

NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN PERIKANAN PADA INDUSTRI PERIKANAN TRADISONAL DI DKI JAKARTA

Popong Nurhayati¹

Abstract

In general, value added could describe some aspects, especially production and marketing aspects like supply of resources (as raw material in processing activity), number of employees, price of products, and trend of consumer behavior. In more specific, counting value added also related to the margin and the remuneration of employees.

The method used in this research is survey. Purposive sampling technique is utilized in sampling method. Research was conducted by using the primary data from the processors and traders of traditional processing of fisheries products in Kelurahan Muara Angke and Kelurahan Pluit. The secondary data used in this research are statistical reports and yearly reports of Dinas Perikanan DKI Jakarta.

The objectives of this research are 1) to examine the value added of traditional processed of fisheries products in DKI Jakarta, 2) to examine the implication of value added of traditional processed of fisheries products.

This research shows that the 9 traditional processed of fisheries products have differentiation in amount of added value. Salting of kakap and tanning of skin of pari are two kinds of traditional processing of fisheries products that have bigger amount of added value. Added value of Salting of kakap is Rp 12 854.48 and tanning of skin of pari have an added value Rp 8 919.44. Other traditional processed of fisheries products have an added value less then Rp 4000.00.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Propinsi DKI Jakarta, menurut data statistik perikanan, pada tahun 1999 sampai 2001 memiliki potensi perikanan laut sebesar 101.634 ton per tahun dengan wilayah penangkapan berada di perairan Pantai Utara Jawa. Potensi ini dapat dikembangkan untuk mendukung pertumbuhan ekonomi dan peningkatan kesejahteraan masyarakat yang bermatapencaharian dibidang perikanan, antara lain berupa pengembangan produk perikanan yang memiliki nilai tambah melalui kegiatan industri perikanan.

Tahun 2002 dan 2003, Badan Pengujian Mutu Pengolahan Hasil Perikanan dan Kelautan (BPMPHPK) di DKI Jakarta telah melakukan beberapa jenis kegiatan pendukung untuk membantu meningkatkan nilai tambah produk perikanan. Kegiatan tersebut antara lain berupa peragaan pembuatan kaki naga ikan di Kelurahan Sunter

¹ Staf Pengajar Departemen Sosial Ekonomi Perikanan-Kelautan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB

Agung, pembuatan fish burger di Kelurahan Rorotan, pembuatan nugget ikan di Kelurahan Pluit dan Kegiatan Pengujian Laboratoris Penerapan Higiene di unit Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional.

Identifikasi terhadap berbagai produk olahan perikanan tradisional yang memiliki nilai tambah diperlukan sebagai salah satu bahan kajian bagi *stakeholder* yang terkait dengan bisnis perikanan. Mengkaji nilai tambah produk olahan perikanan akan menjadi inspirasi untuk mengkaji lebih mendalam mengenai aspek pasar dan pemasaran, diantaranya yang menyangkut selera konsumen dan harga produk. Aspek produksi juga dapat dikaji antara lain mengenai upaya peningkatan kualitas produk dan ketenagakerjaannya.

Perumusan Masalah

Dinas Perikanan DKI Jakarta memiliki komitmen untuk mengembangkan produk perikanan yang bernilai tambah tinggi melalui usaha diversifikasi, peningkatan kualitas produk, kualitas sumberdaya manusia serta permodalan, mengoptimalkan penataan jaringan distribusi perikanan dalam upaya memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Untuk itu, Pemerintah DKI Jakarta menyediakan fasilitas untuk kegiatan usaha pengolahan ikan tradisional berupa kawasan Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke yang terletak di Kelurahan Pluit, Kecamatan Penjaringan, Jakarta Utara.

Produk olahan hasil perikanan dari PHPT Muara Angke antara lain berupa ikan asin (dari berbagai jenis ikan), ikan asap, ikan pindang, terasi, hasil penyamakan kulit ikan pari, kerupuk kulit, kerupuk ikan dan diversifikasi hasil perikanan seperti bakso ikan, otak-otak ikan dan nugget ikan. Produk olahan hasil perikanan tradisional ini pada kenyataannya dari waktu ke waktu dapat didistribusikan kepada sejumlah besar konsumen di DKI Jakarta maupun konsumen di luar DKI Jakarta. Ini berarti dari sisi pasar, produk olahan hasil perikanan tradisional ini memiliki tempat dihati konsumen, khususnya konsumen di dalam negeri.

Dari sisi produksi, selain menggunakan sumberdaya perikanan yang berasal dari laut, kegiatan usaha pengolahan ikan di PHPT Muara Angke juga didukung oleh berbagai input lain yang bersumber dari luar industri perikanan. Oleh karena itu, besarnya nilai tambah produk-produk olahan perikanan pada industri perikanan tradisional tersebut belum diketahui secara mendetail, termasuk didalamnya nilai margin, imbalan tenaga kerja langsung, sumbangan input lain dan keuntungan perusahaan (pengolah).

Tujuan

- (1) Mengkaji nilai tambah produk-produk olahan perikanan pada industri perikanan tradisional di DKI Jakarta
- (2) Mengkaji implikasi nilai tambah produk olahan perikanan tradisional

TINJAUAN PUSTAKA

Nilai Tambah adalah pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan/pemberian input fungsional). Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan

faktor non teknis. Informasi atau keluaran yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah, margin dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi (Hayami 1987).

Untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan, maka dilakukan pengawetan dan atau pengolahan hasil-hasil perikanan. Tujuan pengawetan ikan adalah untuk mempertahankan ikan selama mungkin dengan menghambat atau menghentikan aktivitas mikroorganisme pembusuk. Hampir semua cara pengawetan akan menyebabkan berubahnya sifat-sifat ikan segar, baik itu dalam hal bau, rasa, bentuk ataupun tekstur dagingnya (Rahardi, Kristiawati dan Nazarudin 1996).

METODOLOGI

Metode penelitian yang digunakan adalah metode survey. Pengambilan contoh/responden dilakukan dengan menggunakan teknik *purposive sampling* terhadap para pelaku kegiatan pengolahan hasil perikanan dan atau para pedagang perantara produk olahan hasil perikanan tradisional. Lokasi penelitian di PHPT Muara Angke, sebagai kawasan industri pengolahan produk perikanan tradisional di DKI Jakarta dan di Kelurahan Pluit yang merupakan salah satu lokasi usaha diversifikasi olahan pproduk perikanan di DKI Jakarta.

Data penelitian yang digunakan meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara dengan pelaku usaha serta observasi pada kegiatan industri pengolahan hasil perikanan tradisional di kawasan PHPT Muara Angke. Data Sekunder antara lain diperoleh dari Dinas Perikanan DKI Jakarta dan BPMHPK.

Jumlah contoh/responden yang diambil sebanyak 9 orang, berdasarkan pada pengalaman usaha mengolah hasil perikanan dan variasi jenis komoditas perikanan yang diolah dan dipasarkan di lokasi penelitian. Produk olahan perikanan yang diteliti dikelompokkan atas diversifikasi olahan produk perikanan, pengasinan, penyamakan kulit ikan dan pengolahan limbah.

Penentuan besarnya nilai tambah dari produk olahan perikanan yang dikaji, secara kuantitatif dilakukan dengan menggunakan Metode Hayami. Secara matematis, fungsi nilai tambah (NT) menurut metode Hayami (1987) dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$NT = f (K, B, T, H, U, h, L)$$

- Dalam hal ini :
- K = kapasitas produksi (Kg)
 - B = Jumlah bahan baku yang digunakan (Kg)
 - T = Jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan (orang)
 - H = harga output (Rp/kg)
 - U = upah kerja (Rp)
 - h = harga bahan baku (Rp/kg)
 - L = nilai input lain (Rp)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengkajian Nilai Tambah dan Unsur-unsur Nilai Tambah

Nilai tambah yang diperoleh pada kegiatan usaha pengolahan hasil perikanan terkait dengan faktor teknis dan faktor non teknis. Secara teknis, tingkat teknologi, jumlah bahan baku dan jumlah tenaga kerja yang digunakan akan mempengaruhi besarnya nilai tambah. Unsur non teknis yang juga berpengaruh terhadap besarnya nilai tambah adalah biaya input dan harga output; dalam hal ini harga produk olahan perikanan.

Menghitung besarnya nilai tambah, secara tidak langsung dapat pula menghitung besarnya marjin yang terjadi pada kegiatan usaha pengolahan produk perikanan ini. Total nilai marjin merupakan penggabungan dari nilai-nilai keuntungan perusahaan (KP), sumbangan input lain (SIL) dan imbalan tenaga kerja langsung (ITKL). Nilai tambah sendiri terdiri dari keuntungan perusahaan (KP) dan sumbangan input lain (SIL). Dengan demikian marjin merupakan penjumlahan dari nilai tambah dan imbalan tenaga kerja langsung. Dasar perhitungan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rp/Kg bahan baku, sesuai dengan metoda penghitungan nilai tambah menurut Hayami (1987).

Dari nilai marjin inilah dapat diketahui adanya balas jasa pemilik-pemilik faktor produksi. Hal ini menunjukkan bahwa untuk menghasilkan nilai tambah pada produk olahan perikanan, setiap pemilik faktor produksi memiliki kontribusi dalam mewujudkan nilai tambah tersebut dan sekaligus menerima balas jasanya. Hasil pengolahan data dan perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metoda Hayami (1987) pada produk olahan hasil perikanan yang diolah secara tradisional di DKI Jakarta disajikan pada Tabel 1.

Urutan besarnya nilai tambah pada 9 jenis olahan produk perikanan, dari nilai tambah terbesar hingga nilai tambah terkecil terjadi pada 1) Pengasinan ikan kakap, 2) Penyamakan kulit ikan pari, 3) Pengasinan ikan manyung (jambal roti), 4) Pembuatan bakso ikan, 5) Pengasapan ikan cucut, 6) Pengasinan ikan tenggiri, 7) Pembuatan otak-otak ikan, 8) Pembuatan nugget ikan dan 9) Pengolahan limbah ikan.

Jika dilihat dari nilai marjin, kesembilan jenis olahan produk perikanan menunjukkan nilai marjin yang berbeda. Dalam sebuah kegiatan usaha, umumnya nilai marjin yang terjadi pada suatu kegiatan usaha termasuk hal yang diperhitungkan oleh pelaku usaha. Urutan nilai marjin dari yang terbesar hingga terkecil terjadi pada 1) Pengasinan ikan kakap, 2) Penyamakan kulit ikan pari, 3) Pembuatan nugget ikan, 4) Pembuatan otak-otak ikan, 5) Pembuatan bakso ikan, 6) Pengasinan ikan manyung (jambal roti), 7) Pengasinan ikan tenggiri, 8) Pengasapan ikan cucut, dan 9) Pengolahan limbah ikan.

Tabel 1. Hasil Perhitungan Nilai Tambah, Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi dan Jumlah Tenaga Kerja yang Digunakan pada Pembuatan Sembilan Jenis Produk Olahan Perikanan Tradisional di DKI Jakarta, Bulan Desember Tahun 2003.

No.	Jenis olahan Produk Perikanan	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)	Nilai Tambah* (Rp)	Balas Jasa Pemilik-pemilik faktor Produksi*		ITKL per orang (Rp)
				(Rp)	(%)	
1.	Pengasinan ikan kakap	3	12 854.48	Marjin = 13.000.00 ITKL = 58.31 KP = 12.796.17 SIL = 145.52	(0.45) (98.43) (1.12)	19.44

Lanjutan Tabel 1

2.	Penyamakan kulit ikan pari	12	8 919.44	Marjin = 12, 500.00 ITKL = 1, 950.00 (15.60) KP = 6, 969.44 (55.76) SIL = 3,580.56 (28.64)	162.50
3.	Pengasinan ikan manyung (jambal roti)	2	3 983.00	Marjin = 4, 250.00 ITKL = 130.47 (3.07) KP = 3, 852.53 (90.65) SIL = 267.00 (6.28)	65.24
4.	Pembuatan bakso ikan	5	2 912.75	Marjin = 6, 794.00 ITKL = 320.00 (4.71) KP = 2, 592.75 (38.16) SIL = 3,881.37 (57.13)	64.00
5.	Pengasapan ikan cucut	3	2 688.64	Marjin = 3, 333.33 ITKL = 316.35 (9.49) KP = 2,372.29 (71.17) SIL = 644.69 (19.34)	105.45
6.	Pengasinan ikan tenggiri	5	2 522.43	Marjin = 3, 600.00 ITKL = 520.00 (14.14) KP = 2, 002.43 (55.62) SIL = 1,077.57 (29.93)	104.00
7.	Pembuatan otak-otak ikan	7	1 616.31	Marjin = 7, 970.00 ITKL = 320.00 (4.01) KP = 1, 296.31 (16.26) SIL = 6,354.28 (79.72)	45.71
8.	Pembuatan nugget ikan	6	825.52	Marjin = 8, 599.00 ITKL = 320.00 (3.74) KP = 505.52 (5.91) SIL = 7,733.30 (90.35)	53.33
9.	Pengolahan limbah ikan	2	455.34	Marjin = 567.00 ITKL = 58.31 (8.02) KP = 409.87 (72.33) SIL = 111.33 (19.65)	29.16

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer

Keterangan : ITKL = Imbalan Tenaga Kerja Langsung

KP = Keuntungan Pemasaran

SIL = Sumbangan Input Lain

* Dasar perhitungan dalam Rp/Kg bahan baku

Ada hal unik yang dapat dilihat dari nilai-nilai yang diperoleh pada Tabel 1, yaitu pada nilai tambah dan keuntungan pemasaran (KP) dalam satuan rupiah, Urutan besarnya nilai tambah (dari yang terbesar hingga terkecil) pada kesembilan jenis olahan produk perikanan, sejalan dengan urutan besarnya nilai keuntungan perusahaan (KP). Pengasinan ikan kakap memiliki nilai tambah dan nilai keuntungan perusahaan yang terbesar, sedangkan pengolahan limbah ikan menghasilkan nilai tambah dan nilai keuntungan perusahaan yang terkecil. Berarti semakin besar nilai tambah, maka akan semakin besar pula keuntungan yang diperoleh pengusaha produk olahan perikanan tersebut.

Hal lain yang dapat dilihat dari marjin adalah kaitannya dengan jumlah dan besarnya upah tenaga kerja yang digunakan pada masing-masing jenis olahan produk perikanan. Penyamakan kulit ikan pari menggunakan tenaga kerja terbanyak (12 orang) dan sekaligus memiliki nilai imbalan tenaga kerja langsung (ITKL) per orang yang paling besar (Rp 162.50). Penggunaan jumlah tenaga kerja yang berbeda menghasilkan nilai imbalan tenaga kerja langsung (ITKL) yang berbeda pula. Nilai ITKL per orang tenaga



kerja yang cukup menonjol terjadi pada dua jenis olahan produk perikanan tradisional lainnya, yaitu pada pengasapan ikan cucut (Rp 105.45) dan pengasinan ikan tenggiri (Rp 104.00). Nilai ITKL per orang terkecil terjadi pada jenis olahan pengasinan ikan kakap.

Kegiatan usaha pengolahan produk perikanan secara tradisional didukung oleh sejumlah input yang bersumber dari luar bidang perikanan. Input yang digunakan dapat berupa sarana dan peralatan dalam proses produksi atau proses pemasaran produk. Hal itu terlihat pada nilai sumbangan input lain yang diperoleh dari usaha pengolahan produk perikanan ini. Persentasi besarnya nilai sumbangan input lain (SIL) pada sembilan jenis olahan produk perikanan di DKI Jakarta di dalam penelitian ini ternyata berbeda-beda. Persentase SIL terbesar terjadi pada pembuatan nugget ikan (90.35%), sedangkan persentase SIL terkecil terjadi pada pengasinan ikan kakap (1.12%).

Implikasi Nilai Tambah Produk Olahan Perikanan

Kesembilan jenis olahan produk perikanan pada penelitian ini memiliki nilai tambah yang berbeda. Jika dilihat dari besarnya nilai tambah, nilai margin, keuntungan perusahaan dan imbalan tenaga kerja langsung yang diperoleh, maka penyamakan kulit ikan pari merupakan kegiatan usaha pengolahan produk perikanan yang paling baik.

Kulit ikan pari yang telah diolah (disamak) ini memang bukan untuk dikonsumsi langsung, tetapi merupakan bahan baku bagi industri pembuat berbagai jenis asesoris seperti tas, jaket, dompet, sepatu dan sebagainya yang produknya saat ini tergolong sedang digemari oleh konsumen. Dengan demikian penyamakan kulit ikan pari memiliki prospek pemasaran yang cukup baik. Namun perlu diperhatikan bahwa berdasarkan data Statistik Perikanan Tangkap Indonesia, ketersediaan ikan pari menduduki urutan ke sepuluh (setelah ikan-ikan jenis Tongkol, Tuna, Kembung Indian, Tembang, Layang, Tenggiri, Mollusca, Selar dan Bawal hitam) dari sekitar 40 jenis ikan, dilihat dari volume dan jenis ikan yang ditangkap di DKI Jakarta pada tahun 1999-2001.

Pengasinan ikan kakap menghasilkan nilai tambah yang tertinggi yaitu sebesar Rp 12 854.48. Nilai tambah cukup tinggi terkait dengan aspek pasar (selera konsumen) yang secara umum dapat mengkonsumsi jenis ikan ini. Pengasinan ikan kakap selain memberikan kontribusi kepada pemilik-pemilik faktor produksi yang mengolah ikan tersebut, juga memberikan nilai tersendiri kepada konsumen. Dewasa ini konsumen membutuhkan pangan yang beraneka ragam dalam jumlah dan jenisnya namun dengan kualitas yang baik, harga yang terjangkau serta kemudahan untuk diolah atau dikonsumsi dan tidak jarang juga prestisenya dalam mengkonsumsi produk perikanan. Umumnya konsumen tidak memiliki hambatan psikologis untuk mengkonsumsi ikan kakap, bahkan cenderung memiliki gengsi tersendiri.

Ditinjau dari aspek pasar, pengasinan ikan kakap memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan. Namun ditinjau dari ketersediaannya sebagai bahan baku pada kegiatan usaha (industri), juga perlu mendapat perhatian, seperti pada ikan pari. Menurut data Statistik Perikanan Tangkap Indonesia, ketersediaan ikan kakap menduduki urutan ke empat belas dari sekitar 40 jenis ikan, dilihat dari volume dan jenis ikan yang ditangkap di DKI Jakarta pada tahun 1999-2001.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Produk olahan perikanan yang diproduksi dengan cara tradisional dalam bentuk usaha industri rumah tangga, kelompok usaha maupun perorangan, pada dasarnya menghasilkan nilai tambah. Besarnya nilai tambah yang diperoleh dari setiap jenis produk dan jenis olahan berbeda-beda.

Dari 9 jenis olahan produk perikanan tradisional yang diteliti, terdapat 2 produk olahan yang menghasilkan nilai tambah lebih besar dibanding yang lainnya, yaitu pengasinan ikan kakap (Rp 12 854.48) dan penyamakan kulit ikan pari (Rp 8 919.44). Tujuh jenis olahan produk perikanan tradisional lainnya memiliki nilai tambah lebih kecil dari Rp 4.000,00 per kg bahan baku.

Saran

Penyamakan kulit ikan pari tergolong memiliki prospek pasar dan nilai tambah yang baik. Apabila kegiatan usaha penyamakan kulit ikan pari akan dikembangkan di DKI Jakarta, maka calon pengusaha atau pengusaha yang akan mengembangkan usaha penyamakan kulit ikan pari perlu memperhatikan ketersediaan ikan pari atau menyiapkan pasokan ikan pari dari luar DKI Jakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2002. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia, Badan Pusat Statistik. Dinas Perikanan DKI Jakarta. 2003. Laporan Tahunan. Dinas Perikanan DKI Jakarta.
- Hayami, Y. Toshihiko Kawagoe, Yoshinori Marooka and Masdjidin Siregar. . 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective From A Sunda Village. CGPRT Center. Bogor. 75 p.
- Kartono, Kartini. Pengantar Metodologi Riset Sosial. CV Mandar Maju. Bandung. 390 Hal.
- Rahardi, F., Kristiawati dan Nazarudin. 1996. Agribisnis Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta. 63 Hal.