

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PEMASARAN PRODUK OLAHAN IKAN  
LELE (*Clarias sp.*) DI DESA HANGTUAH KECAMATAN PERHENTIAN RAJA  
KABUPATEN KAMPAR PROVINSI RIAU**

**AN ANALYSIS OF ADDED VALUE AND MARKETING OF PROCESSED  
CATFISH (*Clarias sp.*) PRODUCTS IN HANGTUAH VILLAGE PERHENTIAN  
RAJA SUBDISTRICT KAMPAR REGENCY RIAU PROVINCE**

**Toni Ariyanto<sup>1)</sup>, Lamun Bathara<sup>2)</sup>, Hamdi Hamid<sup>2)</sup>**

*Email: [airsalak@yahoo.com](mailto:airsalak@yahoo.com)*

<sup>1)</sup>Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau

<sup>2)</sup>Dosen Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau

**ABSTRAK**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2015 Di Desa Hangtuh Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi produk olahan di Desa Hangtuh, menganalisis biaya antara, nilai tambah, rasio nilai tambah, marjin dan balas jasa dari produk di Desa Hangtuh, dan sistem pemasarannya. Metode yang digunakan yaitu metode survey dengan melakukan studi kasus, dimana penentuan responden secara *purposive sampling*.

Hasil penelitian terdapat tiga produk olahan Ikan Lele (*Clarias sp.*) yaitu bakso, nugget, dan kerupuk. Besar biaya bahan baku untuk bakso / produksi adalah Rp. 180.000, nugget adalah Rp. 180.000, dan kerupuk adalah Rp. 84.000. biaya antara bakso adalah Rp. 62.500, nugget adalah Rp. 116.500, dan kerupuk adalah 314.000. nilai tambah pengolahan bakso adalah 36. 200 / Kg, rasio nilai tambah adalah 40,2222 %, marjin adalah Rp. 50.000 / Kg, balas jasa dari pengolahan bakso adalah Rp. 32.567 / Kg. Nilai tambah pengolahan nugget adalah Rp. 64.112 / Kg, rasio nilai tambah adalah 49,3169 %, marjin adalah Rp. 90.000 / Kg, balas jasa dari pengolahan nugget adalah Rp. 60.479 / Kg. Dan nilai tambah pengolahan kerupuk adalah Rp. 19.448/ Kg, rasio nilai tambah adalah 50,6458 %, marjin adalah Rp. 34.400 / Kg, dan balas jasa dari pengolahan bakso adalah Rp. 15.820,9 / Kg.

Kata kunci: Nilai Tambah, Pengolahan, Marjin, Pemasaran.

**ABSTRACT**

This research was conducted on June 2015 in Hangtuh Village Perhentian Raja Subdistrict Kampar Regency Riau Province. The objectives of the research are to identify the processed products in the Hangtuh Village, analyze middle costs, added value, value added ratio, margins and products recompense in Hangtuh Village, and its marketing systems. The survey method was used by case study in which respondents were determined by purposive sampling technique.

The results showed that there were three processed Catfish (*Clarias sp.*) products namely meatballs, nuggets, and crackers. The costs of meatballs ingredients/production is Rp. 180,000, nugget is Rp. 180,000, and crackers is Rp. 84,000. The middle costs in meatballs is Rp. 62,500, nuggets is Rp. 116.500, and crackers is 314.000. Value added meatballs processing is 36. 200/Kg, value added ratio is 40.2222%, margin is Rp. 50,000/Kg, recompense of meatballs processing is Rp. 32.567/Kg. Value added nugget processing is Rp. 64.112/Kg, value added ratio is 49.3169%, margin is Rp. 90,000/Kg, recompense of nugget processing is Rp. 60.479/Kg. While value added crackers processing is Rp. 19.448/Kg, value added ratio is 50.6458%, margin is Rp. 34,400/Kg, and recompense of meatballs processing is Rp. 15820.9 / Kg.

**Keywords: Added Value, Processing, Margins, Marketing.**

## PENDAHULUAN

Kabupaten Kampar merupakan daerah penghasil produksi perikanan budidaya terbesar di Provinsi Riau. Produksi perikanan budidaya Kabupaten Kampar pada tahun 2012 sebesar 49.359,94 ton atau 72% dari total produksi perikanan budidaya Provinsi Riau sebesar 68.845 ton. Besarnya produksi perikanan budidaya di Kabupaten Kampar didukung oleh potensi sumberdaya perikanan budidaya yang ada. Potensi sumberdaya perikanan budidaya di Kabupaten Kampar terdiri dari potensi budidaya kolam sebesar 6.111,3 Ha dan potensi budidaya keramba dan jaring apung sebesar 410 Ha atau 82.000 unit (Badan Pusat Statistik Kabupaten Kampar, 2010).

Salah satu desa yang memiliki potensi budidaya perikanan di Kabupaten Kampar adalah Desa Hangtuah. Desa Hangtuah yang merupakan desa transmigrasi di bawah binaan PTPN V, yang sebelumnya merupakan daerah perkebunan kelapa sawit. Namun, dalam kurun waktu delapan tahun terakhir penduduk sekitar memulai usaha budidaya ikan Lele (*Clarias sp.*). Budidaya ikan Lele (*Clarias sp.*) di Desa Hangtuah secara terpadu di mulai dari pembenihan sampai kepengolahan. Berbagai olahan-olahan dari ikan Lele (*Clarias sp.*) adalah bakso, nugget, dan kerupuk.

Pengolahan di Desa Hangtuah dilakukan secara berkelompok, berdasarkan hasil observasi pendahuluan terdapat tiga kelompok pengolahan di Desa

Hangtuah, yaitu Mina Makmur, Mina Sejahtera dan Maju Bersama berdiri. Ketiga kelompok pengolahan ini menghasilkan produk yang sama dan dengan cara yang hampir sama. Produk yang dihasilkan terdiri atas bakso, nugget dan kerupuk ikan Lele (*Clarias sp.*).

Faktor yang mendasari masyarakat Desa Hangtuah untuk melakukan pengolahan ikan Lele (*Clarias sp.*) berupa: 1) harga jual dari ikan Lele segar relatif murah; 2) sebagai lapangan pekerjaan tambahan bagi istri pembudidaya; dan 3) tuntutan selera konsumen di masyarakat. Sehingga para pembudidaya ikan Lele melakukan inovasi berupa meningkatkan nilai tambah dengan mengolah ikan Lele menjadi bakso, nugget, dan kerupuk ikan. Namun, nilai tambah dari berbagai produk olahan tentunya berbeda pada masing-masing produk yang dihasilkan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi produk olahan, menganalisis biaya antara, nilai tambah, rasio nilai tambah, margin dan balas jasa dari produk serta sistem pemasaran yang ada di Desa Hangtuah.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2015 di Desa Hangtuah Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar Propinsi Riau. Metode yang digunakan dalam penelitian ini berupa metode survei, dengan melakukan studi kasus yaitu

melakukan pengamatan, pengambilan data dan informasi secara langsung di lapangan dengan menggunakan kuisisioner sebagai alat pengambilan data yang pokok.

Penentuan responden dilakukan menggunakan metode *purposive sampling*. Terdapat tiga Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang memproduksi produk yang sama, sehingga dijadikan satu UPI sebagai sampel yaitu UPI Mina Makmur. Responden penelitian diwakili oleh ketua Unit Pengolahan Ikan Mina Makmur, hal ini dikarenakan kelompok Mina Makmur yang paling lama berdiri dan paling aktif, kedua UPI yang lain tidak taktif dan hanya aktif saat pengajuan peminjaman dana kepada pemerintah.

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri data primer dan data skunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung ke lapangan. Sedangkan data skunder yang dipergunakan dalam penelitian ini berasal instansi pemerintah yang terkait dengan penelitian. Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan metode Hayami.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Jenis Usaha Pengolahan**

Usaha pengolahan di Desa Hangtuh adalah usaha pengolahan ikan Lele (*Clarias sp.*) menjadi bakso, nugget dan kerupuk. Usaha pengolahan ini sudah berlangsung sejak tahun 2012, usaha ini dilakukan oleh ibu rumah tangga (IRT) di Desa Hangtuh secara berkelompok. Saat

ini terdapat tiga kelompok usaha pengolahan ikan Lele (*Clarias sp.*) yaitu Mina Makmur berdiri tahun 2012, Mina Sejahtera berdiri tahun 2013 dan Maju Bersama berdiri tahun 2013. Ketiga kelompok ini memproduksi produk yang sama yaitu bakso, nugget, dan kerupuk ikan Lele (*Clarias sp.*) dan dengan cara sama pula yaitu dengan cara manual menggunakan peralatan rumah tangga. Hal ini dikarenakan keterbatasan modal yang dimiliki disebabkan kurangnya keseriusan dari kelompok pengolah dan kurangnya dukungan dari pemerintah. Pemerintah sangat jarang memberi bantuan bahkan turun kelapangan dan meninjau lokasi pengolahan sangat jarang.

### **Bahan Baku**

Bahan baku yang digunakan untuk mengolahan bakso, nugget, dan kerupuk adalah daging ikan Lele (*Clarias sp.*) segar. Bahan baku yang digunakan berukuran kecil dengan berat rata-rata ikan Lele (*Clarias sp.*) yang diolah adalah 200 gram / ekor dengan jumlah bahan baku per minggu sebanyak 30 Kg. Jumlah ini tidak sebanding dengan jumlah tenaga kerja yang berjumlah 11 orang, hal ini disebabkan keterbatasan modal dan kurangnya keseriusan anggota kelompok pengolahan.

Sebanyak 30 Kg ikan Lele segar akan difillet sehingga didapatkan 21 Kg tulang dan hanya 9 Kg daging ikan Lele. Hal ini disebabkan bahan baku yang

digunakan hanya berasal dari kelompok Mina Makmur saja dengan alasan agar perputaran modal hanya di internal kelompok. Hal ini menyebabkan bahan baku untuk produksi bakso dan nugget hanya sedikit masing-masing hanya 4,5 Kg dan kerupuk 21 Kg

Harga tulang ikan Lele sebesar Rp 4.000/Kg dan daging sebesar Rp 40.000/kg. Sehingga biaya pembelian bahan baku pembuatan kerupuk ikan sebesar Rp 84.000,-, sedangkan bakso dan nugget masing-masing sebesar Rp 180.000,-.

### **Bahan Penunjang**

Besarnya bahan penunjang yang dibutuhkan tergantung dari jumlah bahan baku, semakin banyak bahan baku semakin banyak pula bahan penunjang yang dibutuhkan dan begitu pula sebaliknya. Bahan penunjang yang dibutuhkan dalam pengolahan ikan Lele di Desa Hangtuah berlaku kelipatannya, artinya apabila bahan baku menjadi dua kali lipat maka bahan penunjang juga dikali dua kali lipat.

Bahan penunjang yang dibutuhkan dalam pengolahan ikan Lele menjadi bakso terdiri atas tepung kanji (1,5 Kg), garam (400 gr), gula (300 gr), dan bawang putih (300 gr). Sehingga pengolah mengeluarkan biaya bahan penunjang untuk pembuatan bakso sebesar Rp 25.000,-/produksi.

Bahan penunjang yang dibutuhkan dalam pengolahan ikan Lele menjadi nugget terdiri atas

tepung paner (1 Kg), minyak sayur (500 gr), susu bubuk (750 gr), full cream (500 gr), tepung butter mix (500 gr), dan bumbu secukupnya. Sehingga pengolah mengeluarkan biaya bahan penunjang untuk pembuatan nugget sebesar Rp 79.000,-/produksi.

Sedangkan, bahan penunjang pengolahan ikan Lele menjadi kerupuk terdiri atas tepung tapioka (8 kg), garam (1 kg), gula (2 kg), soda kue (1 kg), dan bawang putih (1,5 kg). Sehingga pengolah mengeluarkan biaya bahan penunjang untuk pembuatan kerupuk sebesar Rp 146.000,-/produksi.

### **Biaya Antara**

Biaya antara adalah biaya pembelian atau biaya perolehan dari sektor lain yang telah dihitung sebagai produksi di sektor lain. Dalam perhitungan nilai tambah tidak boleh terdapat biaya antara, karena apabila terjadi maka akan terjadi dua kali perhitungan suatu faktor produksi (Tarigan, 2004).

Biaya antara di dalam penelitian ini terdiri dari 2 sektor yaitu sektor pertanian dan sektor industri.

Biaya antara pengolahan bakso terdiri atas tepung kanji (1,5 Kg), garam (400 gr), gula (300 gr), bawang putih (300 gr), gas LPG, dan pembungkus. Total biaya antara yang dikeluarkan untuk pengolahan bakso sebesar Rp 62.500,-/produksi.

Biaya antara pengolahan nugget terdiri atas tepung paner (1 Kg), minyak sayur (500 gr), susu bubuk (750 gr), full cream (500 gr), tepung butter mix (500 gr), bumbu secukupnya, gas LPG, dan

pembungkus. Total biaya antara yang dikeluarkan untuk pengolahan nugget sebesar Rp 116.500,-/produksi.

Sedangkan, biaya antara pengolahan kerupuk ikan terdiri atas tepung tapioka (8 kg), garam (1 kg), gula (2 kg), soda kue (1 kg), bawang putih (1,5 kg), gas LPG, dan pembungkus. Total biaya antara yang dikeluarkan untuk pengolahan kerupuk ikan sebesar Rp 314.000,-/produksi.

### **Pendapatan dan Nilai Tambah Ekonomis Pengolahan Bakso, Nugget dan Kerupuk Ikan Lele**

#### **Pendapatan Pengolahan Bakso, Nugget dan Kerupuk Ikan Lele**

Pendapatan yang dimaksud disini terdiri atas pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Pendapatan dihitung pada masing-masing produk Sebelum mengkaji pendapatan pengolahan bakso, nugget dan kerupuk terlebih dahulu biaya variabel dari masing-masing kegiatan perlu diketahui.

Biaya variabel yang dipergunakan untuk pembuatan bakso ikan Lele di Desa Hangtuhah terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 180.000,-/produksi, biaya bahan penunjang Rp 40.000,-/produksi, biaya pengemasan Rp 22.500,-/produksi, dan biaya upah tenaga kerja Rp 22.500,-/produksi. Sehingga jumlah biaya variabel dalam sekali kegiatan produksi (minggu) sebesar Rp 265.000,- atau dalam sebulan biaya variabel yang dikeluarkan

dalam seminggu sebesar Rp 1.060.000,-.

Biaya variabel yang dipergunakan untuk pembuatan nugget ikan Lele di Desa Hangtuhah terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 180.000,-/produksi, biaya bahan penunjang Rp 94.000,-/produksi, biaya pengemasan Rp 22.500,-/produksi, dan biaya upah tenaga kerja Rp 22.500,-/produksi. Sehingga jumlah biaya variabel dalam seminggu (sekali produksi) yang dikeluarkan sebesar Rp 319.000,- atau dalam sebulan mengeluarkan biaya variabel sebesar Rp 1.276.000,-.

Biaya variabel yang dipergunakan untuk pembuatan kerupuk ikan Lele di Desa Hangtuhah terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 84.000,-/produksi, biaya bahan penunjang Rp 209.000,-/produksi, biaya pengemasan Rp 105.000,-/produksi, dan biaya upah tenaga kerja Rp 105.000,-/produksi. Sehingga jumlah biaya variabel dalam sekali produksi (minggu) sebesar Rp 503.000,- atau dalam sebulan mengeluarkan biaya variabel sebesar Rp 2.012.000,-.

Setelah diketahui biaya variabel yang dikeluarkan, maka dapat dilanjutkan dengan mencari pendapatan kotor. Perlu diketahui pendapatan kotor yang dimaksud disini merupakan perkalian dari total produksi hasil olahan dengan harga jual.

Pendapatan kotor pengolahan bakso ikan Lele dalam 1 kali produksi sebesar Rp 405.000,- yang

diperoleh dari jumlah bakso yang dihasilkan dalam satu kali produksi yaitu sebanyak 5,4 kg dikali harga bakso Rp 75.000,-/kg. Pendapatan bersih pengolahan bakso ikan Lele dalam 1 kali produksi adalah Rp 140.000,- yang diperoleh dari pendapatan kotor sekali produksi (Rp 405.000,-) dikurangi biaya variabel per produksi (Rp 265.000,-).

Pendapatan kotor pengolahan nugget ikan Lele dalam sekali produksi sebesar Rp 585.000,- yang diperoleh dari jumlah nugget yang dihasilkan dalam satu kali produksi sebanyak 9 Kg dikali dengan harga nugget sebesar Rp 65.000,-. Pendapatan bersih pengolahan nugget ikan Lele dalam 1 kali produksi sebesar Rp 266.000,- yang diperoleh dari pendapatan kotor sekali produksi (Rp 585.000,-) dikurangi biaya variabel per produksi (Rp 319.000,-).

Pendapatan kotor pengolahan kerupuk ikan Lele dalam sekali produksi sebesar Rp 806.400,- yang diperoleh dari jumlah kerupuk yang dihasilkan dalam satu kali produksi (25,2 Kg) dikali harga kerupuk Rp 32.000,-/kg. Pendapatan bersih pengolahan nugget ikan Lele dalam 1 kali produksi sebesar Rp 303.400,- yang diperoleh dari pendapatan kotor sekali produksi sebesar Rp 806.400,- dikurangi biaya variabel per produksi (Rp 503.000,-).

### **Nilai Tambah Ekonomis Bakso, Nugget dan Kerupuk Ikan Lele**

Nilai tambah adalah pertambahan nilai yang terjadi pada

suatu komoditas karena komoditas tersebut mengalami proses pengolahan lebih lanjut dalam suatu proses produksi. Perhitungan nilai tambah memberikan informasi tentang besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah, margin dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi (Hayami, *et al.* 1987).

Pengolahan ikan Lele (*Clarias sp.*) segar menjadi bakso, nugget dan kerupuk menyebabkan nilai tambah ekonomis bagi ikan Lele (*Clarias sp.*). perhitungan nilai tambah bakso, nugget, dan kerupuk ikan Lele (*Clarias sp.*) dari bahan baku ikan Lele (*Clarias sp.*) segar digunakan untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah yang terdapat pada satu kilogram ikan Lele (*Clarias sp.*) yang diolah menjadi bakso, nugget, dan kerupuk ikan Lele (*Clarias sp.*) dalam satu kali produksi. Besarnya nilai tambah dari kegiatan pengolahan ikan Lele (*Clarias sp.*) diperoleh dari hasil pengurangan biaya bahan baku ikan Lele (*Clarias sp.*) segar dan biaya input lainnya terhadap nilai output bakso, nugget, dan kerupuk ikan Lele (*Clarias sp.*) yang dihasilkan.

Pada perhitungan nilai tambah juga diketahui besarnya rasio bakso, nugget, dan kerupuk yang tergolong tinggi yaitu lebih dari 40% hal ini menunjukkan nilai rasio ketiga produk tergolong tinggi menurut Hubeis dalam Apriadi (2003). Besarnya rasio nilai tambah ini memberikan informasi kepada

pengolah untuk mengembangkan usahanya lagi.

### **Nilai Tambah Ekonomis Bakso Ikan Lele**

Nilai tambah pengolahan bakso sebesar Rp. 36.200/ Kg bahan baku, hal ini menunjukkan besarnya nilai tambah per Kg bahan baku. Sebenarnya nilai tambah ini bisa ditingkatkan apabila bahan baku yang digunakan berukuran besar sehingga akan menghasilkan daging yang lebih banyak, karena tulang ikan yang diolah menjadi kerupuk memiliki nilai tambah yang lebih kecil. Nilai tambah ini jauh lebih besar dibandingkan dengan nilai tambah pada pengolahan industri perikanan tradisional di Jakarta dalam skripsi Popang Nurhayati (2004) yaitu Rp. 2.912,- hal ini disebabkan harga bahan baku ikan tenggiri dan bahan penunjang yang mahal serta harga bakso yang murah.

Pada perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami juga diketahui besarnya rasio nilai tambah dari pengolahan bakso ikan Lele sebesar 40,2222 %, yang berarti besarnya nilai tambah dalam 1 Kg ikan Lele setelah diolah menjadi bakso.

Nilai ini bisa ditingkatkan lagi melalui pengurangan biaya input, peningkatan jumlah bahan baku, dan peningkatan kualitas produk bakso ikan Lele (*Clarias sp.*).

Besarnya keuntungan rata-rata yang diberikan pada proses pengolahan ikan Lele sangat besar mencapai 100 %, yaitu Rp 32.567,-

/kg atau sebesar 89,9640 % dari nilai tambah produk, artinya setiap satu kilogram bahan baku ikan Lele segar yang diolah mampu memberikan keuntungan Rp.32.567,-/ kg dari nilai tambahnya.

### **Nilai Tambah Ekonomis Nugget Ikan Lele**

Nilai tambah pengolahan nugget sebesar Rp. 64.112,-/ Kg bahan baku, hal ini menunjukkan besarnya nilai tambah per Kg bahan baku. Sebenarnya nilai tambah ini bisa ditingkatkan apabila bahan baku yang digunakan berukuran besar sehingga akan menghasilkan daging yang lebih banyak, karena tulang ikan yang diolah menjadi kerupuk memiliki nilai tambah yang lebih kecil. Nilai tambah ini jauh lebih besar dibandingkan dengan nilai tambah pada pengolahan industri perikanan tradisional di Jakarta dalam skripsi Popang Nurhayati (2004) yaitu Rp. 825,52,- hal ini disebabkan harga bahan baku ikan tenggiri dan bahan penunjang yang mahal serta harga nugget yang murah.

Pada perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami juga diketahui besarnya rasio nilai tambah dari pengolahan nugget ikan Lele sebesar 49,3169 %, yang berarti besarnya nilai tambah dalam 1 Kg ikan Lele setelah diolah menjadi nugget.

Nilai ini bisa ditingkatkan lagi melalui pengurangan biaya input, peningkatan jumlah bahan baku, dan peningkatan kualitas

produk nugget ikan Lele (*Clarias sp.*).

Besarnya keuntungan rata-rata yang diberikan pada proses pengolahan ikan Lele sangat besar mencapai 100 %, yaitu Rp 60.479,-/kg atau sebesar 94,3333 % dari nilai tambah produk, artinya setiap satu kilogram bahan baku ikan Lele segar yang diolah mampu memberikan keuntungan Rp. 60.479,-/ kg dari nilai tambahnya.

### **Nilai Tambah Ekonomis Kerupuk Ikan Lele**

Nilai tambah pengolahan kerupuk sebesar Rp. 19.448,-/ Kg bahan baku, hal ini menunjukkan besarnya nilai tambah per Kg bahan baku. Nilai ini sangat besar bila dibandingkan dengan nilai tambah bakso dan nugget, hal ini disebabkan harga kerupuk yang mahal dan jumlah bahan penunjang yang lebih sedikit dan murah dibandingkan dengan harga kerupuk. Nilai tambah ini jauh lebih besar dibandingkan dengan nilai tambah pada pengolahan industri perikanan tradisional di Jakarta dalam skripsi Popang Nurhayati (2004) yaitu Rp. 8.919,- hal ini disebabkan harga bahan baku ikan tenggiri dan bahan penunjang yang mahal serta harga kerupuk yang murah.

Pada perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami juga diketahui besarnya rasio nilai tambah dari pengolahan kerupuk ikan Lele sebesar 50,6458 %, yang berarti besarnya nilai tambah dalam 1 Kg

ikan Lele setelah diolah menjadi kerupuk.

Nilai ini bisa ditingkatkan lagi melalui pengurangan biaya input, peningkatan jumlah bahan baku, dan peningkatan kualitas produk kerupuk ikan Lele (*Clarias sp.*).

Besarnya keuntungan rata-rata yang diberikan pada proses pengolahan ikan Lele sangat besar mencapai 100 %, yaitu Rp 15,820,-/kg atau sebesar 81,3497 % dari nilai tambah produk, artinya setiap satu kilogram bahan baku ikan Lele segar yang diolah mampu memberikan keuntungan Rp. 15,820,-/ kg dari nilai tambahnya.

### **Pemasaran**

Produk bakso, nugget, dan kerupuk ikan Lele di Desa Hantuah dijual kepada pedagang pengumpul yang mendatangi rumah pengolahan. Produk ini dikemas dengan menggunakan kardus. Pedagang pengumpul membayar produk ini setelah produk terjual habis yaitu sekitar seminggu setelah pedagang pengumpul mengambil produk ini. Pedagang pengumpul tersebut kemudian menjual ke pedagang eceran di desa lain bahkan sampai ke kecamatan lain. Harga jual untuk bakso ikan Lele ke pedagang pengumpul adalah Rp 75.000,-/kg, nugget Rp 65.000,-/kg dan kerupuk Rp 32.000,-/kg.

Disamping itu, pengolah juga menjual produk- produk ini ke konsumen akhir yakni penduduk sekitar Desa Hantuah yang membeli



langsung ke pengolah secara tunai. Harga jual produk ini ke penduduk sekitar Desa Hangtuah sama dengan harga jual ke pedagang pengumpul. Disamping itu, pengolah juga menjual langsung ke pasar-pasar terdekat yang ada di Kampar seperti pasar Teratak Buluh dan pasar-pasar di sekitar Desa Hangtuah. Sistem pembayaran ini adalah secara tunai. Harga jual ke konsumen akhir di sekitar Kabupaten Kampar adalah, bakso berkisar antara Rp 85.000,-/kg hingga Rp 95.000,-/kg, nugget berkisar antara Rp 75.000,-/kg hingga Rp 85.000,-/kg, dan kerupuk berkisar antara Rp 40.000,-/kg hingga Rp 50.000,-/kg.

Permintaan produk bakso cenderung sama tiap minggunya, karena jumlah produksi yang sedikit produk bakso hanya dijual ke pedagang pengumpul dan konsumen lokal. Produk nugget juga sama dengan produk bakso yang hanya dijual ke pedagang pengumpul dan konsumen lokal. Sedangkan untuk produk kerupuk dijual ke pedagang pengumpul dan ke pasar terdekat dengan jumlah yang hampir sama tiap minggunya, konsumen lokal tidak terlalu suka dengan kerupuk hal ini disebabkan karena di Desa Hangtuah banyak terdapat jenis-jenis kerupuk yang mudah didapatkan di warung-warung.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan diperoleh kesimpulan seperti berikut:

1. Produk-produk olahan yang dapat meningkatkan pendapatan pembudidaya ikan Lele (*Clarias sp.*) di Desa Hangtuah adalah bakso, nugget dan kerupuk ikan Lele.
2. Biaya antara yang dikeluarkan dalam pengolahan bakso sebesar Rp 62.500,-/produksi, biaya antara yang dikeluarkan dalam pengolahan nugget sebesar Rp 116.000,-/produksi, dan biaya antara yang dikeluarkan dalam pengolahan kerupuk sebesar Rp 314.000,-/produksi.
3. Nilai tambah dari pengolahan bakso sebesar Rp 36.200,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 40,2222 %. Marjin yang diperoleh sebesar Rp 50.000,-/kg dan balas jasa sebesar Rp 32.567,-/kg. Nilai tambah dari pengolahan nugget sebesar Rp 64.112,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 49,3169 %. Marjin yang diperoleh sebesar Rp 90.000,-/kg dan balas jasa sebesar Rp 60.479,-/kg. Nilai tambah dari pengolahan kerupuk sebesar Rp 19.448,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 50,6458 %. Marjin yang diperoleh sebesar Rp 34.400,-/kg dan balas jasa sebesar Rp 15.820,9,-/kg.
4. Sistem pemasaran produk olahan ikan Lele terdiri atas tiga cara, yaitu: 1) menitipkan produk-

produk olahan di pasar, 2) menjual langsung ke konsumen (masyarakat sekitar), dan 3) menjual ke pedagang pengumpul untuk di pasarkan ke pedagang pengencer dan konsumen akhir.

### **Saran**

Penulis menyarankan agar: 1) pengolah memperluas jangkauan pemasaran; 2) pengolah hendaknya diberi kredit lunak; 3) pengolah hendaknya menjual langsung produk olahan sehingga keuntungan dan nilai tambah yang diperoleh semakin tinggi; 4) pengolah hendaknya meningkatkan kuantitas dan kualitas produk olahan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriadi, andri. 2003. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Pada Industri Kerupuk Udang atau Ikan di Indramayu. Skrifsi. Fakultas pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kampar, 2010. *Kampar Dalam Angka 2010*. Bangkinang.
- 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.
- Nurhayati, Popang. 2004. Nilai Tambah Produk Olahan Perikanan Pada Industri Perikanan Tradisional di DKI Jakarta. Skrifsi. Fakultas pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tarigan, R. 2004. *Ekonomi Regional*. Bumi Aksara. Jakarta