

**ANALISIS PROFITABILITAS DAN NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI
ABON IKAN LELE (STUDI KASUS AGROINDUSTRI ABON IKAN LELE BU TRI
KOTA SURABAYA)**

***PROFITABILITY AND ADDED VALUE ANALYSIS OF AGROINDUSTRY
CATFISH SHREDDED (CASE STUDY OF BU TRI CATFISH SHREDDED
AGROINDUSTRY SURABAYA CITY)***

Camilla Mumtaza Putri Audria¹, Hamidah Hendrarini², Nisa Hafi Idhoh Fitriana³

^{1,2,3} Fakultas Pertanian, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Indonesia

*Email Penulis korespondensi: hamidah_h@upnjatim.ac.id

Abstrak

Ikan lele segar menjadi abon ikan lele merupakan salah satu upaya selain untuk memperpanjang daya simpan produk juga untuk menghasilkan nilai tambah dari ikan lele segar. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi proses pembuatan abon ikan lele, menganalisis keuntungan dan nilai tambah yang dihasilkan oleh agroindustri abon ikan lele bu Tri di Kecamatan Tenggilis Mejoyo, Kelurahan Panjang Jiwo, Kota Surabaya. Data yang dikumpulkan untuk penelitian yaitu dari 1 orang pemilik agroindustri dan 3 tenaga kerja agroindustri ini. Metode analisis nilai tambah yang digunakan adalah Metode Hayami yang menghasilkan nilai tambah yang dihasilkan agroindustri abon ikan lele bu Tri sebesar Rp. 15.393,-/ kg dengan rasio nilai tambah sebesar 18,65%, termasuk dalam kategori sedang karena >15%. Besarnya nilai keuntungan yang diperoleh oleh pelaku agroindustri sebesar Rp. 10.393,- dengan rasio keuntungan sebesar 67,51%.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Metode Hayami, Keuntungan

Abstract

Fresh catfish into catfish floss is an effort to not only extend the product's shelf life but also to produce added value from fresh catfish. This research aims to identify the process of making catfish floss, analyze the profits and added value produced by the Bu Tri catfish floss agroindustry in Tenggilis Mejoyo District, Panjang Jiwo Village, Surabaya City. Data collected for research was from 1 agro-industry owner and 3 agro-industry workers. The added value analysis method used is the Hayami Method which produces added value produced by the Bu Tri catfish floss agroindustry of IDR. 15,393/kg with a value added ratio of 18.65%, included in the medium category because it is >15%. The value of profits obtained by agro-industry players is IDR. 10,393,- with a profit ratio of 67.51%.

Keywords: Added Value, Hayami Method, Profit

PENDAHULUAN

Ikan lele merupakan ikan yang mudah dibudidayakan. Ikan lele adalah ikan air tawar yang dapat bertahan hidup ditempat kritis dengan tingkat kepadatan tinggi, kolam yang berlumpur dan kekurangan oksigen sekalipun. Ikan merupakan sumber protein hewani yang bernilai ekonomis dan kebutuhan yang meningkat setiap tahun. Selain mengandung protein, ikan lele mengandung asam lemak tak jenuh yang bermanfaat untuk menangkal salah satunya terjadinya serangan jantung (Asriani et al., 2019).

Komponen utama yang terdapat pada daging ikan lele yaitu protein 12-22%, lemak 0,4- 5,7%, kadar abu 0,8-2% dan kadar air 74-85%. Dibandingkan dengan ikan air tawar lainnya, ikan lele memiliki daging yang lebih tebal dibanding ikan nila, gurame, mujair, maupun tawes (Rahayu et al., 2019). Ikan merupakan bahan pangan yang mudah membusuk, kandungan air yang tinggi pada ikan dan pH tubuh mendekati netral sehingga daging ikan dapat menjadi media terbaik untuk pertumbuhan mikroorganisme, kesegaran ikan umumnya dapat bertahan selama 8 jam sejak ikan ditangkap dan dimatikan, jika

tidak langsung dilah ikan akan mengalami proses rigor yaitu aktivitas pertumbuhan bakteri yang dapat mempercepat pembusukan.

Proses pengolahan ikan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam daging ikan, penurunan kadar air ini dapat menjadi penghambat perkembangbiakan mikroorganisme dalam daging sehingga produk olahan ikan dapat memiliki daya tahan yang lebih lama dibandingkan dengan daging ikan segar. Pengolahan yang merupakan upaya pengawetan ikan salah satunya adalah dengan melakukan penggorengan. Menurut (Masahid et al., 2022) teknik penggorengan terdapat beberapa macam yaitu *deep frying*, *pan frying*, *stir frying*, *surface frying* dan *vacuum frying*, umumnya pembuatan abon menggunakan teknik *deep frying* yang merupakan teknik menggoreng dengan menggunakan banyak minyak sehingga daging ikan terendam oleh minyak penggorengan, namun untuk abon ikan lele pada agroindustri bu Tri menggunakan teknik *pen frying* yaitu teknik memasak dengan menggunakan sedikit minyak untuk menjaga kandungan protein yang terkandung dalam daging ikan lele.

Agroindustri merupakan salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan memberikan nilai tambah terhadap suatu komoditas, Agroindustri adalah pengolahan hasil pertanian dengan mengoptimalkan lahan pertanian sebagai sumber agribisnis. Agroindustri merupakan fase pertumbuhan setelah pembangunan pertanian, yaitu industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian. Agroindustri adalah suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian, tetapi sebelum mencapai tahapan pembangunan industry (Dwiyono, 2018).

Pengembangan agroindustri menurut (Suwandi et al., 2022) merupakan suatu upaya yang sangat penting, karena dengan agroindustri dapat mencapai beberapa tujuan yang dianggap dapat membantu pembangunan sektor ekonomi dan kesejahteraan dari masyarakat yaitu dapat menarik dan mendorong munculnya industri baru di sektor pertanian, meningkatkan penerimaan devisa, mendiptakan lapangan kerja, memperbaiki pembagian pendapatan, dan menciptakan sektor pertanian yang tangguh dan unggul. Menurut (Krisnamurthi, 2020) Agroindustri mencakup beberapa kegiatan yaitu industri pengolahan hasil produksi pertanian dalam bentuk setengah jadi dan produksi akhir, industri penanganan hasil pertanian segar, industri pengadaan sarana produksi pertanian, dan industri pengadaan alat – alat pertanian dan agroindustri lain.

Nilai tambah adalah suatu pertambahan nilai terhadap suatu komoditas karena adanya proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dalam suatu proses produksi. Menurut badan pusat statistik (BPS Indonesia, 2019) nilai tambah merupakan besarnya output dikurangi besarnya nilai input. Analisis nilai tambah berguna untuk menaksir balas jasa yang diterima para pelaku usaha agroindustri dan mengukur besarnya kesempatan kerja yang diciptakan oleh pengusaha agroindustri (Herdiyandi et al., 2016). Analisis nilai tambah pada penelitian ini untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari agroindustri abon ikan lele bu Tri yaitu menggunakan Metode Hayami. Menurut (Mardesci et al., 2021) keuntungan dari analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami adalah mengetahui nilai tambah, output nilai, dan produktivitas. Selain itu juga dapat mengetahui jumlah imbalan bagi pemilik faktor produksi. Tinggi atau rendah nilai tambah produk diperoleh dari total tenaga kerja, pertumbuhan risiko ekonomi dengan aktivitas penjualan dan kemandapan keuangan yang memudahkan dalam memasarkan produk sehingga dapat dikenal luas (Sarku et al, 2017) Menurut (Ariyanti et al, 2019) terdapat tiga kriteria nilai tambah yaitu rasio nilai tambah <15% termasuk nilai tambah rendah, rasio nilai tambah 15% - 40% termasuk nilai tambah sedang, dan rasio nilai tambah >40% termasuk nilai

tambah tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan besarnya nilai tambah yang diperoleh dari usaha agroindustri abon ikan lele.

METODE PENELITIAN

Agroindustri abon ikan lele bu Tri dipilih sebagai lokasi penelitian. Agroindustri abon ikan lele bu Tri berlokasi di Kelurahan Panjang Jiwo, Kecamatan Tenggilis Mejoyo, Kota Surabaya, Provinsi Jawa Timur. Penelitian ini dilakukan selama 1 bulan pada bulan Agustus 2023. Lokasi penelitian ini ditentukan secara sengaja (*purposive*) dengan memilih Agroindustri abon ikan lele bu Tri di Kecamatan Tenggilis Mejoyo Kota Surabaya sebagai lokasi penelitian. Metode *purposive* merupakan sebuah metode penentuan lokasi penelitian yang ditentukan dengan pertimbangan agroindustri abon ikan lele bu Tri merupakan agroindustri yang mengolah ikan lele yang masih aktif memproduksi (*continue*) dan dalam menjalankan usahanya memiliki pelanggan tetap/kemitraan.

Penelitian ini menggunakan 4 informan sebagai sumber informasi mengenai situasi dan kondisi latar belakang penelitian. Adapun responden yang diwawancarai dalam penelitian ini adalah pemilik dan tiga tenaga kerja di agroindustri abon ikan lele. Penentuan responden menggunakan teknik *purposive sampling* atau pemilihan secara sengaja dengan beberapa pertimbangan. Responden dipilih didasari pertimbangan bahwa responden sebagai narasumber yang mengetahui tentang proses pengolahan dan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi abon ikan lele dari awal hingga akhir produksi. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan wawancara dengan kuisioner, pengamatan, studi pustaka dan dokumentasi.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis keuntungan dan analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Analisis keuntungan didapatkan dari analisis biaya Menurut (Mokalu et al., 2022) analisis biaya adalah semua pengeluaran dalam bentuk biaya untuk memperoleh faktor produksi yang akan digunakan untuk menghasilkan barang – barang produksi, dengan rumus:

$$TC = TVC + TFC$$

Keterangan:

TC = Total Cost/Total Biaya (Rp)

TFC = Total Fixed Cost /Biaya Tetap (Rp)

TVC = Total Variable Cost / Biaya Tidak Tetap (Rp)

Penerimaan atau Total Revenue (TR) merupakan keseluruhan uang yang diterima dari hasil sejumlah produk yang berhasil dijual atau perkalian dari jumlah produk yang dihasilkan (Q) dengan harga jual produk (P) (Waluyo, 2020). Penerimaan dari agroindustri dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (Rp)

Q = Kuantitas barang yang dihasilkan (Kg)

P = Harga (Rp)

Keuntungan atau profit (Π) merupakan selisih dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan. Semakin tinggi penerimaan yang didapatkan dari penjualan produk, akan meningkatkan keuntungan yang didapatkan oleh usaha tersebut. Keuntungan dari agroindustri dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

Π = Keuntungan (Rp)

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

Analisis nilai tambah dalam penelitian ini menggunakan metode Hayami. Keuntungan dari analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami adalah mengetahui nilai tambah, output nilai, dan produktivitas. Selain itu juga dapat mengetahui jumlah imbalan bagi pemilik faktor produksi. Berikut merupakan rumus yang digunakan dalam perhitungan nilai tambah menurut Hayami:

Tabel 1. Tabel Perhitungan Hayami

Variabel	Rumus Perhitungan
I. Output, Input, dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	(5) = (3)/(2)
6. Harga output (Rp/kg)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/Hok)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a)/(10) x 100%
12. a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Rasio Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) – (12a)
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a)/(10) x 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Margin(Rp/kg)	14) = (10) – (8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a/14) x 100%
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) x 100%
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a/14) x 100%

Sumber: (Hayami et al., 1987)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi Abon Ikan Lele

Kegiatan produksi usaha pengolahan abon ikan lele bu Tri merupakan kegiatan agroindustri yang dilakukan 8 kali produksi dalam satu bulan dan 96 kali dalam satu tahun. Bahan baku utama yang digunakan dalam agroindustri ini adalah ikan lele segar yang diperoleh dari membeli langsung dari tambak budidaya milik tetangga lokasi agroindustri. Proses produksi pengolahan abon ikan lele membutuhkan waktu 8 jam. Satu kali produksi abon ikan lele membutuhkan 30 kg bahan baku untuk menghasilkan 10 kg abon ikan lele.

Alur proses pembuatan abon ikan lele diawali dengan melakukan penyiangan dan penyucian bahan baku ikan lele, Ikan lele yang segar yang dibeli dari petani tambak

langsung dilakukan pencucian untuk membersihkan ikan lele dari mikroorganisme penyebab terjadinya pembusukan. Penyiangan dilakukan dengan membersihkan organ organ yang terdapat di dalam tubuh ikan lele, serta pembuangan organ kepala ikan lele, sehingga yang digunakan dalam pembuatan abon ikan lele hanya bagian daging badan ikan. Proses selanjutnya adalah melakukan pengukusan ikan lele yang telah dibersihkan dari organ yang tidak diperlukan. Proses pengukusan dilakukan kurang lebih selama 30 menit atau hingga ikan matang sempurna lalu dinginkan. Setelah dilakukan pengukusan daging ikan lele dipisahkan dari durinya, setelah daging ikan lele terbebas dari duri, daging ikan lele di hancurkan dengan di suwir suwir secara manual oleh tenaga kerj bu Tri. Proses selanjutnya adalah menggoreng dengan bumbu yang telah dihaluskan, bumbu halus yang dibutuhkan adalah bawang putih, bawang merah, cabai merah besar, cabai rawit merah, jahe, lengkuas, kunyit, ketumbar, dan merica, kemudian bumbu halus digoreng di minyak yang sudah panas dengan daun salam, daun jeruk dan serai hingga matang untuk menambah aroma rempah yang ada. Setelah bumbu matang masukkan air, santan, garam, gula dan penyedap rasa aduk hingga mendidih dan tambahkan ikan suwir dengan api kecil aduk hingga daging ikan dan bumbu mengering dan merata kurang lebih 1 jam hingga matang. Tahap terakhir adalah melakukan pengemasan produk abon ikan lele menggunakan plastik bening dan di sealer bagian penutupnya agar kemasan kedap udara sehingga produk dapat bertahan lama hingga 5 bulan.

Analisis Biaya, Penerimaan dan Keuntungan

Analisis Biaya

Biaya erat kaitannya dengan usaha, untuk melakukan aktivitas usaha diperlukan biaya yang dikeluarkan untuk faktor produksi yang digunakan dalam proses produksi guna memperoleh hasil yang diharapkan dalam jangka waktu tertentu. Biaya – biaya yang dikeluarkan diukur dari perubahan skala produksi atau *output* yang dibedakan menjadi 3 yaitu biaya tetap, biaya variabel, dan total biaya (penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel).

Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang besar kecilnya tidak berpengaruh langsung pada hasil produksi. Sifat utama biaya tetap adalah jumlahnya tidak berubah walaupun jumlah produksi mengalami perubahan (naik atau turun). Berikut adalah biaya tetap yang dikeluarkan oleh agroindustri untuk produksi produk abon ikan lele, terdiri dari biaya penyusutan peralatan dan pajak bumi dan bangunan berikut adalah biaya peralatan agroindustri abon ikan lele.

Tabel 2. Perhitungan Biaya Penyusutan Peralatan Abon Ikan Lele (Per Tahun dan Per Sekali Produksi)

Alat	Jumlah	Harga (Rp/satuan)	Umur ekonomis	Penyusutan (Rp/tahun)	Penyusutan (Rp/Produksi)
Dandang	3	150.000	5 tahun	84.000	875
Kompor	2	500.000	5 tahun	180.000	1.875
Wajan	2	100.000	5 tahun	36.000	375
Sutil	2	55.000	2 tahun	41.250	430
Pisau	2	30.000	2 tahun	22.500	234
Selang gas	2	300.000	4 tahun	131.250	1.367
Tabung gas	2	120.000	6 tahun	36.666	381
Timbangan Digital	1	300.000	5 tahun	48.000	500
Alat Sealer	1	250.000	4 tahun	46.875	488
Telenan	2	50.000	3 tahun	27.778	289
Serok	2	75.000	2 tahun	56.250	586

Baskom	4	100.000	3 tahun	122.222	1.273
Blender	1	500.000	4 tahun	93.750	976
Bak Plastik	2	30.000	2 tahun	22.500	234
Tampah Plastik	4	15.000	3 tahun	18.333	191
Total				967.374	10.074

Sumber : Data primer diolah, 2023.

Berdasarkan tabel 2 biaya penyusutan peralatan yang dikeluarkan untuk pengolahan abon ikan lele sebesar Rp. 10.074,- / sekali produksi, dan biaya penyusutan sebesar Rp. 967.374,- /tahun. Biaya penyusutan peralatan berupa alat sederhana dan memiliki umur ekonomis antara 2 – 6 tahun. Metode perhitungan biaya penyusutan yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode garis lurus. Metode perhitungan penyusutan garis lurus akan menghasilkan beban penyusutan aset tetap yang sama dari tahun ke tahun. Metode ini juga dapat menghasilkan beban penyusutan berupa suatu persentase dari harga perolehan aset tetap (Setiadi, 2020).

Tabel 3. Perhitungan Biaya Tetap

No.	Uraian	Biaya Tetap (Rp)
1.	Biaya penyusutan peralatan	10.074
2.	Pajak bumi dan bangunan	48.958
	Total	59.032

Sumber : Data primer diolah, 2023

Biaya tetap yang dikeluarkan untuk pengolahan abon ikan lele terdiri dari biaya penyusutan peralatan dan biaya pajak bumi dan bangunan. Pada tabel 3 biaya tetap yang dikeluarkan dalam mengolah abon ikan lele yaitu biaya penyusutan yang memiliki umur ekonomis dengan rentan antara 2 – 6 tahun sebesar Rp. 10.074,- dalam satu kali produksi, sedangkan dalam satu kali produksi biaya pajak bumi dan bangunan yang dikeluarkan oleh agroindustri sebesar Rp. 48.958,-. Pajak bumi dan bangunan diperoleh dari biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp. 4.700.000,- per tahun dibagi 12 bulan lalu dibagi 8 kali produksi dalam satu bulan, sehingga total biaya tetap yang diperoleh sebesar Rp. 59.032 ,,-.

Biaya variabel adalah jumlah biaya produksi akan berubah tergantung tinggi rendahnya jumlah *output* yang dihasilkan. *Output* atau jumlah produk yang dihasilkan semakin tinggi maka biaya variabel yang dikeluarkan oleh perusahaan semakin besar. Biaya variabel yang dikeluarkan dalam mengolah abon ikan lele pada agroindustri ini yaitu bahan baku ikan lele segar, bahan penolong lainnya, biaya kemasan, biaya tenaga kerja langsung, biaya listrik dan air serta biaya transportasi yang dihitung dala sekali produksi. Berikut adalah biaya variabel yang dikeluarkan agroindustri bu Tri untuk mengolah abon ikan lele.

Tabel 4. Perhitungan Biaya Variabel

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Biaya Variabel (Rp)
1.	Bahan baku ikan lele	30 kg	25.000	750.000
2.	Bawang putih	1 kg	48.000	48.000
3.	Bawang merah	500 gr	34.500	34.500
4.	Cabai rawit	500 gr	30.000	30.000
5.	Jahe	3 buah	500	1.500
6.	Lengkuas	70 gr	7.000	7.000
7.	Kunyit	100 gr	5.000	5.000

8.	Ketumbar bubuk	20 gr	2.500	2.500
9.	Merica	50 gr	9.000	9.000
10.	Santan	1 liter	25.000	25.000
11.	Garam	500 gr	6.000	6.000
12.	Gula	1 kg	14.000	14.000
13.	Penyedap rasa	200 gr	10.000	10.000
14.	LPG 3kg	2 tabung	18.000	36.000
15.	Minyak goreng	500 ml	8.000	8.000
16.	Daun Jeruk	10 buah	500	5.000
17.	Serai	15 batang	500	7.500
18.	Kemasan	100 pcs	200	20.000
19.	Biaya listrik dan air		20.000	20.000
20.	Upah tenaga kerja	3 orang	50.000	150.000
21.	Biaya transportasi		10.000	10.000
Total				1.198.500

Sumber: Data primer diolah, 2023

Berdasarkan tabel 4 diatas menunjukkan bahwa biaya variabel yang dikeluarkan paling besar adalah untuk bahan baku ikan lele segar sebesar Rp.750.000,-/ produksi. Bahan baku ikan lele yang dibutuhkan untuk menghasilkan 10 kg abon ikan lele adalah sebanyak 30 kg, dikarenakan terjadinya proses pengeringan kadar air dalam daging ikan menyebabkan terjadinya penyusutan berat produksi.

Bahan penolong dalam usaha agroindustri abon ikan lele ini berupa bawang merah, bawang putih, cabai rawit, jahe, lengkuas, kunyit, ketumbar bubuk, merica, santan, garam, gula, dan penyedap rasa. Biaya bahan penolong yang paling tinggi yaitu bawang putih Rp. 48.000,- dalam setiap kali produksi, sedangkan bahan penolong yang paling rendah yaitu jahe sebesar Rp. 1.500,- setiap kali produksi.

Kemasan yang digunakan dalam agroindustri abon ikan lele bu Tri ini berupa plastik bening sehingga dapat menampilkan visual produk abon ikan lele, dalam satu kali produksi biaya kemasan yang dikeluarkan adalah Rp. 20.000,- dengan harga Rp. 200,- per pcs nya. Satu kali produksi abon ikan lele menghasilkan 10 kg abon dengan kemasan per 100 gram, sehingga membutuhkan 100 pcs plastik sebagai kemasan produk.

Total biaya upah tenaga kerja dalam satu kali produksi Rp. 150.000,-, dengan rincian setiap orang mendapatkan upah sebesar Rp. 50.000,-. Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi abon ikan lele sebanyak 3 orang, dengan pertimbangan untuk setiap kali produksi 10 kg abon ikan lele diperlukan pengolahan bahan baku ikan lele segar sebanyak 30 kg, sehingga diperlukan tenaga kerja untuk melakukan setiap prosesnya mulai dari penyiangan dan pencucian hingga tahap pengemasan produk.

Biaya listrik dan air dalam proses pengolahan abon ikan lele sebesar Rp. 20.000. Penggunaan listrik dalam proses pengolahan ini digunakan untuk menghaluskan bumbu menggunakan blender listrik, menimbang produk dengan menggunakan timbangan digital, serta mengemas produk dengan menggunakan alat sealer listrik. Penggunaan air hanya digunakan untuk proses penyiangan dan penyucian bahan baku ikan lele segar. Biaya transportasi dalam agroindustri abon ikan lele ini sebesar Rp. 10.000,-/ produksi, karena transportasi hanya digunakan agroindustri untuk membeli bahan penolong dan mengantar produk ke mitra yaitu kantor kecamatan Tenggilis mejoyo. Total biaya variabel yang dikeluarkan guna proses produksi pengolahan abon ikan lele sebesar Rp. 1.198.500,- tiap satu kali produksi.

Tabel 5. Perhitungan Total Biaya Produksi

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Tetap (TFC)	59.032
Biaya Variabel (TVC)	1.198.500
Total Biaya (TC)	1.257.532

Sumber : Data primer diolah, 2023

Biaya total merupakan penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Berdasarkan tabel 5 yang merupakan hasil perhitungan yang diperoleh total biaya yang dikeluarkan agroindustri abon ikan lele Bu Tri pada pengolahan abon ikan lele sebesar Rp. 1.257.532 ,- per satu kali produksi.

Analisis Penerimaan

Penerimaan merupakan total penerimaan dari kegiatan yang diterima pada akhir proses produksi. Total penerimaan (TR) merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi abon ikan lele (Q) dengan harga produk abon ikan lele (P) dengan satuan rupiah dalam satu kali proses produksi.

Tabel 6. Perhitungan Total Penerimaan Abon Ikan Lele

Uraian	Output (Q)	Harga Output/ kg (P)	Penerimaan (TR)
Abon Ikan Lele	10 kg	Rp. 250.000	Rp. 2.500.000

Sumber : Data primer diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 6 diketahui bahwa total *output* abon ikan lele 10 kg dijual dengan harga Rp. 250.000,-/ kg menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 2.500.000,- per satu kali produksi. Abon ikan lele dikemas dalam plastik bening per 100 gram, dengan harga Rp. 25.000,- /100 gr.

Analisis Keuntungan

Keuntungan ditentukan oleh dua hal, yaitu pengurangan antara total penerimaan (TR) dan total biaya (TC). Hasil dari perhitungan tabel 5 diketahui bahwa hasil penerimaan abon ikan lele sebesar Rp. 2.500.000,- per satu kali produksi dan pada tabel 4 diketahui total biaya pengolahan abon ikan lele sebesar Rp. 1.257.532,- per satu kali produksi. Berdasarkan tabel 6 hasil perhitungan TR – TC didapatkan hasil keuntungan sebesar Rp. 1.242.468,-/satu kali produksi. Menurut (Melani, 2021) jika $TR > TC$ maka usaha pengolahan abon ikan lele dikatakan untung.

Tabel 7. Perhitungan Keuntungan Abon Ikan Lele

Uraian	Total Biaya (TC)	Penerimaan (TR)	Keuntungan (π)
Abon ikan lele	Rp. 1.257.532	Rp. 2.500.000	Rp. 1.242.468

Sumber: Data primer diolah, 2023

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah abon ikan lele untuk satu kali proses produksi dengan input berupa bahan baku ikan lele segar 30 kg dengan harga Rp. 25.000,-/kg untuk menghasilkan 10 kg abon ikan lele dengan harga jual Rp. 250.000,-/kg. Dalam 1 kg ikan lele segar dapat menghasilkan 300 gr abon ikan lele dengan nilai tambah Rp. 15.393,-/kg dengan rasio nilai tambah 18,65%. Hal ini menunjukkan bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk abon ikan lele akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 18,65,-. Imbalan tenaga kerja diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja. Besarnya imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap kilogram abon ikan lele sebesar Rp. 5.000,-. Bagian tenaga kerja diperoleh dari presentase antara imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Bagian tenaga kerja pada abon ikan lele sebesar 32,48%. Keuntungan usaha merupakan selisih antara nilai tambah dengan tenaga kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh

agroindustri. Keuntungan yang didapat dari usaha abon ikan lele sebesar Rp. 10.393,-/kg dengan rasio tingkat keuntungan sebesar 12,59%.

Tabel 8. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Rumus Perhitungan	Abon Ikan Lele
I. Output, Input, dan Harga		
1. Output (Kg)	(1)	10
2. Input (Kg)	(2)	30
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)	3
4. Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$	0,33
5. Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	$(5) = (3)/(2)$	0,1
6. Harga output (Rp/kg)	(6)	250.000
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/Hok)	(7)	50.000
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)	25.000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)	42.107
10. Nilai Output (Rp/kg)	$(10) = (4) \times (6)$	82.500
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	15.393
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a)/(10) \times 100\%$	18,65%
12. a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	5.000
b. Rasio Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a)/(11a) \times 100\%$	32,48%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$	10.393
b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a)/(10) \times 100\%$	12,59%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14. Marjin(Rp/kg)	$14) = (10) - (8)$	57.500
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$	5,71%
b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$	73,22%
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$	18,07%

Sumber: Data primer diolah, 2023

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, maka dapat diambil kesimpulan bahwa proses pembuatan abon ikan lele dilakukan dengan 6 tahapan pembuatan yang dalam setiap prosesnya masih dilakukan secara manual sehingga memerlukan waktu yang lama dan kuantitas produksi yang belum maksimal. Keuntungan yang diperoleh agroindustri abon ikan lele bu tri di kategorikan untung karena lebih besar dibanding total biaya produksi, dan nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan abon ikan lele termasuk dalam kategori nilai tambah sedang karena nilai tambah mencapai lebih dari 15%.

Saran yang dapat diberikan adalah agroindustri abon ikan lele bu Tri sebaiknya menggunakan keuntungan usaha untuk menginvestasikan mesin produksi abon untuk memaksimalkan produktivitas produksi, juga untuk menghasilkan keuntungan yang maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 3(2), 256–266.
- Asriani, A., Santoso, J., & Listyarini, S. (2019). Nilai Gizi Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepenus) Ukuran Jumbo. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 1(2), 77.
- BPS Indonesia. (2019). *Survei Industri Mikro dan Kecil*. BPS Indonesia.
- Dwiyono, K. (2018). Agroindustri Bunga Rampai. *LPU-UNAS*.
- Herdiyandi, Rusman, Y., & Yusuf, M. N. (2016). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Neratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 2(2), 81–86.
- Krisnamurthi, B. (2020). *Seni Memahami Agribisnis: Pengertian Agribisnis (Koeh, Ed.; Seri Memah)*. Puspa Swara.
- Mardesci, H., Santosa, Nazir, N., & Hadiguna, R. A. (2021). Analysis of Value-Added and Calculation of Production Cost in the Production of Processed Coconut Product. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 11(2), 776–782.
- Masahid, A. D., Hakim, A. R., & Fauzi, M. (2022). Profil Mutu Abon Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Hasil Penggunaan Variasi Teknik Penggorengan dan Jenis Minyak. *Jurnal Penelitian Sains Dan Teknologi Indonesia*, 2.
- Melani, R. C., S. T., & D. B. (2021). Analisis Nilai Tambah Berbagai Produk Olahan Industri Rumah Tangga Berbasis Bahan Baku Ubi Kayu di Kecamatan Gerung Kabupaten Lombok Barat. *Agimansion*, 22(2).
- Mokalu, K., Sondakh, M. F. L., & Mandei, J. R. (2022). Analisis Biaya Dan Pendapatan Usahatani Kentang Desa Sinisir Kecamatan Modoinding Costs and Income Analysis of Potato Farming in Sinisir Village, Modoinding District. *Jurnal Agrirud*, 4.
- Rahayu, D. R., Piranti, A. S., & Sihwaningrum, I. (2019). Diversifikasi Hasil Olahan Ikan Lele di Desa Kaliwangi Kecamatan Purwojati Kabupaten Banyumas. *Dinamika Journal: Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 54–61.
- Sarku, R., & Appiah, D. O. (2017). Analysis of palm fruit value addition for socio-economic development in the Kwaebibirem Analysis of palm fruit value addition for socio-economic development in the Kwaebibirem District, Ghana. *International Journal of Development and Sustainability*, 6(4), 149–167.
- Setiadi. (2020). Penerapan Metode Penyusutan Aset Tetap (Studi Kasus Pada Pt Chandra Sakti Utama Leasing Jakarta). *Jurnal Bisnis Dan Akuntansi Unsuraya*, 5(2), 111–121.
- Suwandi, A., Daulany, N., Imnur, R., Lubis, S. P. Z., Seregar, S. N., Pranata, S., & Wulandari, S. (2022). Peranan dan Kendala Pengembangan Agroindustri di Indonesia. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(10).
- Waluyo, T. (2020). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Wine Salak di Desa Sibetan, Karangasem, Bali. *Jurnal Ilmu dan Budaya*, 41(71).