

## ANALISIS NILAI TAMBAH SOSIS & SEMPOL LELE merk “ABLE” di Unit Pengolahan Ikan Kabupaten Kediri

Erlin Widya Fatmawati<sup>1</sup>, Nastiti Winahyu<sup>2</sup>, Wahyu Aditya Pratama<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Kediri Kediri

### Artikel Info

#### Genesis Artikel:

Diterima :

Direvisi :

Diterbitkan :

#### Kata Kunci :

Ikan Lele

Nilai Tambah

Sosis

Sempol

### ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan nilai tambah produk sempol dan sosis ikan lele di Unit Pengolahan Ikan Kabupaten Kediri. Metode analisis dalam penelitian ini menggunakan metode analisis perhitungan nilai tambah Hayami. Penelitian dilakukan dengan melakukan wawancara kepada pelaku usaha pengolahan ikan lele di UPI Kabupaten Kediri. Hasil dari penelitian ini menyatakan bahwa dari hasil perhitungan nilai tambah, disimpulkan bahwa nilai tambah produk sosis lele lebih kecil yaitu sebesar 41,87 persen, sedangkan produk sempol lele sebesar 53,38 persen. Hasil profit untuk sosis lele sebesar 32,23 persen, lebih kecil sempol lele yang mendapatkan profit sebesar 61,03 persen. Berdasarkan hasil analisis nilai tambah tersebut, dapat menjadi saran kepada UPI Kabupaten Kediri bahwa nilai tambah yang tinggi juga dapat memberikan nilai profit yang tinggi. Hasil penelitian ini juga dapat menjadi dasar UPI untuk menjadikan produk olahan sempol lele untuk lebih banyak diproduksi agar profit juga lebih tinggi.

### ABSTRACT

*This research have purpose is to determine the comparison of the added value of sempol and catfish sausage products in the UPI Kediri. The analytical method in this research uses the Hayami added value calculation analysis method. The research was carried out by conducting interviews with catfish processing business actors at UPI, Kediri Regency. The results of this research state that from the results of the added value calculation, it was concluded that the added value of the catfish sausage product was smaller, namely 41.87 percent, while the catfish sempol product was 53.38 percent. The profit result for catfish sausage was 32.23 percent, smaller for catfish sempol which got a profit of 61.03 percent. Based on the results of the added value analysis, it can be a suggestion to UPI Kediri that high added value can also provide high profit value. The results of this research can also be a basis for UPI Kediri to produce more processed catfish sempol products so that profits are also higher.*

This is an open access article under the CC BY-SA License.



### Penulis Korespondensi:

Erlin Widya Fatmawati

Program Studi Agribisnis

Universitas Islam Kediri Kediri

Email: [erlin.widyaf@gmail.com](mailto:erlin.widyaf@gmail.com)

Handphone: 082330396611

## PENDAHULUAN

Pada dasarnya teori nilai tambah produk ialah konsep yang menggambarkan peningkatan nilai suatu produk melalui proses produksi atau penyediaan layanan tambahan. Nilai tambah ini dapat diukur dari prespektif pelanggan, yang menganggap produk atau layanan lebih berharga dengan adanya peningkatan kualitas, fitur, atau manfaat yang ditawarkan.

Unit pengolahan ikan atau UPI adalah salah satu UMKM yang melakukan pengolahan ikan lele menjadi produk-produk yang lebih memiliki daya tahan lama dan juga harga jual yang lebih tinggi. Salah satu produk unggulan dari UPI ini adalah sosis lele dan sempol lele. Produk ini merupakan produk olahan ikan lele, dimana ikan lele merupakan komoditas yang mudah rusak dan memiliki daya tahan simpan yang rendah.

Aji dkk (2018) dalam penelitiannya menyimpulkan nilai tambah ikan kaleng sebesar Rp 10.244.800,00/ton, cold storage sebesar Rp 3.924,00.00/ton dan dengan jumlah tepung menggunakan metode perhitungan nilai tambah Hayami. Rp8.030.500,00 per ton. Nilai tambah pengolahan ikan dipengaruhi oleh harga produksi, pangsa input produksi lainnya, dan harga bahan baku. Berdasarkan perhitungan nilai tambah yang dilakukan dengan metode nilai tambah Hayami diperoleh rasio nilai tambah tertinggi yaitu. Nilai tambah produk ikan yang telah dilakukan pengalengan didapatkan yaitu dengan nilai 71,91 persen. Sedangkan rasio nilai tambah yang paling rendah adalah analisis nilai tambah pada produk berupa ikan beku yaitu dengan nilai 50,18%. Produk ikan yang telah dikalengkan mendapatkan profit yang paling tinggi yaitu sebesar 99,98%. Berdasarkan penelitian tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa analisis perhitungan nilai tambah dan keuntungan pada industri pengolahan ikan tersebut ternyata paling besar dipengaruhi oleh biaya-biaya pengeluaran untuk input produksi yang digunakan. Dalam upaya mendapatkan perhitungan nilai tambah dan keuntungan dengan nilai yang besar, maka sebuag industri pengolahan ikana lebih baik memberikan perhatian dengan mengoptimalkan biaya input produksi. Kemudian, dalam rangka pengurangan biaya input produksi, maka pengolah ikan dapat peningkatan penjualan pada produk-produknya.

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana perbandingan nilai tambah antara produk olahan sempol dan sosis lele di UPI Kabupaten Kediri. Harapan dari penelitian ini untuk memberikan masukan dan referensi kepada UPI Kabupaten Kediri

mengenai bagaimana hasil nilai tambah kedua produk olahan ikan sosis lele dan sempol lele.

### **METODE PENELITIAN**

Metode dalam penelitian ini dilakukan dengan melakukan wawancara kepada beberapa pengelola Unit Pengolahan Ikan Kabupaten Kediri pada bulan Juli sampai Agustus 2023. Wawancara yang dilakukan mengenai analisis nilai tambah dengan metode Hayami sesuai dengan table di bawah ini. Proses pembuatan produk olahan ikan yaitu sempol dan sosis lele juga dilakukan observasi untuk menambah penjelasan mengenai analisis perhitungan nilai tambah pada penelitian ini. Data yang diperoleh kemudian dimasukkan kedalam table perhitungan nilai tambah sesuai dengan metode Hayami seperti pada table di halaman selanjutnya.

Berikut juga dilampirkan katalog produk olahan ikan lele merk ABLE di Unit Pengolah Ikan Kabupaten Kediri.



**Gambar 1. Produk Sosis Lele merk ABLE**

Tabel 1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah untuk Produk Olahan

<b>NO</b>	<b>Variabel</b>	<b>Notasi</b>
<b>A.</b>	<b>Output Produk Olahan, Input, &amp; Price</b>	
1.	Produk Olahan (Unit)	(A)
2.	Bahan Baku Primer (Kg)	(B)
3.	Tenaga Kerja (HOK)	(C)
4.	Faktor Konversi	(D = A : B)
5.	Koefesiensi Tenaga Kerja (JKO/Kg)	(E = C : B)
6.	Harga Produk Olahan (Rp/Unit)	(F)
7.	Gaji Tenaga Kerja (Rp/JKO)	(G)
<b>B.</b>	<b>Reveue dan Profit</b>	
8.	Harga Bahan (Rp/Kg)	(H)
9.	Tambahan Bahan Lainnya (Rp/Kg)	(I)
10.	Nilai Produksi Olahan (Rp/Kg)	(J = D x F)
11a.	Nilai Tambah (Rp/Kg)	(K = J - H - I)
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	[L% = (K : J) x 100%]
12a.	Pendapatan Pekerja (Rp/Kg)	(M = E x G)
b.	Pangsa Pekerja (%)	[N% = (M : K) x 100%]
13a.	Keuntungan (Rp/Kg)	(O = K - M)
b.	Tingkat Keuntungan (%)	[P% = (O : K) x 100%]
<b>NO</b>	<b>Variabel</b>	<b>Notasi</b>
<b>C.</b>	<b>Pemberian Jasa Untuk Faktor Produksi</b>	
14.	Margin (Rp/Kg)	(Q = J - H)
a.	Pendapatan Pekerja (%)	[R = (M : Q) 100%
b.	Tambahan Input Lainnya (%)	[S = (I : Q) 100%]
c.	Profit Pelaku (%)	[ T = (O : Q) 100 %]

Sumber : Hayami, 1987

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian ini merupakan hasil perhitungan nilai tambah produk olahan ikan yaitu sempol dan sosis lele di UPI Kabupaten Kediri. Penelitian ini membahas nilai tambah 2 produk olahan ikan dengan tujuan untuk membandingkan hasil perhitungan nilai tambah pada produk olahan sempol dan sosis lele.

Perhitungan analisis nilai tambah merupakan perhitungan pertambahan nilai suatu produk mentah atau produk primer karena sudah dilakukan proses packaging, pengolahan, dan distribusi dalam suatu proses produksi. Berikut adalah analisis nilai tambah olahan lele merk Able pada usaha Unit Pengolahan Ikan di Kabupaten Kediri.

**Tabel 2 Perhitungan Analisis Nilai Tambah Kedua Produk Olahan Ikan Lele**

NO	Variabel	Nilai tambah	
		Sosis Lele	Sempol Lele
<b>A.</b>	<b>Output Produk Olahan, Input, &amp; Price</b>		
1.	Produk Olahan (Unit)	25	100
2.	Bahan Baku Primer (Kg)	2	4
3.	Tenaga Kerja (HOK)	3	2
4.	Faktor Konversi	12,5	25
5.	Koefisiensi Tenaga Kerja (HOK/Kg)	1,5	0,5
6.	Harga Produk Olahan (Rp/Unit)	17.000,00	10.000,00
7.	Gaji Tenaga Kerja (Rp/HOK)	35.000,00	35.000,00
<b>B.</b>	<b>Revenue dan Profit</b>		
8.	Harga Bahan (Rp/Kg)	60.000,00	60.000,00
9.	Tambahan Bahan Lainnya (Rp/Kg)	50.814,00	56.543,80
10.	Nilai Produksi Olahan (Rp/Kg)	212.500,00	250.000,00
11a.	Nilai Tambah (Rp/Kg)	101.686,00	133.456,20
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	47,85	53,38
12a.	Pendapatan Pekerja (Rp/Kg)	52.500,00	17.500
b.	Pangsa Pekerja (%)	51,63	13,11
13a.	Keuntungan (Rp/Kg)	49.186,00	115.956,20
b.	Tingkat Keuntungan (%)	48,37	86,89
<b>C.</b>	<b>Pemberian Jasa Untuk Faktor Produksi</b>		
14.	Margin (Rp/Kg)	152.500,00	190.000,00
a.	Pendapatan Pekerja (%)	34,43	9,21
b.	Tambahan Input Lainnya (%)	33,32	29,76
c.	Profit Pelaku (%)	32,25	61,03

Berdasarkan tabel hasil analisis nilai tambah, menunjukkan bahwa perhitungan nilai tambah olahan ikan lele dalam satu kali produksi ialah olahan sosis sebanyak 25 pack/produksi dan olahan sempol ikan lele sebanyak 100 pack per produksi. Harga bahan baku utama adalah Rp. 60.000,00 per kg. Bahan baku yang digunakan untuk olahan sosis lele sebesar 2 kg per produksi dan sempol lele sebesar 4 kg per produksi. Tambahan bahan lainnya atau bahan baku penolong sosis lele sebesar Rp 50,814,00 per kg bahan baku dan sempol lele sebesar Rp 56.543,80 per kg bahan baku material yang digunakan.

Dalam perhitungan nilai faktor konversi bisa dengan perhitungan pembagian jumlah output produksi dan input bahan baku ikan lele yang digunakan. Berdasarkan perhitungan nilai faktor konversi yang dilakukan pada produk olahan sosis lele yaitu didapatkan sebesar 12,5 dibandingkan dengan perhitungan nilai faktor konversi pada produk olahan sempol lele yaitu sebesar 25. Perhitungan nilai konversi pada perhitungan analisis nilai tambah ini diinterpretasikan bahwa setiap penggunaan satu kilogram bahan ikan lele segar maka dapat menghasilkan 12,5 bungkus sosis lele dan 25 bungkus sempol lele.

Selanjutnya akan membahas mengenai nilai koefisien pada tenaga kerja yang digunakan dalam pengolahan ikan lele menjadi produk sosis dan sempol dapat dihitung dengan membagi input jumlah tenaga kerja yang digunakan dengan input bahan baku ikan lele yang dibutuhkan untuk proses pengolahan. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan, produksi sosis lele dan sempol lele menghasilkan koefisien tenaga kerja sebesar 1,5 dan 0,5. Hasil tersebut dapat diinterpretasikan bahwa penggunaan ikan lele 1 kilogram ikan lele menjadi sosis lele dan sempol lele memerlukan curahan tenaga kerja 1,5 HOK atau 3 jam untuk sosis lele dan 0,5 HOK atau 1,5 Jam untuk sempol lele.

Perhitungan analisis ditabel pada item nilai tambah yang dihitung dari nilai tambah olahan ikan lele merupakan perhitungan pengurangan atau selisih dari nilai produk olahan ikan lele, pertambahan input bahan baku lainnya, dan harga bahan baku yang digunakan dalam pengolahan produk ikan lele. Perhitungan pada item nilai olahan ikan lele yaitu hasil dari nilai faktor konversi dikali dengan harga produk olahan ikan lele tersebut. Perhitungan nilai produk pada penelitian ini, untuk sosis lele sebesar Rp 212.500,00 per kg dimana nilai tersebut merupakan hasil faktor konversi 12,5 yang dikalikan harga produk sebesar Rp 17.000,00 per pack. Hasil nilai produksi tersebut dikurangi biaya bahan baku dan biaya tambahan input lainnya yang memperoleh hasil perhitungan nilai tambah sebesar Rp 101.686,00 per kg. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dapat disimpulkan bahwa

dalam setiap proses pengolahan atau produksi olahan sosis lele di UPI Kabupaten Kediri, dimana 1 kg ikan lele dapat memberikan nilai tambah produk olahan sosis lele sebesar 101.686,00 per kg. Perbandingan dengan nilai tambah pada produk olahan sempol lele sebesar Rp 250.000,00 per kg yang diperoleh dari faktor konversi 25 dan harga produk sebesar Rp 10.000,00 per pack. Hasil nilai produksi tersebut dikurangi biaya bahan baku dan biaya tambahan input lainnya yang memperoleh hasil perhitungan nilai tambah sebesar Rp 133.456,20 per kg. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut, dapat disimpulkan bahwa dalam setiap proses produksi olahan sempol lele, dimana 1 kg ikan yang telah dilakukan proses produksi menjadi sempol lele ternyata dapat menghasilkan perhitungan nilai tambah sebesar 133.456,20 per kg.

Nilai perbandingan dalam perhitungan nilai tambah merupakan hasil dari nilai persentase perhitungan nilai tambah dibandingkan dengan perhitungan nilai produk yang telah menjadi produk olahan. Menurut hasil penelitian yang dilakukan Saraswati et al (2010), menyimpulkan bahwa perhitungan dalam nilai produksi suatu olahan itu didapatkan dari nilai produk yang telah di tambahkan ketika pengolahan produk. Rasio nilai tambah sosis lele sebesar 47,85%. Sedangkan, Rasio nilai tambah sempol lele sebesar 53,38%. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan bahwa rasio nilai tambah olahan sosis lele lebih rendah dibandingkan sempol lele dikarenakan rasio nilai tambah sosis lele kurang dari 50% maka sesuai kriteria ujinya nilai tambah sosis lele tergolong rendah sedangkan rasio nilai tambah olahan sempol lele lebih dari 50% maka sesuai kriteria ujinya nilai tambah sempol lele tergolong tinggi (Sudiyono, 2004).

Pendapatan pekerja merupakan perkalian koefisien tenaga kerja dengan gaji tenaga kerja (Rp/HOK). Gaji tenaga kerja sebesar 35.000,00/hari, pada olahan sosis lele nilai koefisien tenaga kerja sebesar 1,5 sehingga pendapatan pekerja yang diperoleh sebesar Rp 52.500,00/kg sedangkan pada sempol lele nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,5 sehingga pendapatan pekerja yang diperoleh sebesar Rp. 17.500,00.

Profit yang didapatkan oleh pelaku usaha olahan ikan lele dapat dihitung dengan melakukan pengurangan nilai tambah dengan biaya atau gaji tenaga kerja. Perhitungan nilai tambah tersebut merupakan nilai tambah bersih yang diterima dalam melakukan usaha tersebut. Adapun perhitungan profit atau keuntungan yang diperoleh dari hasil pengolahan sempol lele adalah sebesar 49.186,00 per kg. Tingkat keuntungan yang didapatkan adalah sebesar 48,37% dari total nilai tambah. Hasil perhitungan tersebut dapat diinterpretasikan bahwa setiap 1 kg bahan baku daging ikan lele dengan perlakuan

pengolahan menjadi sosis lele, maka dapat memberikan nilai tambah dengan menghasilkan keuntungan sebesar Rp 49.186,00 per kg. dibandingkan dengan hasil perhitungan keuntungan olahan lainnya yaitu sosis lele sebesar Rp 115.956,20 per kg lebih besar dari keuntungan yang didapatkan dari olahan sosis lele. Tingkat keuntungan yang didapatkan adalah sebesar 86,89% dari nilai tambah juga menggambarkan lebih besar dari olahan sosis lele. Hasil penjelasan tersebut dapat diartikan bahwa setiap 1 kg bahan baku ikan lele yang digunakan dengan adanya perlakuan nilai tambah karena proses pengolahan menjadi sosis lele menghasilkan keuntungan sebesar Rp 115.956,20 per kg.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil dan pembahasan diatas, maka dapat disimpulkan beberapa hal dibawah ini;

- Rasio nilai tambah sosis lele sebesar 47,85%. Sedangkan, Rasio nilai tambah sempol lele sebesar 53,38%. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan bahwa rasio nilai tambah olahan sosis lele lebih rendah dibandingkan sempol lele dikarenakan rasio nilai tambah sosis lele kurang dari 50% maka sesuai kriteria ujinya nilai tambah sosis lele tergolong rendah sedangkan rasio nilai tambah olahan sempol lele lebih dari 50% maka sesuai kriteria ujinya nilai tambah sempol lele tergolong tinggi

Adapun saran yang diberikan adalah sebagai berikut;

- UPI Kabupaten Kediri sebaiknya lebih focus pada produk dengan profit yang lebih tinggi.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Hayami Y.,et. all.. 1987."Agricultural Marketing and Processing ini Upland Java: A prospectif From A Sunda Village". Bogor
- Saraswati et al. 2013. *Pengaruh Investasi, Tenaga Kerja, dan Inflasi terhadap Nilai Produksi pada Sektor Industri*. E-Jurnal EP Unud, 2 (8), 367-372.
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Edisi Kedua. UMM Press. Malang.