

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Restu Widayaka dan Rena

ANALISIS NILAI TAMBAH (*VALUE ADDED*) USAHA PEMASARAN DAN PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN DI KOTA CIREBON

Dedi Supriadi¹, Eulis Henda Nugraha², Restu Widayaka³, Rena⁴

¹Program Studi Perikanan, Universitas Padjadjaran, ²Fakultas Teknologi Kelautan dan Perikanan, Universitas Nahdlatul Ulama Cirebon, ³Program Studi Perikanan Tangkap, Politeknik Kelautan dan Perikanan Pariaman, ⁴Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Universitas 17 Agustus 1945 Cirebon
Email: d.supriadi2018@unpad.ac.id

ABSTRAK-Penelitian ini bertujuan untuk menghitung besaran nilai tambah (*Value Added*) usaha pemasaran dan pengolahan hasil perikanan di Kota Cirebon. Metode penelitian ini dilakukan secara deskriptif dengan metode pemilihan responden menggunakan teknik *purposive sampling deskriptif*. Data penelitian ini terdiri dari dua jenis yaitu data primer dan data sekunder. Data primer berupa hasil wawancara dengan responden, sedangkan data sekunder didapat dari sejumlah instansi terkait. Besarnya nilai tambah yang diperoleh dari setiap jenis produk dan jenis olahan berbeda nilai tambah yang diperoleh. Hal ini menggambarkan bahwa untuk pengembangan produk jauh lebih tinggi nilainya dibandingkan dengan hasil perikanan dalam bentuk segar atau utuh. Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah dari 12 jenis olahan produk perikanan yang diteliti terbagi dalam 3 segmen usaha didapatkan nilai tambah rata-rata tertinggi adalah pengolahan hasil perikanan diversifikasi produk sebesar Rp. 2.480.648,82 (53,06%), kemudian diikuti oleh pengolahan hasil perikanan tradisional sebesar Rp. 1.484.040,57 (70,29%) dan yang terkecil adalah pemasaran ikan segar sebesar Rp. 12.572,0 (30,87%). Selain itu terdapat 2 jenis olahan yang menghasilkan nilai tambah lebih besar dibandingkan dengan yang lain yaitu olahan otak-otak ikan produk dari Bapak M. Solachudin sebesar Rp. 8.647.500,00 (61,01%) dan diikuti oleh pengolahan ikan asin Ibu Tarmini sebesar Rp. 2.684.400,00 (89,48%) serta sebanyak sepuluh jenis olahan produk perikanan lainnya memiliki nilai tambah lebih kecil dari Rp. 1.106.166,00.

Kata kunci: Nilai tambah, pemasaran ikan, pengolahan ikan, produk.

PENDAHULUAN

Kota Cirebon merupakan salah satu wilayah yang mempunyai perairan laut yang menjadi basis

ABSTRACT-This study aims to calculate the value added (*Value Added*) of the marketing and processing of fishery products in the city of Cirebon. This research method is done descriptively with the method of selecting respondents using descriptive purposive sampling technique. This research data consists of two types, namely primary data and secondary data. Primary data is in the form of interviews with respondents, while secondary data is obtained from a number of related agencies. The amount of added value obtained from each type of product and type of processing differs from the added value obtained. This illustrates that for product development the value is much higher than that of fishery products in fresh or whole form. Based on the calculation of the added value of 12 types of processed fishery products studied, divided into 3 business segments, the highest average added value is the processing of fishery product diversification of Rp. 2,480,648.82 (53.06%), followed by the processing of traditional fishery products of Rp. 1,484,040.57 (70.29%) and the smallest is marketing of fresh fish of Rp. 12,572.0 (30.87%). In addition, there are 2 types of preparations that produce greater added value compared to the others, namely processed fish brains, a product of Mr. M. Solachudin for Rp. 8,647,500.00 (61.01%) and followed by the salted fish processor, Mrs. Tarmini, for Rp. 2,684,400.00 (89.48%) and as many as ten types of processed fishery products have added value less than Rp. 1,106,166.00.

Keywords: *Value added, fish marketing, fish processing, and products.*

kegiatan perikanan tangkap. Kegiatan perikanan tangkap ini merupakan sumber pendapatan asli daerah bagi Kota Cirebon. Luas wilayah Kota Cirebon adalah

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Restu Widayaka dan Rena

37,36 km² dan wilayah laut 51,86 km² (Dinas Kelautan, Perikanan, Peternakan, dan Pertanian Kota Cirebon, 2016). Salah satu kegiatan pemanfaatan sumber daya perikanan tangkap di Kota Cirebon adalah usaha pengolahan dan pemasaran hasil perikanan. Sejak beberapa tahun terakhir ini istilah nilai tambah (*Value Added*) menjadi trending topik di dunia kelautan dan perikanan Indonesia. Betapa tidak, hampir seluruh kebijakan pembangunan kelautan dan perikanan selalu dikaitkan dengan upaya peningkatan nilai tambah, yang harapannya akan berujung kepada meningkatnya kesejahteraan masyarakat. Hal ini merupakan perkembangan yang positif karena peningkatan nilai tambah sesungguhnya adalah amanat konstitusi yang harus dilaksanakan. Berdasarkan pasal 3 Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang perikanan dinyatakan bahwa salah satu tujuan pengolahan perikanan adalah “*meningkatkan produktivitas, mutu, nilai tambah dan daya saing*”. Amanat tersebut dipertegas dalam pasal 24 ayat (1) yang menyebutkan bahwa “pemerintah mendorong peningkatan nilai tambah hasil perikanan”.

Pengolahan ikan merupakan salah satu dari kegiatan perikanan yang bertujuan untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan sehingga mampu disimpan dalam waktu lama. Proses perubahan pada tubuh ikan terjadi karena adanya aktivitas enzim, mikro organisme atau oksidasi oksigen. Setelah ikan mati, berbagai proses perubahan fisik maupun kimiawi berlangsung lebih cepat. Semua perubahan ini akhirnya mengarah ke pembusukan. Seluruh permukaan tubuh ikan yang sedang mengalami proses pembusukan

dipenuhi lendir (Afrianto dan Liviawaty 1989). Kondisi ikan pada saat masih hidup bakteri-bakteri itu ada di dalam usus, insang dan di permukaan tubuh ikan, namun dalam keadaan non aktif sehingga tidak menyebabkan rusaknya daging ikan. Tetapi setelah ikan mati, dengan cepat bakteri-bakteri itu berkembang dan meningkat populasinya. Oleh karena itulah untuk mengantisipasi terjadinya kemunduran mutu daging ikan perlu dilakukan pengolahan atau pengawetan (Irawan 1995). 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)

Proses pengolahan berkaitan dengan penerapan teknologi dalam upaya meningkatkan produksi dan nilai tambah suatu komoditas. Apabila terjadi peningkatan nilai tambah maka harga komoditas juga akan mengalami peningkatan. Industri perikanan tangkap dan industri pengolahan ikan menjadi inti dari klaster industri perikanan karena pada kedua jenis industri tersebut terjadi aliran material (ikan) dan proses pertambahan nilai (Purwaningsih.R, 2015).

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Restu Widayaka dan Rena

Justifikasi mengenai pentingnya nilai tambah antara lain adalah bahwa ikan merupakan sumberdaya alam yang menjadi sumber penghidupan bagi berjuta-juta umat manusia dan sebagai sumber pendapatan negara. Oleh karena itu, eksploitasi sumberdaya ikan harus memberi manfaat ekonomi yang sebesar-besarnya, baik bagi para pelaku usahanya maupun bagi negara. Manfaat ekonomi sumberdaya ikan ditentukan oleh nilai (*value*) dari produk perikanan yang dihasilkan, semakin tinggi nilai suatu produk maka akan semakin tinggi pula manfaat ekonomi yang diperoleh. Sementara itu, nilai suatu produk ditentukan oleh kemauan konsumen untuk membayar (*willingness to pay*), dimana konsumen akan membayar lebih mahal bagi produk yang memenuhi kebutuhan dan keinginannya (Direktorat Pengolahan Hasil KKP, 2014). Menurut Kotler (1995), mengemukakan bahwa kebutuhan adalah keadaan merasa tidak memiliki kepuasan dasar, sedangkan keinginan adalah hasrat akan pemuas tertentu dari kebutuhan. Kebutuhan konsumen terhadap ikan yang paling utama adalah sebagai sumber protein, sedangkan keinginannya bervariasi tergantung dari latar belakang ekonomi, sosial dan budaya konsumen yang bersangkutan. Dengan demikian, untuk mendapatkan nilai yang tinggi dari suatu produk perikanan maka fungsi ikan sebagai sumber protein harus benar-benar dijaga atau dengan kata lain kandungan proteinnya tidak boleh mengalami penurunan. Disamping itu, ikan yang telah ditangkap/dipanen harus diperlakukan sedemikian rupa sehingga memenuhi preferensi konsumen yang dituju (Direktorat Pengolahan Hasil KKP, 2014).

Kecenderungan pilihan konsumen terhadap ikan yang utama adalah bentuk hidup, segar/dingin atau produk olahan prima, sehingga mereka bersedia membayar lebih mahal dibanding bentuk produk lainnya. Namun karena bentuk hidup dan segar/dingin mempunyai kendala teknis dalam distribusi, maka jangkauan pemasarannya terbatas. Oleh karena itu, pilihan konsumen lebih banyak kepada produk olahan. Hal inilah yang menjadikan industri pengolahan ikan mempunyai peranan penting dalam menentukan nilai hasil perikanan, yang pada gilirannya akan menentukan tingkat manfaat ekonomi sumberdaya ikan. Guna mendapatkan manfaat ekonomi yang tinggi, pengolahan ikan harus diorientasikan untuk menghasilkan produk yang bernilai tambah dan memiliki nilai jual tinggi. Upaya mengetahui nilai tambah produk perikanan yang sudah berkembang di Indonesia, perlu dilakukan identifikasi kondisi kini produk-produk yang dikategorikan memiliki nilai tambah hasil produksi unit-unit pengolahan yang terbesar di berbagai wilayah, khususnya yang dipasarkan di dalam negeri.

Peran serta pelaku industri pengolahan dalam meningkatkan perekonomian, dimana industri pengolahan hasil perikanan mempunyai fungsi penting dalam: (a) menekan kerusakan dan kehilangan (*losses*); (b) meningkatkan kualitas produk; (c) penyediaan pasokan pangan dan gizi sesuai keinginan masyarakat melalui diversifikasi produk; (d) penghubung atau perantara pusat

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Restu Widayaka dan Rena

produsen primer dengan pusat konsumen yang umumnya berada di wilayah barat Indonesia; (e) mendorong perkembangan industri pangan dan non pangan untuk memanfaatkan limbah hasil industri perikanan; (f) peningkatan manfaat dan nilai tambah; (g) meningkatkan daya saing; (h) peningkatan daerah dan pangsa pasar; (i) penyediaan lapangan kerja; dan (j) peningkatan pendapatan (pelaku, PAD, devisa) (Sahubawa dan Ustadi, 2014).

Menurut Arsyad (1999) istilah biaya bisa diartikan macam-macam dan pengertiannya digunakan dan menurutnya biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya-biaya yang tidak tergantung pada tingkat output. Biaya variabel (*variable cost*) berubah-ubah sesuai dengan perubahan output. Pujawan (2012) menuliskan ada tiga komponen biaya yang dipertimbangkan dalam klasifikasi biaya dalam hubungannya dengan volume produksi yaitu :

1. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya-biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh volume produksi. Biaya yang relatif tetap.
2. Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya-biaya yang besarnya tergantung (biasanya secara linear) terhadap volume produksi.
3. Biaya total (*total cost*) adalah jumlah dari biaya-biaya tetap dan biaya-biaya variabel.

Biaya Langsung adalah biaya yang secara langsung berhubungan dengan produksi suatu barang. Oleh karena itu, secara langsung dapat dibebankan pada barang itu. Misalnya bahan baku langsung, upah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi, ongkos angkut, dan sebagainya. Menurut

Mulyadi (2014), “Biaya langsung (*direct cost*) biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya langsung tidak akan terjadi. Dengan demikian biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu yang dibiayai”. Biaya tidak langsung (disebut juga biaya overhead pabrik) adalah biaya yang tidak dapat dibebankan secara langsung dengan unit produksi. Misalnya gaji pimpinan, gaji mandor, biaya iklan untuk lebih dari satu macam produk, dan sebagainya. Menurut Mulyadi (2014), “Biaya tidak langsung (*indirect cost*) adalah biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya ini tidak dapat dihubungkan secara langsung pada unit yang diproduksi”.

Biasanya biaya langsung mudah ditetapkan, namun biaya tidak langsung seringkali jauh lebih mudah. Biaya tidak langsung (*indirect cost*) adalah biaya yang tidak dapat dihubungkan dan dibebankan secara langsung dengan unit yang diproduksi. Umumnya, biaya tidak langsung mencakup listrik dan utilitas, distribusi dan penjualan, pemeliharaan gedung, dan biaya lainnya yang berkaitan dengan kantor. Hal tersebut membuat biaya tidak langsung dianggap sebagai biaya bisnis. Berdasarkan definisi bahwa nilai tambah adalah perbedaan (selisih) antara nilai barang dan biaya bahan-bahan atau suplai yang digunakan untuk memproduksi barang tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung besaran nilai tambah (*Value Added*) usaha pengolahan dan pemasaran hasil perikanan di Kota Cirebon.

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Restu Widayaka dan Rena

METODE PENELITIAN

Penelitian mengambil lokasi di Wilayah Kota Cirebon, dengan pertimbangan bahwa wilayah ini memiliki potensi sumberdaya perikanan yang cukup besar sehingga sangat *prospektif* untuk pengembangan pengolahan dan pemasaran hasil perikanan. Lokasi penelitian meliputi 4 (empat) lokasi antara lain Kelurahan Kesenden Kecamatan Kejaksan, Kelurahan Lemahwungkuk Kecamatan Lemahwungkuk, Kelurahan Panjunan Kecamatan Lemahwungkuk, dan Kelurahan Jagasatru Kecamatan Pekalipan. Keempat lokasi ini merupakan pusat bagi kegiatan usaha pengolahan dan pemasaran hasil perikanan skala kecil. Pelaksanaan penelitian bulan Juli sampai dengan September tahun 2016.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian deskriptif. Menurut Noor (2011), penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi saat sekarang. Teknik penarikan sampel dilakukan secara *purposive sample*. Menurut Arikunto (2010), *purposive sample* ini dilakukan dengan cara mengambil subjek bukan didasarkan atas strata, random atau daerah, tetapi didasarkan atas adanya tujuan tertentu. Subjek yang diambil merupakan subjek

yang paling banyak mengandung ciri-ciri yang terdapat pada populasi. Teknik *purposive sampling* adalah suatu teknik penentuan dan pengambilan sampel yang ditentukan oleh peneliti dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono 2015). Pertimbangan-pertimbangan yang dilakukan dalam teknik *purposive sampling* ini bisa beragam dan bergantung pada kebutuhan dari penelitian yang akan dilakukan. Sampel penelitian terdiri dari 12 pelaku usaha pengolahan dan pemasaran.

METODE PENGUMPULAN DATA

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini bersumber dari data primer dan data sekunder. Data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data (Sugiyono, 2009). Didukung oleh pendapat dari Kriyantono (2010) data primer adalah data yang diperoleh oleh dari sumber data pertama atau tangan pertama di lapangan. Teknik pengumpulan data primer dilakukan melalui wawancara dan pengisian kuisioner oleh responden mengenai pendapatan pengolahan produk ikan tuna. Data sekunder adalah sumber data yang diperoleh dengan cara membaca, mempelajari dan memahami melalui media lain yang bersumber dari literatur, buku-buku, serta dokumen perusahaan (Sugiyono, 2009)

METODE ANALISIS DATA

Untuk menganalisis data yang diperoleh, data primer diolah dengan cara tabulasi dan kemudian dianalisis secara deskriptif, yaitu dengan cara menggambarkan kinerja pelaku dan pengolahan dan

pemasaran hasil perikanan, sehingga diperoleh nilai tambah secara faktual. Data kuantitatif dianalisis dengan menggunakan pendekatan (Rokhman, 2008) sebagai berikut :

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Restu Widayaka dan Rena

$$VA = \frac{(P - TC) + IC}{P} \times 100\%$$

Keterangan :

VA : Nilai tambah

TC : Unit biaya produksi total

P : Harga jual

IC : Unit biaya tidak langsung

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kota Cirebon memiliki potensi dibidang pengolahan dan pemasaran hasil perikanan yang sangat cukup besar, baik dari ketersediaan sumberdaya ikan, lahan industri maupun akses transportasi. Pengolahan dan pemasaran hasil perikanan merupakan tahapan lanjutan dalam proses hasil tangkapan ikan dilaut pada umumnya. Pengolahan dan pemasaran produk hasil perikanan

di Kota Cirebon banyak didominasi oleh pengusaha skala kecil yang diantaranya adalah pemasaran ikan segar, pengolah hasil ikan tradisional dan pengolah hasil ikan diversifikasi produk. Data yang ada dari Dinas Kelautan Perikanan Peternakan dan Pertanian Kota Cirebon, besarnya jumlah produksi dan nilainya berdasarkan Tempat Pelelangan Ikan seperti pada tabel 1.

Tabel 1. Jumlah produksi dan nilai produksi ikan tahun 2015

Tempat Pelelangan Ikan	Ikan		Udang		Jumlah	
	Berat (Kg)	Nilai (000 Rp)	Berat (Kg)	Nilai (000 Rp)	Berat (Kg)	Nilai (000 Rp)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1. Cangkol	13.730	113.959	6.300	472.500	20.030	1.011.699
2. Pesisir	144.200	1.153.600	34.100	896.148	178.300	2.049.748
3. Kesenden	382.450	3.059.600	39.000	975.000	421.450	4.034.600
4. Kejawan	3.596.400	8.631.360	-	-	3.596.400	8.631.360
Jumlah	4.136.790	12.958.519	79.400	2.343.648	4.216.180	15.302.167,00

Sumber : Laporan Tahunan DKP3 Kota Cirebon Tahun 2016

Perkembangan hasil produksi perikanan laut perikanan lainnya di Kota Cirebon 2015 disajikan pada baik yang dibekukan, ikan asin dan olahan hasil tabel 2.

Tabel 2. Perkembangan hasil produksi perikanan laut dibekukan dan olahan lainnya

Tempat Pelelangan Ikan dan Industri Olahan Ikan	Ikan Asin dan Olahan Hasil Perikanan Lainnya		Dibekukan / Dieskan		Jumlah	
	Berat (Kg)	Nilai (.000 Rp.)	Berat (Kg)	Nilai (.000 Rp.)	Berat (Kg)	Nilai (.000 Rp.)
1	2	3	4	5	6	7
1. Cangkol	1.500	52.500	23.780	897.740	25.280	950.240
2. Pesisir	10.600	530.000	184.800	2.266.900	195.400	2.796.900
3. Kesenden	12.000	600.000	413.800	4.313.400	425.800	4.913.400
4. Kejawan	5.562	139.050	3.566.400	8.409.928,95	3.571.962	8.548.978,95

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Restu Widayaka dan Rena

5.IndustriOlahan Lainnya	75.945	3.037.800	-	-	75.945	3.037.800
	105.607	31.538.500	4.188.780	15.887.968,95	4.294.387	81.312.658

Sumber : Laporan Tahunan DKP3 Kota Cirebon Tahun 2016

Berdasarkan hasil penelitian dari 12 Responden pada beberapa komoditas olahan yang ada memiliki perhitungan nilai tambah (*Value Added*) yang berbeda.

Hal tersebut dikarenakan faktor modal, market

Responden pemasaran ikan bandeng bernama Ibu Dadang Daniah yang beralamatkan di daerah Pesisir Kota Cirebon. Bahan baku untuk pemasaran Ikan bandeng disuplai dari dari Tambak Pembudidaya Bandeng di wilayah Kabupaten Cirebon. Wilayah pemasaran/distribusi ikan bandeng dilingkup daerah Pesisir Kota Cirebon.

1.2 Pemasaran ikan talang

Responden pemasaran ikan talang bernama Ibu Wartini yang beralamatkan di daerah Kesenden Kota Cirebon. Bahan baku untuk pemasaran Ikan talang disuplai dari dari Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Kejawan di wilayah Kota Cirebon. Wilayah Pemasaran/Distribusi ikan talang di Pasar Kalitanjung Kota Cirebon dan Lingkung daerah Kesenden.

1.3 Pemasaran ikan kembung

Responden pemasaran ikan kembung bernama Ibu Rasina yang beralamatkan di daerah Pesisir Kota Cirebon. Bahan baku untuk pemasaran Ikan kembung disuplai dari dari Pelabuhan Perikanan Nusantara

penjualan dan ketersediaan bahan baku. Adapun hasil analisis nilai tambah dari masing-masing responden antara lain :

1. Pemasaran Ikan Segar

1.1 Pemasaran ikan bandeng

(PPN) Kejawan di wilayah Kota Cirebon. Wilayah Pemasaran/Distribusi ikan kembung di Pasar kanoman Kota Cirebon dan Lingkung daerah Pesisir.

1.4 Pemasaran rebon basah

Responden pemasaran rebon basah bernama Ibu Romlah yang beralamatkan di daerah Kesenden Kota Cirebon. Bahan baku untuk pemasaran Ikan rebon basah disuplai dari dari Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Kejawan di wilayah Kota Cirebon. Wilayah pemasaran/distribusi rebon basah di Pasar Kalitanjung Kota Cirebon dan Kesenden.

Berdasarkan hasil perhitungan analisis nilai tambah yang telah dilakukan, maka didapatkan besaran nilai tambah masing-masing produk seperti pada tabel 3.

Tabel 3. Hasil analisis nilai tambah pemasaran ikan segar

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Restu Widayaka dan Rena

No	Kegiatan Usaha	Unit Biaya Produksi Total (TC)	Harga Jual (P)	Unit Biaya Tidak Langsung (IC)	Nilai Tambah (VA) %	Nilai Tambah (VA) Rp
1	Pemasaran ikan bandeng	111.367	150.000	6.667	30,20	5.595,60
2	Pemasaran ikan talang	136.367	150.000	6.667	13,53	20.300,00
3	Pemasaran ikan kembung	87.867	100.000	6.667	18,80	18.800,00
4	Pemasaran ikan rebon	41.319	80.000	10.069	60,94	5.595,60
Rata-Rata					30,87	12.572,80

2. Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional

2.1 Pengolahan ikan asin tigawaja

Responden pengolahan tradisional ikan asin tigawaja bernama Ibu Tarmini yang beralamatkan di daerah Kesenden Kota Cirebon. Bahan baku untuk pemasaran ikan asin tiga wajah basah disuplai dari Desa Bondet Kabupaten Cirebon. Wilayah pemasaran/distribusi ikan asin tigawaja di toko oleh Kota Cirebon.

2.2 Pengolahan ikan asin tanjan

Responden pengolahan ikan asin tanjan bernama Ibu Satiah yang daerah Kesenden Kota Cirebon. Bahan baku untuk pemasaran Ikan asin tanjan disuplai dari nelayan Samadikun Kota Cirebon dan beberapa wilayah lain di Kabupaten Cirebon. Wilayah pemasaran/distribusi ikan asin tanjan adalah di pasar Jagasatru.

2.3 Pengolahan pepes ikan kuro

Responden pengolahan pepes ikan kuro bernama Ibu Saeni yang beralamatkan di daerah Kesenden Kota Cirebon. Bahan baku untuk pemasaran

Ikan pepes ikan kuro disuplai dari nelayan Samadikun Kota Cirebon. Wilayah pemasaran/distribusi pepes ikan kuro pemasarannya di Pasar Pagi Kota Cirebon.

2.4 Terasi udang

Responden pengolah terasi udang bernama Bapak Buang yang beralamatkan di daerah Cangkol Kota Cirebon. Bahan baku untuk pemasaran terasi udang disuplai dari Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Kejawan kota Cirebon. Wilayah pemasaran/distribusi terasi udang di wilayah Kota Cirebon dan Kabupaten Cirebon.

Berdasarkan hasil perhitungan analisis nilai tambah yang telah dilakukan, maka didapatkan besaran nilai tambah masing-masing produk seperti pada tabel 4.

Tabel 4. Hasil analisis nilai tambah pengolahan hasil perikanan tradisional

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Restu Widayaka dan Rena

No	Kegiatan Usaha	Unit Biaya Produksi Total (TC)	Harga Jual (P)	Unit Biaya Tidak Langsung (IC)	Nilai Tambah (VA) %	Nilai Tambah (VA) Rp
1	Pengolahan ikan asin tigawaja	834.600,00	3.000.000,00	519.000,00	89,48	2.684.400,00
2	Pengolahan ikan asin tanjan	515.000,00	2.500.000,00	155.000,00	85,60	2.140.000,00
3	Pengolahan pepes ikan kuro	80.137,00	105.000,00	20.137,00	42,86	5.595,60
4	Pengolahan terasi udang	663.833,00	1.750.000,00	20.000,00	63,21	1.106.166,67
Rata-Rata					70,29	1.484.040,57

3. Pengolahan Hasil Perikanan Diversifikasi Produk

3.1 Pengolah kerupuk kulit ikan

Responden pengolah kerupuk kulit ikan bernama Bapak Selamat Widodo yang beralamatkan di daerah Pesisir Kota Cirebon. Bahan baku untuk pemasaran kerupuk kulit ikan disuplai dari PPN Kejawan, Nelayan Bondet Cirebon. Wilayah pemasaran/distribusi ikan kerupuk kulit ikan adalah di beberapa Wilayah III Cirebon.

3.2 Pengolahan emping rasa udang

Responden pengolahan emping rasa udang bernama Ibu Sumiati yang beralamatkan di daerah Pesisir Kota Cirebon. Bahan baku untuk pemasaran emping rasa udang disuplai dari PPN Kejawan Kota Cirebon dan nelayan Bondet Kabupaten Cirebon. Wilayah pemasaran/distribusi emping rasa udang pemasarannya di Wilayah III Cirebon.

3.3 Pengolahan Otak-Otak Ikan

Responden pengolahan otak-otak ikan bernama Bapak M. Sholachudin yang beralamatkan di

daerah Pesisir Kota Cirebon. Bahan baku untuk pemasaran otak-otak ikan disuplai dari Muara Angke Jakarta. Wilayah pemasaran/distribusi otak-otak ikan pemasarannya di luar kota dan di Wilayah III Kota Cirebon.

3.4 Pengolahan Abon Lele

Responden pengolahan abon lele bernama Ibu Alfiah yang beralamatkan di daerah Jagasatru Kota Cirebon. Bahan baku untuk pemasaran abon lele disuplai dari pembudidaya lele di Kota Cirebon. Wilayah pemasaran/distribusi abon lele adalah di Wilayah III Kota Cirebon.

Berdasarkan hasil perhitungan analisis nilai tambah yang telah dilakukan, maka didapatkan besaran nilai tambah masing-masing produk seperti pada tabel 5.

Tabel 5. Hasil analisis nilai tambah pengolahan hasil perikanan diversifikasi produk

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Restu Widayaka dan Rena

No	Kegiatan Usaha	Unit Biaya Produksi Total (TC)	Harga Jual (P)	Unit Biaya Tidak Langsung (IC)	Nilai Tambah (VA) %	Nilai Tambah (VA) Rp
1	Pengolahan kerupuk kulit ikan	2.112.667	3.800.000,00	55.000,00	45,85	5.595,60
2	Pengolahan emping rasa udang	562.667,00	850.000,00	55.000,00	27,33	232.333,00
3	Pengolahan otak-otak ikan	6.348.800	14.175.000,00	821.300	61,01	8.647.500,00
4	Pengolahan abon lele	698.222	1.375.000,00	396.389	78,05	1.037.166,67
Rata-Rata					53,06	2.480.648,82

Besarnya nilai tambah yang diperoleh dari setiap jenis produk dan jenis olahan berbeda nilai tambah yang diperoleh. Hal ini menggambarkan bahwa untuk pengembangan produk jauh lebih tinggi nilainya dibandingkan dengan hasil perikanan dalam bentuk segar atau utuh. Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah dari 12 jenis olahan produk perikanan yang diteliti terbagi dalam 3 segmen usaha didapatkan nilai tambah rata-rata tertinggi adalah pengolahan hasil perikanan diversifikasi produk sebesar Rp. 2.480.648,82 (53,06%), kemudian diikuti oleh pengolahan hasil perikanan tradisional sebesar Rp.1.484.040,57 (70,29%) dan yang terkecil adalah pemasaran ikan segar sebesar Rp. 12.572,0 (30,87%). Selain itu terdapat 2 jenis olahan yang menghasilkan nilai tambah lebih besar dibandingkan dengan yang lainnya yaitu olahan otak-otak ikan produk dari Bapak M. Solachudin sebesar Rp. 8.647.500,00 (61,01%) dan diikuti oleh pengolah ikan asin Ibu Tarmini sebesar Rp.

2.684.400,00 (89,48%) serta sebanyak sepuluh jenis olahan produk perikanan lainnya memiliki nilai tambah lebih kecil dari Rp.1.106.166,00. Berdasarkan hasil penelitian Mahardana *et al.* (2014) tentang analisis nilai tambah olahan ikan di Kabupaten Tabanan didapatkan besarnya nilai tambah terbesar dalam satu kali proses produksi terdapat pada pengolahan abon lele Rp 61.583,33/kg bahan baku, diikuti oleh pepes lele Rp 29.650,00/kg dan nila goreng Rp 11.380,00/kg. hasil perhitungan juga menunjukkan bahwa dari 3,6 ton bahan baku menghasilkan nilai tambah Rp 73.511.904,00 per tahun. Lebih lanjut berdasarkan hasil penelitian Hamidi,W (2016) tentang analisis nilai tambah agroindustri abon ikan patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau menunjukkan nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan abon ikan patin sebesar Rp 12.121,83/kg.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian diatas maka besaran nilai tambah (*vallue added*) rata-rata dari 12

responden yang meliputi pemasaran ikan segar, pengolahan hasil ikan tradisional dan pengolahan

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Restu Widayaka dan Rena

hasil ikan diversifikasi produk adalah sebagai berikut :

1. Pemasaran ikan segar sebesar Rp. 12.572,0 (30,87%).
2. Pengolahan hasil perikanan tradisional sebesar Rp.1.484.040,57 (70,29%).
3. Pengolahan hasil perikanan diversifikasi produk sebesar Rp. 2.480.648,82 (53,06%).

Besarnya nilai tambah yang diperoleh dari setiap jenis produk dan jenis olahan berbeda nilai tambah yang diperoleh. Hal ini menggambarkan bahwa untuk pengembangan produk jauh lebih tinggi nilainya dibandingkan dengan hasil perikanan

dalam bentuk segar atau utuh. Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah dari 12 jenis olahan produk perikanan yang diteliti terdapat 2 jenis olahan yang menghasilkan nilai tambah lebih besar dibandingkan dengan yang lainnya yaitu olahan otak-otak ikan produk dari Bapak M. Solachudin sebesar Rp. 8.647.500,00 dan diikuti oleh pengolah ikan asin Ibu Tarmini sebesar Rp. 2.684.400,00 serta sebanyak sepuluh jenis olahan produk perikanan lainnya memiliki nilai tambah lebih kecil dari Rp.1.106.166,00.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto,E dan Evi Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Arikunto, S. 2010.*Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*.Rineka Cipta. Jakarta.
- Arsyad, L. 1999. *Pengantar Perencanaan dan Pembangunan Ekonomi Daerah Edisi Pertama*. BPFE Yogyakarta.
- Dinas Kelautan Perikanan Peternakan dan Pertanian Kota Cirebon, 2016. *Laporan Tahunan 2015*.
- Direktorat Jenderal PDSKP. 2015. *Direktorat Jenderal P2HP Memfasilitasi 197 UMKM Perikanan untuk Mendapatkan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)*. <http://www.djpdskp.kkp.go.id>.
- Direktorat Pengolahan Hasil. Ditjen P2HP. Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2014. *Petunjuk Teknis Pemetaan Ragam Unggulan dan Perhitungan Nilai Tambah Produk Perikanan*. Jakarta.
- Hamidi,W.2016. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau (Studi Kasus pada CV.Graha Pratama Fish). *Jurnal Agribisnis*. Vol 18 No. 1 Juni 2016. 56-64.
- Herawati E.S. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* .Vol 21 No 3.
- Irawan, Agus, 1995. *Pengawetan Ikan Dan Hasil Perikanan*. CV. Aneka. Bogor.
- Kriyantono, Rachmat. 2010. *Teknik Praktis Riset Komunikasi*. Predana Media Group. Jakarta.
- Kotler,P.1995. Manajemen Pemasaran : Analisis,Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian. Salemba Empat-Prentice Hall.Jakarta.
- Mahardana.I.P.A , I.G.A.A. Ambarawati, dan I Nyoman Gede Ustriyana.Analisis Nilai Tambah Usaha Olahan Ikan (Kasus pada Kelompok Pengolah dan Pemasar Dwi

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Restu Widayaka dan Rena

- Tunggal di Banjar Penganggahan, Desa Tengkidak Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan). *E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*. Vol. 4. No. 1. April 2015. 56-64.
- Mulyadi. 2014. *Sistem Akuntansi*. Salemba Empat. Yogyakarta.
- Noor, Juliansyah, 2011. *Metode Penelitian, Skripsi, Tesis, Disertasi, Dan Karya Ilmiah*, Kencana Prenada Media Group. Jakarta.
- Pujawan, I. N. 2012. "*Ekonomi Teknik*", Surabaya : Guna Widya.
- Purwaningsih.R, 2015. Analisis Nilai Tambah Produk Perikanan Lemuru pelabuhan Muncar Banyuwangi. *JITI*. 14 (1). Jun 2015.13-23.
- Rokhman,A.2008. *Peranan Kebijakan Publik, Orientasi Kewirausahaan dan Kompetensi Sumber daya Manusia dalam Pengembangan Produk Perikanan Prima*. Disertasi- tidak diterbitkan. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. CV. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. CV. Alfabeta. Bandung.
- Sahubawa,L dan Ustadi.2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 Tentang *Perikanan*.
- Widyaningrum N. 2003. Eksploitasi Terhadap Pengusaha Kecil Melalui Rantai Hulu Hilir. *J. Analisis Sosial* 8. 1-2.