

**Analisis Nilai Tambah Ikan Lele Asap Di Nagari Bawan
Kecamatan Ampek Nagari Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat
(Kasus: Usaha Pengasapan Panca Usaha)**

Oleh

**Mulyadi¹⁾, Hendrik²⁾ dan Firman Nugroho²⁾
Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau**

- 1) Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau
- 2) Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2017 yang bertempat di Usaha Pengasapan Panca Usaha Nagari Bawan Kecamatan Ampek Nagari Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya, pendapatan dan nilai tambah usaha pengolahan ikan Lele menjadi Lele asap di usaha pengasapan Panca Usaha. Biaya yang dikeluarkan oleh usaha pengasapan ikan Lele Panca Usaha sebanyak Rp 1.733.917,- dalam sekali produksi. Pendapatan yang diperoleh usaha pengasapan Panca Usaha terdiri atas pendapatan kotor (nilai output) sebanyak Rp 23.310,- per kilogram bahan baku dengan nilai keuntungan yang diperoleh sebanyak Rp 6.060,- per kilogram bahan baku. Nilai tambah yang dihasilkan usaha pengasapan Panca Usaha sebanyak Rp 8.660- per kilogram dengan rasio nilai tambah pengasapan ikan Lele sebesar 37,15 %.

Katakunci: biaya, keuntungan, nilai tambah, pengasapan, Panca Usaha

**Analysis of The Value Added Smoked Catfish In Bawan Village
Ampek Nagari Nagari Subdistrict Agam District West Sumatra Province
(Case: Fogging Business Panca Usaha)**

By

**Mulyadi¹⁾, Hendrik²⁾ and Firman Nugroho²⁾
Fisheries and Marine Faculty of Riau University**

- 1) The student of Fisheries and Marine Faculty of Riau University
- 2) The lecturer of Fisheries and Marine Faculty of Riau University

Abstract

This study was conducted in January 2017 which located in business fogging Panca Usaha Bawan village Ampek Nagari subdistrict Agam district West Sumatra province. This study aims to analyze the cost, income and added value of processing enterprises catfishes be catfish smoke in business fogging Panca Usaha. The costs by efforts fogging catfishes Panca Usaha as much as Rp 1.733.917,- in once production. The income business fogging Panca Usaha consists of gross income (output value) much as Rp 23.310,- per kilogram raw materials with the profit obtained as much as Rp 6.060,- per kilogram raw materials. Added value produced business fogging Panca Usaha as much as Rp 8.660,- per kilogram to a ratio added value fogging catfishes of 37,15 %.

Keywords: cost, profit, value added, fogging, Panca Usaha

PENDAHULUAN

Salah satu agroindustri yang memiliki prospek yang cerah di Kabupaten Agam adalah agroindustri ikan Lele asap. Agroindustri Lele asap merupakan agroindustri yang mengolah ikan Lele (*Clarias bathracus*) melalui berbagai proses untuk menjadi ikan Lele asap. Salah satu agroindustri Lele asap di Kabupaten Agam terdapat di Desa Bawan Kecamatan Ampek Nagari yang diberi nama Panca Usaha. Usaha pengasapan ikan Lele Panca Usaha merupakan usaha pengolahan ikan Lele yang masih bersifat industri keluarga.

Kegiatan pengasapan merupakan salah satu inovasi yang dapat memberikan nilai tambah (*value added*) terhadap pengolahan ikan lele, hal tersebut mengacu pada sifat produk perikanan yang tidak tahan lama. Nilai tambah (*value added*) merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah inilah yang menggambarkan tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan di wilayah tersebut (Tarigan, 2004).

Panca Usaha mulai didirikan pada tahun 2010 oleh keluarga Pak Taslim yang awalnya merupakan pembudidaya ikan Lele yang memiliki kolam sebanyak 8 (delapan) petak dengan ukuran 3 meter x 5 meter. Pendirian usaha pengasapan Panca Usaha disebabkan oleh ikan Lele segar yang dipanen

tidak terjual seluruhnya sehingga harus dipelihara kembali di kolam. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya, pendapatan dan nilai tambah usaha pengolahan ikan Lele menjadi Lele asap di usaha pengasapan Panca Usaha.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2017 yang bertempat di Usaha Pengasapan Panca Usaha Nagari Bawan Kecamatan Ampek Nagari Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey dengan melakukan studi kasus pada usaha pengasapan ikan Lele Panca Usaha. Responden dalam penelitian ini merupakan pemilik Panca Usaha, dimana penentuan responden dilakukan secara sensus (Ruslan, 2008).

Data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder, kemudian dianalisis menggunakan analisis sebagai berikut.

Analisis Biaya

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Biaya total usaha pengasapan Lele (Rp/bulan)

TFC = Total biaya tetap usaha pengasapan Lele (Rp/bulan)

TVC = Total biaya variabel usaha pengasapan Lele (Rp/bulan)

Analisis Penerimaan

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan usaha (Rp/bulan)

P = Harga Lele asap per kilogram (Rp)

Q = Jumlah produksi (kg)

Analisis Keuntungan

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Keuntungan (Rp/bulan)

TR = Total Penerimaan (Rp/bulan)

TC = Total Biaya (Rp/bulan)

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah produk pengasapan Lele menggunakan metode Hayami. Menurut Hayami (1990) dalam Sudiyono (2004), ada dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Nagari Bawan terletak di Kecamatan Ampek Nagari Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat. Secara geografis Kecamatan Ampek Nagari terletak pada koordinat $00^{\circ} 01' 34'' - 00^{\circ} 28' 43''$ LS dan $99^{\circ} 46' 39'' - 100^{\circ} 32' 50''$ BT dengan luas wilayah $268,69 \text{ km}^2$, atau setara dengan 12,04% dari luas

Kabupaten Agam yang mencapai $2.232,30 \text{ km}^2$.

Berdasarkan data yang diperoleh, jumlah penduduk Nagari Bawan sebanyak 4.852 jiwa yang terdiri atas 2.285 laki-laki dan sisanya 2.567 merupakan perempuan, jumlah tersebut terdistribusi kedalam 1.115 KK. Hal ini menunjukkan tingkat kepadatan penduduk di Nagari Bawan mencapai 37 orang per km^2 . Nagari Bawan didominasi oleh Suku Bangsa Minangkabau (90%), namun terdapat pula suku bangsa lainnya seperti Jawa dan Batak. Hampir keseluruhan penduduk Nagari Bawan menganut Agama Islam. Perekonomian Nagari Bawan dibentuk oleh beberapa sektor seperti sektor pertanian, perkebunan dan perikanan.

Profil Usaha

Usaha Pengasapan Lele Panca Usaha mulai didirikan pada tahun 2010 oleh keluarga Pak Taslim yang awalnya merupakan pembudidaya ikan Lele yang memiliki kolam sebanyak 8 (delapan) petak dengan ukuran 3 meter x 5 meter. Pendirian usaha pengasapan Panca Usaha disebabkan oleh ikan Lele segar yang dipanen tidak terjual seluruhnya sehingga harus dipelihara kembali di kolam. Pemeliharaan kembali ikan Lele tersebut tentunya menambah pengeluaran Pak Taslim untuk membeli pakan. Sehingga alternatif yang dipilih berupa pengolahan ikan Lele dengan cara pengasapan atau sering juga disebut dengan istilah disalai.

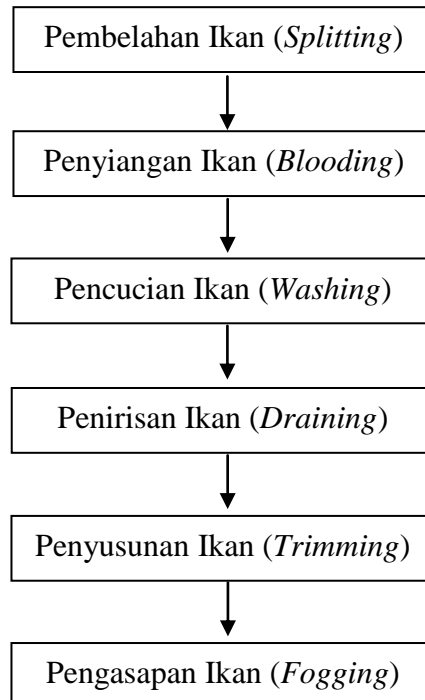
Usaha pengasapan ikan Lele (*clarias sp*) Panca Usaha Nagari Bawan Kecamatan Ampek Nagari Kabupaten Agam Provinsi Sumatra Barat tidak memiliki sistem organisasi baku dan sistem administrasi yang baku. Hal tersebut dikarenakan industri pengasapan Panca Usaha kepemilikannya bersifat pribadi dan tenaga kerjanya berupa orang yang dipercaya bertanggungjawab atas semua aktivitas produksi. Usaha Panca Usaha dipimpin oleh seorang koordinator yang bertanggung jawab langsung atas aktifitas-aktifitas pengasapan kepada pemilik usaha pengasapan yaitu mencakup semua kegiatan dalam pengolahan ikan Lele segar menjadi ikan Lele asap. Pemilik usaha mengawasi proses pengolahan ikan asap dan istrinya merupakan koordinator pengawasan dibidang pemasaran tetapi keduanya bisa saja bergantian sesuai kebutuhan.

Proses Produksi

Pengolahan ikan Salai Lele pada Panca Usaha masih bersifat tradisional. Bahan baku ikan Lele segar diperoleh dari hasil budidaya sendiri dan jika bahan baku ikan Lele segar tidak mencukupi maka pemilik usaha membeli bahan ikan Lele dari luar atau sekitar Desa Bawan. Jumlah bahan baku (ikan segar) yang diperlukan untuk satu kali produksi sebanyak ± 100 kg dengan ukuran berat ikan Lele per ekor antara 0,25 kg/ekor sampai 0,35 kg/ekor. Kegiatan pengasapan dilakukan sekali dalam 3 (tiga) hari sehingga

dalam sebulan dilakukan sebanyak 10 kali pengasapan.

Proses pengolahan ikan Salai Lele, dimulai dari ikan Lele segar yang diambil dari kolam. Kemudian ikan Lele disortir menurut ukuran dan setelah itu dilakukan penyiangan dan pencucian. Ikan-ikan yang telah bersih direndam dalam ember/baskom selama 10-15 menit dan ditiriskan. Setelah itu ikan disusun secara merata diatas senayan (rumah Salai). Sebelum penyalaaian ikan dilakukan, terlebih dahulu hidupkan api pada kayu yang sudah disirami minyak tanah, biarkan dulu api menyala sampai keadaan api stabil (api sudah kecil), baru ikan-ikan diatas salayan ditaruh diatas tempat pengasapan atau penyalaaian (Gambar 1).



Gambar 1. Alur Pengasapan Lele oleh Panca Usaha

Sekali proses produksi dengan bahan ikan Lele segar

sebanyak 100 kg menghasilkan ikan Lele Salai sekitar sebanyak 33,3 kg atau dengan kata lain perbandingan (faktor konversi) ikan Lele segar dengan ikan Lele Salai yang dihasilkan sebesar 3 : 1. Artinya setiap 3 kg ikan Lele segar dapat menghasilkan ikan Lele asap (Salai) sebanyak 1 kg.

Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi yang dikeluarkan oleh usaha pengasapan Panca Usaha dalam melakukan kegiatan pengasapan dalam sebulan dibedakan atas dua hal yaitu biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap (*fixed costs*) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input- input tetap dalam proses produksi jangka pendek. Jenis biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha

pengasapan Panca Usaha yaitu biaya penyusutan.

Biaya variabel (*variable costs*) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input-input variabel dalam proses produksi jangka pendek perlu diketahui yang bahwa penggunaan input variabel tergantung pada kuantitas output yang di produksi dimana semakin besar kuantitas output yang diproduksi, pada umumnya semakin besar pula biaya variabel yang digunakan. Biaya tidak tetap yang dikeluarkan oleh usaha pengasapan Panca Usaha terdiri atas biaya pembelian bahan baku, biaya pembelian kayu bakar, biaya pembelian minyak tanah, biaya pembelian kardus dan upah tenaga kerja.

Tabel 1. Total Biaya Produksi yang Dikeluarkan oleh Usaha Pengasapan Panca Usaha Sekali Proses Produksi

No	Komponen Biaya	Nilai (Rp)	Persentase
1	Biaya Tetap (<i>Fix Cost</i>)		
	• Penyusutan	8.917	0,51
	Sub Total Fixed Cost	8.917	0,51
2	Biaya Tidak Tetap (<i>Variable Cost</i>)		
	• Pembelian Bahan Baku (Lele)	1.400.000	80,75
	• Pembelian Kayu Bakar	50.000	2,88
	• Pembelian Minyak	9.000	0,52
	• Pembelian Kardus	6.000	0,35
	• Upah Tenaga Kerja	260.000	14,99
	Sub Total Variable Cost	1.725.000	99,49
3	Total Biaya (Total Cost)	1.733.917	100,00

Sumber: data primer (olahan)

Total biaya produksi yang dikeluarkan dalam sekali produksi ikan Lele asap pada usaha pengasapan Panca Usaha sebanyak Rp 1.33.917,-. Jumlah biaya paling banyak dikeluarkan untuk pembelian bahan baku berupa ikan

Lele segar dengan total harga sebesar Rp 1.400.000,- atau sebesar 80,75% dari total biaya produksi pengasapan ikan Lele dalam sekali produksi.

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah usaha pengasapan ikan Lele pada Panca

Usaha dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku dalam kegiatan produksi ikan Lele asap. Kegiatan pengasapan merupakan salah satu inovasi yang dapat memberikan nilai tambah (*value added*) terhadap pengolahan ikan lele, hal tersebut mengacu pada sifat produk perikanan yang tidak tahan lama. Nilai tambah (*value added*) merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah inilah yang menggambarkan tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan di wilayah tersebut (Tarigan, 2004).

Output

Output (keluaran) merupakan hasil olahan ikan Lele segar ke dalam bentuk yaitu dalam hal ini Lele asap. Kegiatan produksi dilakukan sekali dalam tiga hari dengan jumlah output rata-rata yang dihasilkan sebanyak 33,3 kg Lele asap. Jumlah tersebut diperoleh dari pengolahan bahan baku ikan Lele segar sebanyak 100 kg, sehingga didapatkan faktor konversi sebesar 0,333. Artinya, dalam 1 kg input bahan baku ikan Lele segar akan menghasilkan ikan Lele asap dengan berat 0,333 kg. Harga jual output ikan Lele asap di wilayah Nagari Bawan Kecamatan Ampek Nagari Kabupaten Agam sebesar Rp 70.000,- per kilogram. Nilai output yang diperoleh dalam setiap kilogram bahan baku yaitu sebesar Rp 23.310,-/kg bahan baku.

Input

Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan ikan Lele asap tentunya ikan Lele segar. Ikan Lele segar diperoleh dari hasil budidaya sendiri oleh pengolah dan juga diperoleh dari masyarakat sekitar yang melakukan budidaya ikan Lele. Ukuran berat ikan Lele yang dibutuhkan oleh usaha pengasapan Panca Usaha yaitu 125 gram sampai 150 gram per ekor. Jumlah input bahan baku ikan Lele yang dibutuhkan oleh usaha pengasapan Panca Usaha dalam sekali proses produksi sebanyak 100 kg ikan Lele segar dengan harga Rp 14.000,- per kilogram. Sehingga dalam sekali proses produksi usaha pengasapan ikan Lele Panca Usaha mengeluarkan biaya input bahan baku sebesar Rp 1.400.000,-.

Tenaga kerja yang digunakan terdiri atas 6 orang tenaga kerja yang bertugas untuk melakukan penyiangan dan pembelahan ikan Lele sebanyak 4 orang dan untuk melakukan proses pengasapan sebanyak 2 orang. Kegiatan pengasapan dilakukan sebanyak 4 HOK (Hari Operasional Kerja) dalam sekali proses produksi, dimana 1 HOK sama dengan melakukan pekerjaan selama 8 jam. Sehingga diperoleh koefisien tenaga kerja dalam sekali proses produksi sebesar 0,04 HOK/kg, nilai tersebut diperoleh dari pembagian jumlah HOK dalam sekali produksi pengasapan ikan Lele dengan jumlah bahan baku ikan Lele sekali proses produksi. Upah yang diperoleh oleh

tenaga kerja sebanyak Rp 65.000,- per HOK.

Jumlah pendapatan tenaga kerja per kilogram sebesar Rp 2.600,- per kilogram, diperoleh dari perkalian koefisien tenaga kerja (0,04 HOK/kg) dengan upah tenaga kerja (Rp 65.000,-/kg). Persentase pangsa tenaga kerja yang diperoleh dari nilai tambah sebesar 30,02%, artinya sebanyak 30,02% dari nilai tambah merupakan komponen pendapatan tenaga kerja. Sedangkan persentase pendapatan tenaga kerja dari margin nilai output dan harga bahan baku (Rp/kg) yaitu sebesar 27,93%. Artinya sebanyak 27,93% dari margin nilai output dan harga bahan baku merupakan pendapatan tenaga kerja.

Input pendukung usaha pengasapan ikan Lele Panca Usaha terdiri atas minyak kayu bakar, minyak tanah dan kardus. Jenis kayu bakar yang digunakan berupa kayu keras seperti kayu rambutan dan kayu laban. Jumlah kayu yang digunakan dalam sekali proses pengasapan ikan Lele sebanyak sepertiga mobil, dimana harga satu mobil kayu bakar sebesar Rp 150.000,-, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk pembelian kayu bakar selama proses produksi sebesar Rp 50.000,-. Selain kayu bakar input lain yang digunakan dalam usaha pengasapan ikan Lele yaitu minyak tanah sebanyak 1 liter dengan harga per liter sebesar Rp 9.000,- sehingga total pembelian sebesar Rp 9.000,-. Selanjutnya, input lain yang digunakan yaitu kardus, berfungsi

sebagai wadah penampungan ikan Lele yang sudah selesai diasap. Jumlah kardus yang digunakan yaitu sebanyak 2 buah dengan harga per buah sebesar Rp 3.000,- sehingga total pembelian sebesar Rp 6.000,-.

Persentase sumbangan input lain terhadap kegiatan pengasapan ikan Lele tergolong rendah yaitu hanya sebesar 6,98%, sisanya yaitu sebesar 93,02% berasal dari bahan baku ikan Lele. Hal ini memberikan gambaran bahwa kegiatan pengasapan ikan Lele tidak membutuhkan input yang lain terlalu banyak.

Nilai Tambah

Nilai tambah yang diperoleh dari pengasapan ikan Lele pada usaha pengasapan Panca Usaha yaitu sebesar Rp 8.660,- per kilogram. Nilai tambah tersebut diperoleh dari pengurangan nilai output dengan biaya bahan baku dan bahan penunjang lainnya. Sedangkan rasio nilai tambah pengasapan ikan Lele yaitu sebesar 37,15%, artinya 37,15% dari nilai output ikan Lele asap merupakan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan Lele asap pada usaha pengasapan Panca Usaha.

Nilai rasio nilai tambah memberikan gambaran kepada pengusaha persentase besaran nilai tambah yang diperoleh dalam melakukan usaha pengasapan. Semakin besar nilai tambah yang diperoleh maka semakin efektif usaha pengasapan ikan Lele yang dihasilkan, hal ini berlaku juga untuk sebaliknya. Nilai rasio nilai tambah

sebesar 37,15% menunjukkan nilai rasio produk tergolong tinggi.

Keuntungan

Keuntungan yang diperoleh usaha pengasapan ikan Lele Panca Usaha yaitu sebesar Rp 6.060,- per kilogram atau sebesar 69,97% dari total nilai tambah. Hal ini memberikan pengertian bahwa sebanyak 69,97 dari nilai tambah yang diperoleh merupakan komponen keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha.

Margin nilai output(Rp/kg) dan harga bahan baku (Rp/kg) yaitu sebesar Rp 9.310, dimana nilai output yaitu Rp 23.310,- per kilogram dan harga bahan baku yaitu Rp 14.000,- per kilogram. Persentase keuntungan yang diperoleh dari margin yaitu sebesar 65,09%, berarti sebanyak 65,09% dari nilai margin merupakan keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha. Namun nilai tersebut belum dikeluarkan sumbangan input lain dan upah tenaga kerja. Jika dilihat dari total nilai produksi yang diperoleh yaitu sebesar Rp 23.310,- per kilogram bahan baku maka diperoleh keuntungan sebesar Rp 6.060,- per kilogram bahan baku atau sebesar 26,35 % dari total nilai produksi per kilogram bahan baku.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Biaya yang dikeluarkan oleh usaha pengasapan ikan Lele Panca Usaha sebanyak Rp 1.733.917,- dalam sekali produksi. Pendapatan

yang diperoleh usaha pengasapan Panca Usaha terdiri atas pendapatan kotor (nilai output) sebanyak Rp 23.310,- per kilogram bahan baku dengan nilai keuntungan yang diperoleh sebanyak Rp 6.060,- per kilogram bahan baku. Nilai tambah yang dihasilkan usaha pengasapan Panca Usaha sebanyak Rp 8.660- per kilogram dengan rasio nilai tambah pengasapan ikan Lele sebesar 37,15 %.

Saran

Produksi olahan ikan Lele asap pada usaha pengasapan Panca Usaha agar tetap dipertahankan dan ditingkatkan lagi. Pengelola dapat meningkatkan jangkauan pemasaran, sehingga jika dilakukan peningkatan produksi tidak terlalu sulit untuk mencari daerah pemasaran ikan Lele asap. Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Agam hendaknya dapat membantu pengusaha pengasapan ikan Lele dalam penyediaan bahan baku berupa ikan Lele segar yang belum banyak dibudidayakan di wilayah tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Ariyanto, T. 2015. Analisis Nilai Tambah dan Pemasaran Produk Olahan Ikan Lele (*Clarias sp.*) di Desa Hangtuh Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.

- Hayami, Y. Toshihiko Kawagoe, Yoshinori Marooka dan Majidin Siregar. 1987. *Agricultur Marketing and Processing in Upland Java a Perspective from a Sunda Village*. CGPRT Centre. Bogor.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usahatani*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Tarigan, 2004. *Ekonomi Regional: Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Utami K.S., Retnaningdiah D. 2014. *Upaya Pengembangan Ekonomi Kreatif Melalui Usaha Kecil Tenun Lurik ATBM*, Jurnal Kompetensi, Vol. 12 (2). Juli – Desember 2014.