

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN IKAN TENGIRI DI KAMPUNG TALISAYAN KABUPATEN BERAU (STUDI KASUS UMKM CITA RASA)

Tetty Wijayanti^{*1}, Siti Balkis², dan Nanda Aprilia Anwar³

^{1,2,3}Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, Samarinda, Indonesia.
Jalan Pasir Balengkong, Kampus Gunung Kelua, Universitas Mulawarman, Samarinda,
Kalimantan Timur. KP 75123.

E-Mail: tettywijayanti78@gmail.com (*Corresponding author)

Submit: 13-03-2025

Revisi: 03-08-2025

Diterima: 12-08-2025

ABSTRAK

Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Tengiri Di Kampung Talisayan Kabupaten Berau (Studi Kasus Umkm Cita Rasa). Ikan tenggiri merupakan salah satu komoditas perikanan tangkap laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Namun perlu diketahui bahwa ikan tenggiri memiliki sifat yang mudah rusak atau busuk. Salah satu solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah melalui proses diversifikasi produk pangan olahan yang dapat memberikan nilai tambah pada ikan tenggiri. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis besarnya biaya, penerimaan, pendapatan dan nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan tenggiri pada UMKM Cita Rasa. Penelitian ini dilakukan di UMKM Cita Rasa Kampung Talisayan Kecamatan Talisayan Kabupaten Berau pada bulan April-Juni 2024. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rata-rata biaya produksi kerupuk tenggiri sebesar Rp6.134.098,71 produksi-1 dan pengolahan pentol tenggiri sebesar Rp2.185.482,18 produksi-1. Pendapatan rata-rata kerupuk ikan tenggiri adalah Rp8.950.000 produksi-1 dan pentol ikan tenggiri adalah Rp3.000.000 produksi-1. Pendapatan rata-rata kerupuk ikan tenggiri adalah Rp2.815.901,29 produksi-1 dan pengolahan pentol ikan tenggiri adalah Rp814.517,82 produksi-1. Nilai tambah bersih rata-rata kerupuk ikan tenggiri sebesar Rp3.537.000 produksi-1 dan pentol ikan tenggiri sebesar Rp1.466.120 produksi-1, nilai tambah bersih rata-rata kerupuk ikan tenggiri sebesar Rp3.470.901 produksi-1 dan pentol ikan tenggiri sebesar Rp1.399.518 produksi-1, nilai tambah bersih rata-rata per kemasan kerupuk ikan ukuran 230 gr sebesar Rp3.913,27 kemasan-1, ukuran 400 gr sebesar Rp3.232,70 kemasan-1, dan ukuran 800 gr sebesar Rp3.062,56 kemasan-1. Nilai tambah bersih rata-rata per kemasan pentol ikan tenggiri sebesar Rp11.663 kemasan-1. Nilai tambah rata-rata bahan baku kerupuk ikan tenggiri sebesar Rp17.685 produksi-1 dan pentol ikan tenggiri sebesar Rp33.321 produksi-1. Nilai tambah rata-rata per tenaga kerja untuk kerupuk ikan kembung sebesar Rp147.375 produksi-1 dan pentol ikan kembung sebesar Rp183.265 produksi-1.

Kata kunci : Bakso Ikan Tenggiri, Kerupuk Ikan Tenggiri, Pendapatan, Pendapatan, Nilai Tambah.

ABSTRACT

Analysis of Added Value of Mackerel Fish Processing Business in Talisayan Village, Berau Regency (Case Study of Taste MSME). Mackerel is one of the marine capture fisheries commodities that has a high economic value. However, it should be noted that mackerel fish have properties that are easily damaged or rotten. One solution to overcome this problem is through the process of diversifying processed food products that can provide added value to mackerel. The purpose of this study was to analyse the amount of costs, revenue, income and added value obtained from the mackerel fish processing business at UMKM Cita Rasa. This research was conducted at UMKM Cita Rasa Kampung Talisayan Talisayan District Berau Regency from April until June 2024. The results of this study indicate that the average production cost of mackerel crackers was Rp6,134,098.71 production⁻¹ and mackerel pentol processing was Rp2,185,482.18 production⁻¹. The average revenue of mackerel fish crackers was Rp8,950,000 production⁻¹ and mackerel pentol was Rp3,000,000 production⁻¹. The average income of mackerel crackers was Rp2,815,901.29 production⁻¹ and mackerel pentol processing was Rp814,517.82 production⁻¹. The average net value added of mackerel fish crackers was Rp3,537,000 production⁻¹ and mackerel pentol was Rp1,466,120 production⁻¹, the average net value added of mackerel fish crackers was Rp3,470,901 production⁻¹ and mackerel pentol was Rp1,399,518 production⁻¹, the



average net value added per package of 230 gr fish crackers was Rp3,913.27 packaging⁻¹, 400 gr size was Rp3,232.70 packaging⁻¹, and 800 gr size was Rp3,062.56 packaging⁻¹. The average net value added per pack of mackerel pentol is Rp11,663 packaging⁻¹. The average value added of raw materials for mackerel crackers was Rp17,685 production⁻¹ and mackerel pentol was Rp33,321 production⁻¹. The average value added per labour for mackerel crackers was Rp147,375 production⁻¹ and mackerel pentol was Rp183,265 production⁻¹.

Key words : Fishball Mackerel, Mackerel Fish Crackers, Revenue, Income, Value Added.

1. PENDAHULUAN

Pertanian merupakan suatu kegiatan manusia yang berkaitan dengan budidaya dan hasil bumi termasuk didalamnya bercocok tanam, peternakan, perikanan dan kehutanan. Usaha perikanan dan kelautan merupakan suatu usaha yang sifatnya budidaya dan penangkapan komoditas yang berupa ikan-ikanan, udang rumput laut dan berbagai macam komoditi yang berada di perairan Arifien (2022). Selain sektor pertanian, sektor perikanan juga menjadi sektor andalan dalam meningkatkan perekonomian negara. Luasnya wilayah perairan di Indonesia sangat berpotensi dalam pemanfaatan sumberdaya perikanan jika pengelolannya optimal (Andhikawati dkk., 2022). Ikan tenggiri merupakan salah satu komoditas hasil perikanan tangkap laut yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi. Namun perlu diketahui bahwa ikan tenggiri memiliki sifat yang mudah rusak atau membusuk (Binu dkk., 2023). Ikan tenggiri mengandung kurang lebih 18-22% protein, 0,2-5% lemak, kurang dari 5% karbohidrat, 60-80% air (Zulfahmi dkk., 2014). Ikan jenis ini banyak ditemukan diberbagai perairan laut. Hidup di iklim tropis, ikan tenggiri menjadi komoditas perikanan yang paling utama (Wahyudi dan Maharani, 2017).

Melalui proses diversifikasi produk perikanan dapat meningkatkan nilai tambah dari ikan tenggiri, dimana ikan tenggiri menjadi bahan baku utama dalam proses pengolahan produk makanan. Diversifikasi produk diharapkan mampu membantu

meningkatkan pendapatan usaha rumah tangga.

Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, produksi perikanan tangkap laut di Kalimantan Timur Sebesar 133,2 ribu ton pada tahun 2020. Berdasarkan wilayah, Kabupaten Kutai Kartanegara menempati urutan pertama produsen perikanan tangkap laut di Kalimantan Timur, yakni sebesar 47,3 ribu ton. Kabupaten Berau menempati urutan kedua, yakni sebesar 23,3 ribu ton dan berikutnya Kota Bontang, yakni sebesar 21,9 ribu ton (BPS, 2024)[6]. Produk olahan yang berbahan baku dari ikan tenggiri ada bermacam- macam pentol, kerupuk, nugget, empek-empek dan biasanya menjadi oleh-oleh khas daerah seperti di salah satu kampung yang ada di Kabupaten Berau khususnya Kampung Talisayan merupakan wilayah dengan hasil perikanan yang melimpah karena berada di daerah pesisir laut dan komoditi yang dihasilkan sangat beragam seperti udang, cumi-cumi, kepiting, kerang, dan berbagai macam ikan salah satunya adalah ikan tenggiri.

Cita Rasa merupakan sebuah unit UMKM yang memproduksi pentol dan kerupuk dari bahan baku utamanya adalah ikan tenggiri yang berada di Kabupaten Berau tepatnya di Kampung Talisayan. Pemilik dari UMKM ini adalah Ibu Endang Nor Atika dan produknya telah memiliki sertifikat produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) nomor: 2026405010031-26 dan sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia. Produk unggulan dari UMKM Cita Rasa adalah kerupuk ikan yang dijual dengan tiga ukuran kemasan, yaitu ukuran 230 gram

dengan harga Rp. 14.000, ukuran 400 gram dengan harga Rp. 25.000, dan ukuran 800 gram dengan harga Rp. 50.000. Produk olahan ikan tenggiri ini banyak diminati oleh masyarakat sekitar dan menjadi oleh-oleh khas dari kampung Talisayan.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui biaya, penerimaan, dan pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan tenggiri dan nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan tenggiri di UMKM Cita Rasa.

2. METODA PENELITIAN

2.1. Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari sampai dengan bulan April 2024 dengan lokasi penelitian di UMKM Cita Rasa yang beralamat Jl. Soekarno-Hatta RT 07, Kampung Talisayan Kecamatan Talisayan Kabupaten Berau.

Keterangan:

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

TFC = *Total Fixed Cost* (Total Biaya Tetap)

TVC = *Total Variabel Cost* (Total Biaya Tidak Tetap)

2. Penerimaan

Penerimaan adalah jumlah hasil produksi dikalikan dengan harga satuan produksi total yang dinilai dalam satuan rupiah, dan dinyatakan dalam satuan

Keterangan:

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

Q = *Quantity* (Jumlah Produk)

P = *Price* (Harga)

3. Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan biaya produksi dan

2.2. Metode Pengambilan Sampel

Pada penelitian ini pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Teknik pengambilan sampel ini dilakukan dengan cara wawancara langsung kepada pemilik dan karyawan dari UMKM Cita Rasa dengan tujuan penelitian dan diharapkan dapat menjawab permasalahan penelitian (Aji dkk., 2018).

2.3. Metode Analisis Data

Untuk mengetahui nilai tambah dalam pengolahan produk kerupuk dan pentol di UMKM Cita Rasa :

1. Biaya total

Biaya total merupakan keseluruhan biaya yang digunakan untuk menghasilkan output. Biaya total, yaitu jumlah dari biaya tetap total dan biaya variabel total. Biaya total dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut (Septian dkk., 2017):

$$TC = TFC + TVC \quad (1)$$

rupiah per satu kali proses produksi.

Biaya total dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut (Anggraeni dan Subari, 2020):

$$TR = Q \times P \quad (2)$$

dinyatakan dalam satuan rupiah per satu kali proses produksi. Pendapatan dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut (Rizqi dan Andesta, 2022):

$$I = TR - TC \quad (3)$$

Keterangan:

I = *Income* (Pendapatan)
 TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)
 TC = *Total Cost* (Biaya Total)

4. Nilai Tambah

Analisis nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena telah mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan

dalam suatu produksi. Untuk mengetahui berapa banyak balas jasa oleh tenaga kerja langsung serta pengelola dan menggunakan rumus sebagai berikut (Saihani dkk., 2013):

a. Nilai Tambah Bruto

$$\begin{aligned} NTb &= Na - BA \\ &= Na - (Bb + Bp) \end{aligned} \quad (4)$$

Keterangan:

NTb = Nilai Tambah Bruto (Rp)
 Na = Nilai akhir produk ikan tenggiri (Rp)
 BA = Biaya Antara (Rp)
 Bb = Biaya bahan baku produk ikan tenggiri (Rp)
 Bp = Bahan Penolong

b. Nilai Tambah Netto (NTn)

$$\begin{aligned} Ntn &= Ntb - NP \\ NP &= \frac{\text{Nilai Awal} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Nilai Ekonomis}} \end{aligned} \quad (5)$$

Keterangan:

NTn = Nilai Tamabh netto (RP)
 NTb = Nilai Tambah bruto (Rp)
 NP = Nilai Penyusutan (Rp)

$$Ntbb = NTb : \sum bb \quad (6)$$

Keterangan:

NTbb = Nilai Tambah bahan baku yang digunakan (Rp Kg⁻¹)
 NTb = Nilai Tambah bruto (Rp)
 $\sum bb$ = Jumlah bahan baku yang digunakan (Kg)

c. Nilai Tambah Per Tenaga Kerja

$$NTtk = NTb : \sum TK \quad (7)$$

Keterangan:

NTtk = Nilai Tambah per tenaga kerja (Rp HOK⁻¹)
 NTb = Nilai Tambah bruto (Rp)
 $\sum TK$ = Jumlah Tenaga Kerja (HOK)

3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum UMKM Cita Rasa

UMKM Cita Rasa merupakan usaha pengolahan ikan tenggiri yang beralamat di Jl. Soekarno-Hatta RT.07 Kampung Talisayan Kecamatan

Talisayan Kabupaten Berau. Ibu Endang Noratika selaku pemilik UMKM Cita Rasa telah mendirikan usaha ini sejak tahun 2003 dan menjadi usaha pertama pengolahan ikan menjadi kerupuk di Kampung Talisayan.

Sebagai usaha yang telah berjalan selama 20 tahun UMKM Cita Rasa terus menjaga kualitas dari produk-produknya. UMKM ini telah memiliki sertifikat produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) nomor: 2026405010031-26 dan sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia.

https://www.canva.com/design/DAGfZ0QZYPQ/aviuzDtOdYbVY4QerCpMxQ/edit?utm_content=DAGfZ0QZYPQ&utm_campaign=designshare&utm_medium=ink2&utm_source=sharebutton

1. Biaya Produksi

Biaya produksi yang dihitung dalam penelitian ini adalah biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Cita Rasa dalam

proses produksi yang meliputi biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya tidak tetap (*Variable Cost*) yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja dan biaya lainnya.

a. Kerupuk Ikan Tenggiri

1) Biaya tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan dalam besaran yang tetap dan tidak akan mengalami perubahan. Biaya tetap yang dihasilkan dari proses produksi ini adalah biaya penyusutan alat. Dalam proses pengolahan produk, peralatan yang digunakan adalah peralatan milik sendiri.

Biaya penyusutan alat dihitung berdasarkan jumlah barang dikali harga pembelian dibagi umur ekonomis atau lama pemakaian peralatan (bulan). Peralatan yang digunakan secara bersama dengan produk pentol dibagi 8 hari dengan asumsi produksi dua kali dalam seminggu. Rincian jumlah rata-rata biaya penyusutan alat dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 1. Rincian Biaya Penyusutan Alat yang Sama di UMKM Cita Rasa.

No	Jenis Peralatan (Unit)	Rata-Rata Penyusutan Per Produksi (Rp Produksi ⁻¹)
1.	Mesin Adonan	22.135,42
2.	Sealer	1.041,67
3.	Blender	520,83
4.	Panci Besar	2.604,17
5.	Pisau Besar	156,25
6.	Baskom Plastik	694,44
7.	Keranjang	520,83
8.	Timbangan Digital	625,00
9.	Alat Sablon Manual	372,02
10.	Mesin Surimi	3.869,05
11.	Serokan	104,17
Total		32.643,85

Tabel 2. Rata-rata Penyusutan Alat Kerupuk Ikan Tenggiri.

No	Jenis Peralatan (Unit)	Rata-rata Penyusutan Alat Kerupuk Ikan Tenggiri (Rp Produksi ⁻¹)
1.	Mesin Potong	14.756,94
2.	Mesin Potong Manual	3.906,25
3.	Oven Tradisional	3.125,00
4.	Terpal	3.750,00
5.	Freezer Box	7.916,67
Total		33.454,86

2) Biaya tidak tetap (*variable cost*)

Biaya tidak tetap atau biaya variabel merupakan biaya yang dapat berpengaruh terhadap tingkat produksi. Biaya tidak tetap yang dikeluarkan UMKM Cita Rasa meliputi:

a) Biaya bahan baku

Biaya bahan baku dalam pengolahan kerupuk ikan tenggiri meliputi biaya pembelian ikan tenggiri dan tepung tapioka. Rincian total biaya bahan baku per bulan dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 3. Rincian Biaya Bahan Baku Usaha Pengolahan Ikan Tenggiri.

No	Bahan Baku (Kg)	Total Biaya (Rp produksi ⁻¹)
1.	Ikan Tenggiri	3.200.000
2.	Tepung Tapioka	1.800.00
Total		5.000.000

b) Biaya bahan penolong

Biaya bahan penolong dalam usaha pengolahan kerupuk ikan tenggiri meliputi

biaya pembelian bawang putih, penyedap rasa, dan garam. Secara rinci biaya bahan penolong dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 4. Biaya bahan Penolong pada Usaha Pengolahan Ikan Tenggiri.

No	Bahan Penolong (Kg)	Total Biaya (Rp produksi ⁻¹)
1.	Bawang Putih	328.000
2.	Penyedap Rasa	55.000
3.	Garam	30.000
Total		413.000

c) Biaya tenaga kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar jasa seluruh

kegiatan pengolahan kerupuk ikan tenggiri. Total biaya tenaga kerja secara rinci dapat dilihat pada tabel 5 berikut:

Tabel 5. Biaya Tenaga Kerja pada Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri.

No	Jenis Pekerjaan	Total biaya (Rp produksi ⁻¹)
1.	Pembersihan Ikan	80.000
2.	Pengolahan	150.000
3.	Pengemasan	100.000
Total		330.000

d) Biaya lain-lain

Biaya lain-lain dalam produksi kerupuk ikan tenggiri meliputi plastik kemasan (*roll*), tinta sablon, Listrik, dan air. Total biaya lain-lain yang dikeluarkan oleh pengusaha kerupuk ikan tenggiri sebesar Rp2.600.000 bulan⁻¹ dengan rata-rata biaya lainnya sebesar Rp325.000 produksi⁻¹.

3) Biaya total (*Total Cost*)

Biaya Total merupakan biaya keseluruhan yang dikeluarkan oleh UMKM Cita Rasa dalam proses pengolahan kerupuk ikan tenggiri. Secara rinci jumlah total biaya produksi dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 6. Rincian Biaya Total pada Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri.

No	Uraian	Total Biaya (Rp Produksi ⁻¹)
1.	Biaya Penyusutan Alat	66.098,71
2.	Biaya Bahan Baku	5.000.000
3.	Biaya Bahan Penolong	413.000
4.	Biaya Tenaga Kerja	330.000
6.	Biaya Lainnya.	325.000
Total		6.134.098,71

Total biaya produksi sebesar Rp6.134.099 produksi⁻¹. Jika dibandingkan dengan penelitian sebelumnya total biaya produksi lebih rendah, yaitu total biaya dalam 1 (satu) kali produksi pada pengolahan kerupuk ikan tenggiri (Stusi Kasus: UD. Seven Island, Kelurahan Sei Bilah, Kecamatan Sei Lapan, Kabupaten Langkat) sebesar Rp8.031.218,38 dengan menggunakan bahan baku sebanyak 150 kg ikan tenggiri (Lubis, 2018).

b. Pentol ikan tenggiri

1) Biaya tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang tidak berpengaruh langsung terhadap tingkat produksi karena biaya yang dikeluarkan stabil. Biaya tetap yang dihasilkan dari produksi ini adalah biaya penyusutan alat. Secara rinci biaya penyusutan alat dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 7. Biaya Penyusutan Alat Usaha Pengolahan Pentol Ikan Tenggiri.

No	Jenis Peralatan (Unit)	Nilai Penyusutan (Rp Produksi ⁻¹)
1.	Mesin Pencetak Pentol	26.041,67
2.	Freezer Box	7.916,67
Total		33.958,33



2) Biaya tidak tetap (*Variable Cost*)

Biaya tidak tetap atau biaya variabel merupakan biaya yang besarnya dapat berubah-ubah tergantung hasil produksi. Biaya tidak tetap meliputi:

a) Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk memperoleh bahan utama yang digunakan

dalam produksi dalam pengolahan pentol ikan tenggiri meliputi biaya pembelian ikan tenggiri dan tepung tapioka. Berdasarkan Tabel 13 besarnya biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi adalah Rp1.410.000 produksi⁻¹ dengan rata-rata pemakaian 30 kg bulan⁻¹. Rincian rata-rata biaya bahan baku per produksi dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 8. Rincian biaya bahan baku produksi pentol ikan tenggiri UMKM Cita Rasa.

No	Bahan Baku (Kg)	Total Biaya (Rp produksi ⁻¹)
1.	Ikan Tenggiri	1.200.000
2.	Tepung Tapioka	210.000
Total		1.410.000

b) Biaya bahan penolong

Biaya bahan penolong merupakan biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha

untuk memperoleh bahan tambahan dalam proses produksi. Secara rinci dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 9. Rincian Biaya Bahan Penolong pada Usaha Pengolahan Pentol Ikan Tenggiri.

No	Bahan Penolong (Kg)	Total Biaya (Rp produksi ⁻¹)
1.	Bawang Putih	8.600
2.	Kaldu Bubuk	2.800
3.	Penyedap Rasa	26.400
4.	Garam	12.000
5.	Lada	6.000
6.	Telur	60.000
7.	Es Batu	8.000
Total		123.880

Sumber: Data Primer Diolah, (2024)

c) Biaya tenaga kerja

Biaya tenaga kerja merupakan keseluruhan biaya yang diperhitungkan selama kegiatan produksi pentol ikan tenggiri. Kegiatan produksi meliputi

pembersihan ikan, pengolahan, dan pengemasan. Total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh pengusaha sebesar Rp260.000 produksi⁻¹. Secara rinci biaya tenaga kerja dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 10. Biaya Tenaga Kerja pada Usaha Pengolahan Pentol Ikan Tenggiri.

No	Jenis Pekerjaan	Total biaya (Rp produksi ⁻¹)
1.	Pembersihan Ikan	80.000
2.	Pengolahan	100.000
3.	Pengemasan	80.000
Total		260.000

d) Biaya lain-lain

Biaya lainnya merupakan biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha UMKM Cita Rasa untuk memproduksi pentol ikan tenggiri. Biaya lain-lain dalam pengolahan pentol ikan tenggiri meliputi plastik kemasan (roll), tinta sablon, Air, dan Listrik. Total biaya lain-lain yang dikeluarkan oleh pengusaha sebesar Rp2.600.000 bulan⁻¹ dengan rata-rata sebagai berikut:

biaya lainnya sebesar Rp325.000 produksi⁻¹.

3) Biaya total (*Total Cost*)

Biaya total merupakan biaya total merupakan biaya keseluruhan yang dikeluarkan oleh UMKM Cita Rasa dalam proses pengolahan pentol ikan tenggiri. Secara rinci jumlah total biaya produksi dapat dilihat

Tabel 11. Rincian Biaya Total pada Usaha Pengolahan Pentol Ikan Tenggiri.

No	Uraian	Total Biaya (Rp produksi ⁻¹)
1.	Biaya Penyusutan Alat	66.602,18
2.	Biaya Bahan Baku	1.410.000
3.	Biaya Bahan Penolong	123.880
4.	Biaya Tenaga Kerja	260.000
6.	Biaya Lainnya.	325.000
Total		2.185.482,18

Berdasarkan tabel di atas, total biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk pengolahan pentol ikan tenggiri di UMKM Cita Rasa sebesar Rp2.185.482 produksi⁻¹. Jika dibandingkan dengan penelitian sebelumnya lebih tinggi daripada usaha pembuatan pentol ikan tenggiri di bakso ikan tenggiri (*Scomberomorini*) di Home Industry “Mak Neng”, total biaya produksi, yaitu Rp225.378 dalam satu kali produksi dengan menggunakan bahan baku sebanyak 5 kg daging ikan dan 5 kg tepung tapioca (Tasiya dan Oktavia, 2023).

2. Penerimaan UMKM Cita Rasa

Penerimaan merupakan jumlah keseluruhan hasil penjualan yang diperoleh pengusaha UMKM Cita Rasa yang dihitung dari banyaknya produk yang di produksi dikalikan dengan harga jual per produksi. Harga jual kerupuk ikan

tenggiri tergantung dengan ukuran per kemasan. Harga jual Rp17.000 ukuran 230 gr dengan total penerimaan sebesar Rp3.400.000 produksi⁻¹. Harga jual Rp30.000 ukuran 400 gr dengan total penerimaan sebesar Rp2.850.000 produksi⁻¹ dan Rp60.000 ukuran 800 gr dengan total penerimaan sebesar Rp2.700.000 produksi⁻¹ dengan rata-rata penerimaan sebesar Rp2.983.333 produksi⁻¹. Untuk total penerimaan yang diperoleh dari produksi pentol ikan tenggiri sebesar Rp3.000.000 produksi⁻¹ dengan ukuran 500 gr. Jika dibandingkan dengan penelitian sebelumnya pada usaha pembuatan bakso ikan tenggiri (*Scomberomorini*) di Home Industry “Mak Neng” lebih tinggi, yaitu sebesar Rp19.200.000 bulan⁻¹ dengan harga jual produk Rp80.000/kg Berikut rincian penerimaan penerimaan dapat dilihat pada tabel berikut (Tasiya dan Oktavia, 2023).

Tabel 3. Rincian Penerimaan Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri di UMKM Cita Rasa.

No	Ukuran (gr)	Jumlah Kemasan	Penerimaan (Rp produksi ⁻¹)
1.	230 gr	200	3.400.000
2.	400 gr	95	2.850.000
3.	800 gr	45	2.700.000
Total		340	8.950.000

Tabel 13. Rincian Penerimaan Pengolahan Pentol Ikan Tenggiri di UMKM Cita Rasa.

No	Ukuran (gr)	Jumlah Kemasan (Pcs)	Penerimaan (Rp produksi ⁻¹)
1.	500	120	3.000.000
Total			3.000.000

3. Pendapatan

Pendapatan UMKM Cita Rasa diperoleh dari selisih antara total penerimaan dikurang dengan total biaya produksi. Rincian pendapatan dari usaha

pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk dan pentol ikan tenggiri dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 14. Rincian Pendapatan pada Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri di UMKM Cita Rasa.

No	Ukuran	Total Biaya (Rp produksi ⁻¹)	Penerimaan (Rp produksi ⁻¹)	Pendapatan (Rp produksi ⁻¹)
1	230	2.351.404,51	3.400.000	1.048.595,49
2	400	1.942.464,59	2.850.000	907.535,41
3	800	1.739.882,14	2.700.000	859.770,39
Total		5.799.607,14	8.950.000	2.815.901,92

Tabel 15. Rincian Pendapatan pada Usaha Pengolahan Ikan Tenggiri di UMKM Cita Rasa.

No	Uraian	Kerupuk Ikan Tenggiri (Rp produksi ⁻¹)	Pentol Ikan Tenggiri (Rp produksi ⁻¹)
1.	Total Biaya	6.134.098,71	2.185.482,18
2.	Penerimaan	8.950.000	3.000.000
3.	Pendapatan	2.815.901,29	814.517,82

Pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan tenggiri merupakan hasil selisih antara penerimaan dikurangi dengan biaya produksi. Berdasarkan hasil penelitian total pendapatan pada kerupuk ikan tenggiri sebesar Rp2.185.901,29 produksi⁻¹. Jika dibandingkan dengan pendapatan usaha pengolahan ikan tenggiri (*Scomberomorus Comerus*) di Desa Tanjung Dewa Kecamatan

Panyipatan Kabupaten Tanah Laut (Rosidayanti, 2020) sebesar Rp17.785.912 bulan⁻¹ dengan responden berjumlah 10 orang dan rata-rata pendapatan Rp1.778.591,2 bulan⁻¹ responden⁻¹ lebih rendah dari usaha pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk di UMKM Cita Rasa.

Total pendapatan usaha pengolahan ikan tenggiri menjadi pentol sebesar

Rp814.517,82 produksi⁻¹. Jika dibandingkan dengan penelitian sebelumnya total pendapatan pada usaha batagor ikan tenggiri (Studi Kasus: di UMKM Selaras Semesata, Kota Bandung) sebesar Rp6.245.693 dalam satu kali periode produksi. Dari hasil perbandingan dengan penelitian terdahulu (Binu dkk., 2023) dengan penelitian ini, pendapatan yang diperoleh dalam penelitian ini lebih rendah.

4. Nilai Tambah UMKM Cita Rasa

a. Nilai tambah bruto

Nilai tambah bruto didapatkan dari selisih antara nilai akhir produk pengolahan ikan tenggiri (penerimaan) dengan biaya antara yaitu bahan baku ditambah dengan biaya bahan penolong. Nilai tambah bruto pada usaha pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk sebesar Rp3.537.000 produksi⁻¹. Nilai tambah bruto pada pengolahan ikan tenggiri menjadi pentol sebesar Rp1.466.120 produksi⁻¹. Produksi Rincian nilai tambah bruto dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 16. Nilai Tambah Bruto pada Usaha Pengolahan Ikan Tenggiri di UMKM Cita Rasa.

No	Uraian	Nilai Tambah Bruto (Rp produksi ⁻¹)
1	Kerupuk Ikan Tenggiri	3.537.000
2	Pentol Ikan Tenggiri	1.466.120

Tabel 17. Nilai Tambah Bruto Per Kemasan pada Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri.

No	Ukuran (gr)	Nilai Tambah Bruto Per Kemasan (Rp produksi ⁻¹)
1.	230	1.355.850
2.	400	1.120.050
3.	800	1.016.100

b. Nilai tambah netto

Nilai tambah netto diperoleh dari selisih antara nilai tambah bruto dengan nilai penyusutan. Nilai tambah netto pada pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk sebesar Rp3.470.901 produksi⁻¹ dengan nilai tambah netto per kemasan sebesar Rp3.913,27 produksi⁻¹ ukuran 230 gr, Rp3.232,70 produksi⁻¹ ukuran 400 gr, dan Rp3.062,56 produksi⁻¹ ukuran 800 gr. Nilai tambah netto pada pengolahan ikan

tenggiri menjadi pentol sebesar Rp1.399.518 produksi⁻¹ dengan nilai tambah netto per kemasan sebesar Rp11.663 produksi⁻¹. Nilai tambah netto per kemasan diperoleh dari total nilai tambah bruto dibagi dengan banyaknya jumlah kemasan yang diproduksi untuk setiap produk. Rincian nilai tambah netto dan nilai tambah per netto per kemasan dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 18. Nilai Tambah Netto dan Nilai Tambah Netto per kemasan pada Usaha Pengolahan Ikan Tenggiri di UMKM Cita Rasa.

No	Uraian	Nilai Tambah Netto (Rp kemasan ⁻¹)	Nilai Tambah Netto per Kemasan (Rp kemasan ⁻¹)
1	Kerupuk Ikan Tenggiri	3.470.901	10.209
2	Pentol Ikan Tenggiri	1.399.518	11.663

Tabel 19. Nilai Tambah Netto Per Kemasan pada Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri.

No	Ukuran (gr)	Persentase Penerimaan (%)	Nilai Tambah Netto Per Kemasan (Rp kemasan ⁻¹)
1.	230	38,33	3.913,27
2.	400	31,67	3.232,70
3.	800	30,00	3.062,56

c. Nilai tambah bahan baku

Nilai tambah bahan baku dalam pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk sebesar Rp17.685 produksi⁻¹. Nilai tambah bahan baku pengolahan ikan tenggiri menjadi pentol sebesar Rp33.321

produksi⁻¹. Nilai tambah bahan baku diperoleh dari nilai tambah bruto dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam proses produksi untuk setiap produk. Rincian nilai tambah bahan baku dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 20. Nilai Tambah Bahan Baku pada Usaha Pengolahan Ikan Tenggiri di UMKM Cita Rasa.

No	Uraian	Nilai Tambah Bahan Baku (Rp produksi ⁻¹)
1	Kerupuk Ikan Tenggiri	17.685
2	Pentol Ikan Tenggiri	33.321

Tabel 21. Nilai Tambah Netto Per Kemasan pada Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri.

No	Ukuran (gr)	Persentase Penerimaan (%)	Nilai Tambah Bahan Baku Per Kemasan (Rp produksi ⁻¹)
1.	230	38,33	6.779,25
2.	400	31,67	5.600,25
3.	800	30,00	5.305,50

d. Nilai tambah per tenaga kerja

Nilai tambah per tenaga kerja pada usaha pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk sebesar Rp147.375 produksi⁻¹. Nilai tambah per tenaga kerja usaha pengolahan ikan tenggiri menjadi pentol

sebesar Rp183.265 produksi⁻¹. Nilai tambah per tenaga kerja diperoleh dari nilai tambah bruto dibagi dengan jumlah jam kerja pada proses produksi setiap produk. Rincian nilai tambah per tenaga kerja dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 22. Nilai Tambah per Tenaga Kerja pada Usaha Pengolahan Ikan Tenggiri di UMKM Cita Rasa.

No	Uraian	Nilai Tambah per Tenaga Kerja (Rp produksi ⁻¹)
1	Kerupuk Ikan Tenggiri	147.375
2	Pentol Ikan Tenggiri	183.265

Pada penelitian sebelumnya nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan kerupuk ikan tenggiri di UD.Seven Islands adalah sebesar Rp 14.292 kg⁻¹ dengan rasio nilai tambah sebesar 23,30%. Pada pengolahan usaha

batagor ikan tenggiri (Studi Kasus: di UMKM Selaras Semesata, Kota Bandung) nilai tambah sebesar Rp488.633 kg⁻¹ dengan rasio nilai tambah sebesar 78% ; dan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan tenggiri di Desa Wiritasi

Kecamatan Kusan Hilir Kabupaten Tanah Bumbu (Studi Kasus UMKM Pentol Ikan “Humaira”) sebesar Rp3.820 produksi⁻¹ dengan rasio nilai tambah sebesar 11,5% (Jusmadin dkk., 2023).

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisa data dan pembahasan dapat disimpulkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut: Biaya produksi, penerimaan dan pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan kerupuk ikan tenggiri berturut-turut adalah sebesar Rp 6.134.098,71 produksi⁻¹, Rp 8.950.000 produksi⁻¹, dan Rp 2.815.901,29 produksi⁻¹. Biaya Produksi, penerimaan, dan pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan pentol ikan tenggiri berturut-turut adalah sebesar Rp2.185.482,18 produksi⁻¹, Rp3.000.000 produksi⁻¹, dan Rp814.517,82 produksi⁻¹.

Nilai tambah bruto yang diperoleh dari usaha pengolahan kerupuk ikan tenggiri di UMKM Cita Rasa adalah sebesar Rp3.537.000 produksi⁻¹ dan nilai tambah bruto pentol ikan tenggiri sebesar Rp1.466.120 produksi⁻¹, nilai tambah netto kerupuk ikan tenggiri sebesar Rp3.470.901 produksi⁻¹ dengan dan nilai tambah netto pentol ikan tenggiri sebesar Rp1.399.518 produksi⁻¹. Nilai tambah netto per kemasan kerupuk ikan tenggiri ukuran 230 gr sebesar Rp3.913,27 kemasan⁻¹, ukuran 400 gr sebesar Rp3.232,70 kemasan⁻¹ dan ukuran 800 gr sebesar Rp3.062,56 kemasan⁻¹. Nilai tambah netto per kemasan pentol ikan tenggiri sebesar Rp11.663 kemasan⁻¹. Nilai tambah bahan baku pengolahan kerupuk ikan tenggiri sebesar Rp17.685 produksi⁻¹ dan nilai tambah bahan baku pengolahan pentol ikan tenggiri sebesar Rp33.321 produksi⁻¹ dan nilai tambah per tenaga kerja pengolahan ikan tenggiri sebesar Rp147.375 produksi⁻¹ dan nilai tambah per tenaga kerja pengolahan

pentol ikan tenggiri sebesar Rp183.265 produksi⁻¹.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, V. P., Yudhistira, R., & Sutopo, W. (2018). Analisis nilai tambah pengolahan ikan lemuru menggunakan metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1), 56-61. DOI: <https://doi.org/10.23917/jiti.v17i1.5611>
- Andhikawati, A., Permana, R., Putra, P. K. D. N. Y., & Akbarsyah, N. (2022). Penyuluhan dalam pemanfaatan ikan tenggiri menjadi bakso ikan di Desa Cintaratu, Pengandaran. *Farmers: Journal of Community Services*, 3(2), 35-39. DOI: <https://doi.org/10.24198/fjcs.v3i2.41031>
- Anggraeni, N., & Subari, S. (2020). Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Jalar Ungu Di Ud Ganesha Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *Agriscience*, 1(2), 429-447. DOI: <https://doi.org/10.21107/agriscience.v1i2.8124>
- Arifien, Y. (2022). BAB 1 KONSEP PERTANIAN. *Pengantar Ilmu Pertanian*, 1.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Timur. (2024). Produksi Perikanan tangkap Menurut Kabupaten/Kota dan jenis Penangkapan (Ton), 2022.
- Binu, M. A., Maulina, I., & Suryana, A. A. H. (2023). Analisis Nilai Tambah Batagor Ikan Tenggiri (Studi Kasus di UMKM Selaras Semesta, Kota Bandung). *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat*

- Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 9(2), 2516-2527.
- Binu, M. A., Maulina, I., & Suryana, A. A. H. (2023). Analisis Nilai Tambah Batagor Ikan Tenggiri (Studi Kasus di UMKM Selaras Semesta, Kota Bandung). *Mimbar Agribisnis : Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 9(2), 2516. <https://doi.org/10.25157/ma.v9i2.10472>
- Jusmadin., Hidayatulah, A., Maulana, F. A. (2023). Analisis Nilai Tambah Pentol Ikan Tenggiri di Desa Wiritasi Kecamatan Kusan Hilir Kabupaten Tanah Bumbu (Studi Kasus UMKM Pentol Ikan 'Humaira'). Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin
- Lubis, N. H. (2018). *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri (Scomberomorus Commersoni)(Studi Kasus: UD. Seven Islands, Kelurahan Sei Bilah, Kecamatan Sei Lapan, Kabupaten Langkat)* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Rizqi, A. W., & Andesta, D. (2022). Peningkatan Nilai Tambah Pada Ikan Bandeng Menjadi Aneka Produk Frozen Food Bernilai Ekonomis Pada Asosiasi Umkm Kecamatan Sidayu Kabupaten Gresik. *DedikasiMU: Journal Of Community Service*, 4(2), 161-167.
- Rosidayanti. (2020). Analisis Finansial dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerso*) di Desa Tanjung Dewa Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut. Skripsi. Universitas Lambung Mangkurat.
- Saihani, A. (2013). Analisis Nilai Tambah Produksi pada Industri Tempe Di Kecamatan Barabai Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Rawa Sains: Jurnal Sains STIPER Amuntai*, 3(1), 24-27. DOI: <https://doi.org/10.36589/rs.v3i1.22>
- Septiawan, S., Rochdiani, D., & Yusuf, M. N. (2017). Analisis biaya, penerimaan, pendapatan dan R/C pada agroindustri gula aren (suatu kasus di Desa Sidamulih Kecamatan Pamarican Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 3(3), 360-365. DOI: <http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v3i3.816>
- Tasiya, Oktavia. (2023). Analisis Usaha Pembuatan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorini*) di Home Industry "Mak Neng". Laporan Praktik Kerja Lapangan. Kalimantan Barat.
- Wahyudi, R., & Maharani, E. T. W. (2017). Profil protein pada Ikan Tenggiri dengan variasi penggaraman dan lama penggaraman dengan menggunakan metode SDS-PAGE. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional. Seminar Nasional Pendidikan, Sains Dan Teknologi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Semarang*, ISBN : 978, 34-41.
- Zulfahmi, A. N., & Swastawati, F. (2014). Pemanfaatan Dagingikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) Dengan Konsentrasi Yang Berbedapada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 133-139.