atau dikalkulasi dalam kilogram antara 7,4 hingga 25,1 kg tiap periode produksi. Kalkulasi berat produk ikan asar diawali dengan pengukuran berat ikan sebelum diolah (bahan baku



utama), berat ikan sebelum diolah adalah 400 gr (ukuran kecil) hingga 800 gr (ukuran besar) untuk ikan bubara, 400 gr (ukuran kecil) hingga 1.200 gr (ukuran besar) untuk ikan kakap putih, dan 800 gr (ukuran kecil) hingga 1.600 gr (ukuran besar) untuk ikan kerapu, kemudian berat produk utama setelah diolah adalah 300 gr (ukuran kecil) hingga 750 gr (ukuran besar) untuk ikan bubara, 350 gr (ukuran kecil) hingga 1.100 gr (ukuran besar) untuk ikan kakap putih, dan 700 gr (ukuran kecil) hingga 1.450 gr (ukuran besar) untuk ikan kerapu.

## 2) Harga

Harga produk ikan asar berbeda berdasarkan jenis dan ukuran yang dijual tiap ekor. Harga produk ikan asar (produk utama dan produk pelengkap) adalah Rp 85.000 hingga Rp 300.000 per ekor. Kisaran harga tersebut diuraikan per ukuran dan jenis adalah Rp 85.000 per ekor (ukuran kecil) dan Rp 175.000 per ekor (ukuran besar) untuk ikan bubara, Rp 80.000 per ekor (ukuran kecil) dan Rp 300.000 per ekor (ukuran besar) untuk ikan kakap putih, serta Rp 150.000 per ekor (ukuran kecil) dan 300.000 per ekor (ukuran besar) untuk ikan kerapu.

Jika dikalkulasi berdasarkan harga per kilogram, maka harga produk ikan asar berkisar antara Rp 206.897 hingga Rp 283.333 per kilogram. Nilai harga ini diperoleh dengan kalkulasi: perbandingan harga per ekor produk ikan asar dan berat produk ikan asar tiap jenis ikan, dikalikan dengan 1.000 gr.

Berdasarkan uraian produksi dan harga tersebut maka penerimaan usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka adalah Rp 1.870.000 hingga Rp 6.300.000 tiap periode produksi.

## e. Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan atau *total revenue* dan semua pengeluaran atau *total cost* (Darmawan & Rahim, 2019). Pendapatan usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka adalah Rp 205.305 hingga Rp 1.011.702 tiap periode produksi atau selama sebulan pendapatan dapat mencapai Rp 1.642.438 hingga Rp 15.175.528. Pendapatan ini merupakan keuntungan bersih yang diperoleh usaha.

## Nilai Tambah

Kalkulasi pertambahan nilai komoditi pada usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka didekati dengan metode dan asumsi bahwa: nilai tambah merupakan selisih nilai *output* kotor dan biaya *input* saat ini. Pada Tabel 1, terlihat bahwa nilai *output* kotor bervariasi untuk tiap unit usaha. Nilai *output* kotor bervariasi antara Rp 1.870.000 hingga Rp 6.300.000 tiap periode produksi. Nilai ini diperoleh dari variasi jumlah produksi ikan asar (produk) antara 7,4 hingga 25,1 kg tiap periode produksi dan variasi harga produk diantara Rp 238.328 hingga Rp 259.322 per kg. Variasi harga produk ini terjadi dikarenakan cara penjualan produk adalah per ekor dan masing-masing unit usaha memiliki jenis dan ukuran ikan yang berbeda. Misalnya unit usaha G & J Café dan Mega Fish yang hanya menjual jenis ikan bubara.

Pada Tabel 1 terlihat juga bahwa biaya *input* bervariasi tiap unit usaha per periode produksi diantara Rp 1.664.695,31 hingga Rp 5.316.298,15. Biaya *input* terdiri atas nilai bahan baku, upah tenaga kerja, dan nilai *input* lain. Jumlah bahan baku (ikan laut segar hasil produksi budidaya dengan KJA) yang digunakan bervariasi antara 8,8 kg hingga 29,1 kg dengan harga bahan baku antara Rp 138.636 hingga Rp 149.485 per kg. Upah tenaga kerja antara Rp 6.250 hingga Rp 60.000 per HOK (hari orang kerja yaitu 11 jam, dimana usaha dibuka jam 09.00 hingga 20.00 WIT), upah tenaga kerja ini sangat rendah dibandingkan dengan rata-rata UMK Ambon tahun 2021 per hari sebesar Rp 101.669. Nilai *input* lain atau



biaya bahan baku pelengkap ditambah biaya pengemasan dan pengeluaran listrik, air dan penyusutan yang dikeluarkan tiap periode produksi adalah Rp 431.598 hingga Rp 799.61. Berdasarkan total biaya *input* atau pada Tabel 1 disebut sebagai total nilai *input* lain, dapat dikalkulasi juga nilai *input* lain yang digunakan per kg bahan baku, nilai ini menunjukkan bahwa tiap kg bahan baku yang digunakan membutuhkan biaya *input* lain sebesar Rp 27.479 hingga Rp 49.113 per kg.

Selisih nilai *output* kotor dan biaya *input* yang menunjukkan nilai tambah pada usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka terlihat pada Tabel 2. Pada Tabel 2, terlihat bahwa untuk memproduksi 7,35 hingga 25,05 kg produk ikan asar membutuhkan 8,80 hingga 29,1 kg bahan baku utama (ikan laut segar jenis bubara/kakap putih/kerapu). Tiap 1 kg *input*/bahan baku utama dapat menghasilkan

819 hingga 908 gr produk ikan asar, terlihat dari nilai faktor konversi antara 0,819 hingga 0,908. Tiap 1 kg bahan baku tersebut dapat diolah menjadi produk ikan asar selama  $\pm 1$  hingga 2,5 jam, dengan ketentuan 1 HOK adalah 11 jam kerja, terlihat dari nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,09 hingga 0,23 HOK/kg. Aktivitas produksi tersebut menghasilkan nilai *output* per kg (nilai produk ikan asar) sebesar Rp 212.500 hingga Rp 216.495 dan jika dikurangi dengan harga bahan baku diantara Rp 138.636 hingga Rp 149.1485 per kg dan sumbangan *input* lain diantara Rp 27.479 hingga Rp 49.113 per kg diperoleh nilai tambah produk ikan asar pada tiap unit usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka adalah sebesar: Rp 45.864/kg untuk unit usaha Mega Fish, Rp 39.532/kg untuk unit usaha Marthafons, Rp 31.796/kg untuk unit usaha G & J Café, dan Rp 27.620/kg untuk unit usaha Lalosi.

**Tabel 1. Nilai Output Kotor dan Biaya Input**

No.	Uraian <i>Input</i> dan <i>Output</i>	Satuan	Jumlah Biaya <i>Input</i> dan Nilai <i>Output</i> Tiap Unit Usaha Ikan Asar			
			Marthafons	G & J Café	Lalosi	Mega Fish
1.	Harga <i>output</i> :					
	a. Total penjualan	Rp	6.300.000	2.295.000	3.420.000	1.870.000
	b. Total produksi	Kg	25,1	8,9	14,4	7,4
	c. Harga <i>output</i>	Rp/Kg	251.497	259.322	238.328	254.422
2.	Penggunaan bahan baku:					
	a. Ikan segar	Kg	29,1**	10,8*	15,8**	8,8*
3.	Tenaga kerja yang digunakan:					
	a. Jumlah hari kerja (per hari)	HOK/ Orang	1	1	1	1
	b. Jumlah tenaga kerja	Orang	5	1	3	2
	c. Jumlah total hari kerja	HOK	5	1	3	2
4.	Upah tenaga kerja:					
	a. Total upah tenaga kerja	Rp/ produksi	166.667	60.000	93.750	12.500
	b. Jumlah total hari kerja	HOK	5	1	3	2
	c. Rata-Rata Upah Kerja	Rp/HOK	33.333	60.000	31.250	6.250
5.	Nilai bahan baku:					
	a. Ikan segar	Rp	4.350.000	1.520.000	2.320.000	1.220.000
	b. Ikan segar	Rp/Kg	149.485	140.741	146.835	138.636
6.	Nilai <i>input</i> lain:	Rp	799.631	431.598	571.422	432.195
7.	Nilai <i>input</i> lain per kg bahan baku	Rp/kg	27.479	39.963	36.166	49.113

Keterangan: \*\* = ikan jenis bubara, kakap putih, dan kerapu \* = hanya jenis ikan bubara.

Sumber: data primer, 2021



Hasil uji lanjut terhadap besaran nilai tambah melalui ratio nilai tambah pada tiap unit usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka (Tabel 2) menunjukkan bahwa, rasio nilai tambah sebesar 12,76 hingga 21,58% masuk pada kriteria rasio nilai tambah rendah (< 15%) dan sedang (15% - 40%). Unit usaha dengan rasio nilai tambah rendah adalah G & J Café (14,96%) dan Lalosi (12,76%),

sedangkan unit usaha dengan rasio nilai tambah sedang adalah Marthafons (18,26%) dan Mega Fish (21,58%). Menurut Awami *et al.*, (2019), nilai tambah ini merupakan nilai tambah kotor bagi pengolah (atau keuntungan kotor bagi pemilik usaha), karena belum dikurangi imbalan (upah/pendapatan) bagi tenaga kerja.

**Tabel 2. Nilai Tambah Usaha Ikan Asar**

No.	Uraian	Satuan	Jumlah <i>Input</i> dan <i>Output</i> Tiap Unit Usaha Ikan Asar			
			Marthafons	G & J Café	Lalosi	Mega Fish
I. <i>Output, input, harga:</i>						
1.	<i>Output</i>	Kg/Produksi	25,05	8,95	14,35	7,35
2.	<i>Input</i>	Kg/Produksi	29,10	10,80	15,80	8,80
3.	Tenaga kerja	HOK/ Produksi	5,00	1,00	3,00	2,00
4.	Faktor konversi		0,861	0,819	0,908	0,835
5.	Koefisien tenaga kerja	HOK/Kg	0,17	0,09	0,19	0,23
6.	Harga <i>output</i>	Rp/Kg	251.497	259.322	238.328	254.422
7.	Upah tenaga kerja	Rp/HOK	33.333	60.000	31.250	6.250
II. Penerimaan dan Keuntungan:						
8.	Harga bahan baku	Rp/Kg	149.485	140.741	146.835	138.636
9.	Sumbangan <i>input</i> lain	Rp/Kg	27.479	39.963	36.166	49.113
10.	Nilai <i>output</i>	Rp/Kg	216.495	212.500	216.456	212.500
11.	Nilai tambah dan rasio:					
	a. Nilai tambah	Rp/Kg	39.532	31.796	27.620	45.864
	b. Rasio nilai tambah	%	18,26	14,96	12,76	21,58
12.	Pendapatan dan pangsa tenaga kerja:					
	a. Pendapatan tenaga kerja	Rp/Kg	5.727	5.556	5.934	1.420
	b. Pangsa/bagian tenaga kerja	%	14,49	17,47	21,48	3,10
13.	Keuntungan dan tingkat keuntungan:					
	a. Keuntungan pemilik usaha	Rp/Kg	33.804	26.241	21.687	44.443
	b. Tingkat keuntungan pemilik usaha	%	85,51	82,53	78,52	96,90
III. Balas jasa pemilik faktor produksi:						
14.	Marjin keuntungan	Rp/Kg	67.010	71.759	69.620	73.864
	a. Pendapatan tenaga kerja	%	8,55	7,74	8,52	1,92
	b. Sumbangan <i>input</i> lain	%	41,01	55,69	60,33	37,91
	c. Keuntungan pemilik usaha	%	50,45	36,57	31,15	60,17

Sumber: data primer, 2021

Tabel 2 secara rinci menunjukkan bahwa pendapatan tenaga kerja pada usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka sebesar Rp 1.420 hingga Rp 5.934 per kg dengan pangsa/bagian pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah sebesar 3,10% hingga 21,48%. Selisih nilai

tambah dan pendapatan tenaga kerja menghasilkan keuntungan pemilik usaha sebesar Rp 21.687 hingga Rp 44.443 per kg dengan tingkat keuntungan sebesar 78,52 hingga 96,90%. Besaran dan persentase keuntungan pemilik usaha ini menunjukkan keuntungan bersih yang diperoleh dan jaminan



adanya keuntungan usaha yang tinggi ( $\geq 78,52\%$ ). Selain itu, persentase tingkat keuntungan pemilik usaha yang lebih dari persentase pangsa/bagian pendapatan tenaga kerja menunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka merupakan usaha padat modal (bukan usaha padat karya). Seperti yang dikemukakan oleh Hayami *et al.*, (1987) dalam (Subekti *et al.*, 2020), bahwa untuk menentukan apakah unit usaha tersebut padat modal atau padat karya dilihat dari proporsi tenaga kerja dan nilai keuntungan terhadap nilai tambah.

Nilai balas jasa pemilik faktor produksi tetuang dalam margin keuntungan, dimana margin keuntungan merupakan selisih nilai *output* dan nilai harga bahan baku utama. Besar margin keuntungan adalah Rp 67.010 hingga Rp 73.864 per kg. Dalam besaran margin ini tersirat nilai pendapatan tenaga kerja sebesar 1,92 hingga 8,55%, sumbangan *input* lain sebesar 37,91 hingga 60,33%, dan keuntungan pemilik usaha sebesar 31,15 hingga 60,17%. Persentase terbesar dalam balas jasa pemilik faktor produksi adalah sumbangan *input* lain. Hal lebih menguatkan pendapat yang telah diutarakan sebelumnya bahwa usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka merupakan usaha padat modal.

Secara keseluruhan nilai tambah usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka pada kriteria rendah dan sedang perlu ditingkatkan. Peningkatan nilai tambah dilakukan dengan minimalisasi biaya *input*, penentuan nilai *output* (harga produk), dan penentuan jumlah dan waktu tenaga kerja dengan tepat. Menurut Subekti *et al.*, (2020) pengendalian setiap biaya yang digunakan akan meningkatkan nilai tambah. Selain itu, Berlia *et al.*, (2017) faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan adalah faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Faktor pasar adalah harga *output*, upah tenaga kerja, harga bahan baku, dan nilai *input* lain selain bahan baku dan tenaga kerja. Hal yang sama juga dikemukakan oleh Awami *et al.*, (2019), faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan ikan asap adalah variabel jumlah tenaga kerja,

jumlah bahan baku, usia pengolah, dan harga *output*. Dengan tingginya nilai tambah maka responden mampumemperoleh keuntungan yang lebih dibandingkan hanya menjual ikan belum diolah (Sariani *et al.*, 2017).

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka yang terdiri dari unit usaha Marthafons, G & J Café, Lolias dan Mega Fish memiliki nilai tambah melalui produk ikan asar yang dihasilkan. Besar nilai tambah adalah Rp 27.620 hingga Rp 45.864 per kg. Rasio nilai tambah menunjukkan unit usaha G & J Café dan unit usaha Laloasi memiliki nilai tambah yang rendah, sedangkan unit usaha Marthafons dan Mega Fish memiliki nilai tambah yang sedang. Namun nilai tambah memberikan kepastian bagi unit usaha karena tingginya rasio keuntungan pemilik usaha yaitu 78,52 hingga 96,90% per periode produksi.

### Saran

Bagi seluruh pemilik unit usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka perlu meningkatkan nilai tambah usaha dengan minimalisasi biaya *input*, penentuan nilai *output* (harga produk), dan penentuan jumlah dan waktu tenaga kerja dengan tepat. Bagi pemerintah melalui Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Maluku/Kota Ambon perlu memberikan bantuan permodalan dan promosi, tidak hanya bagi pengembangan dan keberlanjutan usaha ikan asar namun juga bagi usaha budidaya ikan laut segar dengan sistem KJA di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka. Bagi pemerintah melalui Dinas Pariwisata Provinsi Maluku usaha pengolahan ikan asar di Pantai Tanjung Marthafons Desa Poka dapat dikembangkan menjadi kawasan wisata kuliner khas melalui promosi produk ikan asar, aktivitas budidaya ikan dengan KJA, dan *view* Teluk Ambon Luar serta Jembatan Merah Putih.

## DAFTAR PUSTAKA

Apituley, Y. M., Stevanus, S., Risakotta, S. C., & Hiariy, J. (2017). Sikap Dan Perilaku Konsumen Ikan Asar Di Kota Ambon. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan*



- Perikanan, 12(1), 121.  
<https://doi.org/10.15578/jsekp.v12i1.2092>
- Assegaf, A. R. (2019). Pengaruh Biaya Tetap Dan Biaya Variabel Terhadap Profitabilitas Pada Pt. Pecel Lele Lela Internasional, Cabang 17, Tanjung Barat, Jakarta Selatan. *Jurnal Ekonomi Dan Industri*, 20(1), 1–5.  
<https://doi.org/10.35137/jei.v20i1.237>
- Awami, S. N., Nurjayanti, E. D., & Subekti, E. (2019). Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Manyung Asap Di Kabupaten Demak. *Jurnal Agrica*, 12(2), 50.  
<https://doi.org/10.31289/agrica.v12i2.1211>
- Berlia, M., Gumilar, I., Yuliadi, L. P. S., & Nurhayati, A. (2017). Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Produk Kerupuk Berbahan Baku Ikan Dan Udang ( Studi Kasus Di Perusahaan Sri Tanjung Kabupaten Indramayu ). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 8(2), 118–125.
- Darmawan, M. R., & Rahim, M. A. (2019). Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Tahu Di Desa Biak Kecamatan Luwuk Utara (Studi Kasus Usaha Tahu Ibu Titi Sugiati). *Jurnal Agrobiz*, 1(1), 28–38.
- Effendi, I., & Oktariza, W. (2006). *Manajemen Agribisnis Perikanan* (Cetakan-1). Penebar Swadaya.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village. *CGPRT Centre*, 8, 80.  
[https://www.academia.edu/35406161/Agricultural\\_Marketing\\_and\\_Processing\\_in\\_Upland\\_Java\\_A\\_Perspective\\_From\\_A\\_Sunda\\_Village](https://www.academia.edu/35406161/Agricultural_Marketing_and_Processing_in_Upland_Java_A_Perspective_From_A_Sunda_Village)
- Hiariey, L. S. (2015). Pemberdayaan ekonomi nelayan pengolah ikan asap di desa hative kecil, kota ambon. *Jurnal Matematika Saint Dan Teknologi*, 16(1), 26–35.
- Hubeis, M. (1997). *Towards a small professional industry in the globalization era through empowering industrial management* (p. 106).  
<https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/43948>
- Iskandar, Y., Zulbainarni, N., & Jahroh, S. (2020). Pengaruh Karakteristik Usaha dan Wirausaha Terhadap Kinerja UMKM Industri Pengolahan Perikanan di Kabupaten Sukabumi. *Jurnal Riset Ekonomi Manajemen (REKOMEN)*, 4(1), 1–12.  
<https://doi.org/10.31002/rn.v4i1.2205>
- Jadera, E. M., Apituley, Y. M., & Papilaya, R. L. (2017). Analisis Keunggulan Bersaing Ikan Asap Tunaca di Kota Ambon. *PAPALELE: Jurnal Penelitian Sosial Ekonomi Perikanan Dan Kelautan*, 1(1), 30–38.  
<https://doi.org/10.30598/papalele.2017.1.1.30>
- Jaswadi, E. (2016). *Analisis Pendapatan Usaha Kuliner Ikan Bakar di Pantai Nipah Kecamatan Pemenang Kabupaten Lombok Utara*. [Skripsi] Fakultas Pertanian Universitas Mataram.  
<http://eprints.unram.ac.id/8471/>
- Kamisi, H. La, Lekahena, V. N. J., & Hiariey, S. L. (2017). Analisis kelayakan usaha pengolahan ikan asap di Kelurahan Faudu, Kecamatan Pulau Hiri, Kota Ternate. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 10(1), 34.  
<https://doi.org/10.29239/j.agrikan.10.1.34-37>
- Karnudu, F. (2016). Strategi marketing mix ikan cakalang Asar (Studi terhadap pedagang Ikan Asar di Kota Ambon). *Tahkim*, XII(1), 91–97.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2016). *Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 37 Tahun 2016 Tentang Skala Usaha Pengolahan Ikan*. Kementerian Kelautan dan Perikanan.  
<http://jdih.kkp.go.id/peraturan/37PERMEN-KP 2016.pdf>
- Luhur, E. S., & Yusuf, R. (2017). Analisis Rantai Nilai Ikan Cakalang Di Kota Ambon, Maluku. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 12(1), 93.  
<https://doi.org/10.15578/jsekp.v12i1.6303>
- Mairuhu, S. (2014). Analisis Penerapan Metode Penyusutan Aktiva Tetap dan Implikasinya terhadap Laba Perusahaan Pada PerumBulog Divre Sulut dan Gorontalo. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akutansi*, 2(4),



404–412.

<https://doi.org/10.35794/emba.2.4.2014.6344>

- Manalu, E., Sianturi, F. A., & Manalu, M. R. (2017). Penerapan Algoritma Naive Bayes Untuk Memprediksi Jumlah Produksi Barang Berdasarkan Data Persediaan dan Jumlah Pemesanan Pada CV. Papadan Mama Pastries. *Jurnal Mantik Penusa*, 1(2), 16–21. <https://ezp.lib.unimelb.edu.au/login?url=https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=ffh&AN=2008-10-Aa4022&site=eds-live&scope=site>
- Manuputty, E. A. W., Asrida, W., Pattiasina, N. H., Istia, P. T., Jamlaay, M., & Ambon, P. N. (2018). *Pembuatan kemasan produk ikan asar bagi industri rumahan di desa laha kecamatan teluk ambon kota ambon 1*. 01(01), 1–8.
- Sariani, Siahainenia, S., & Talakua, E. G. (2017). Evaluasi Usaha Pengolahan Suwir-Suwir Ikan Cakalang di Desa Namlea. *PAPALELE: Jurnal Penelitian Sosial Ekonomi Perikanan Dan Kelautan*, 1(2), 78–84. <https://doi.org/10.30598/papalele.2017.1.2.78>
- Siahainenia, S., & Hiariey, J. (2017). Prospek Pengembangan UMKM Pengolahan Ikan di Kota Ambon. *PAPALELE: Jurnal Penelitian Sosial Ekonomi Perikanan Dan Kelautan*, 1(1), 9–15. <https://doi.org/10.30598/papalele.2017.1.1.9>
- Subekti, P., Hambali, E., Suryani, A., Suryadarma, P., & Saharjo, B. H. (2020). Analisis Nilai Tambah Natrium Laurat dan Kalium Palmitat Sebagai Bahan Baku Foaming Agent Pemadam Kebakaran. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(3), 355–361. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.3.355>
- Sugiyono. (2017). *Statistik Untuk Penelitian*. Alfabeta.
- Surjarweni, V. W. (2015). *Metodologi Penelitian Bisnis & Ekonomi* (Cetakan-1). PUSTAKABARUPRESS.

