

NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN PENGOLAHAN KERIPIK BELUT

Yasinta Renyanita Sueng ^{1*}, Nyoman Utari Vipriyanti ², Putu Fajar Kartika Lestari³

^{1,2,3} Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Mahasaraswati Denpasar

*Email korespondensi: yasintarenyanita@gmail.com

ABSTRACT

One of the fishery products is eel, where eel can be processed into eel. The purpose of this study is to : analyze the added value and income obtained from processing eel into eel chips in Mengwitani Village, Mengwi District, Badung Regency. This research was conducted at UD Indra Dwi Ananda in Mengwitani Village, Mengwi District, Badung Regency. The research period is two months from September to October 2022. The types of data used in the study include qualitative data and quantitative data. Sources of data in this study are primary data and secondary data. The method used by respondents is the census method, which uses the entire population as respondents who operate as many as 9 people. Data collection methods include: observation, interviews, questionnaires, and documentation. The results showed that the added value generated from processing eel into eel chips in one production process at UD Indra Dwi Ananda, Mengwitani Village, Mengwi District, Badung Regency was Rp. 28.800 per kilogram with a total production of 60 kilograms of eel chips in one time. production process. The income received from processing eels into eel chips in one production process at UD Indra Dwi Ananda in Mengwi Village, Mengwi District, Badung Regency is Rp. 2.800.833 or Rp. 22.406.664 per However, it can be suggested to the government and related agencies to intensify their attention and guidance which includes aspects of capital technology management and marketing because there is added value and the opinion generated from processing eel into eel chips is quite high UD Indra Dwi Ananda in Mengwitani Village, Mengwi District, Badung Regency, hopefully more developed in the future.

Keyword : eel, eel chips, added value and income.

LPENDAHULUAN

Latar Belakang

Hasil perikanan indonesia pada umumnya dapat digunakan sebagai bahan baku industri olahan. Salah satu hasil perikanan adalah belut, dimana belut dapat diolah menjadi keripik belut. Pendorong tingginya permintaan keripik belut karena memiliki rasa khas belut goreng yang gurih dan lezat dan

sangat digemari oleh golongan masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang tua sebagai makanan cemilan. Keripik belut merupakan hasil olahan dari belut segar dengan penambahan bumbu-bumbu serta tepung beras maupun tanpa tambahan tepung beras dalam penggorengannya sehingga lebih enak umumnya konsumen membeli

keripik belut tepung. Pengolahan hasil perikanan merupakan kegiatan industri yang menciptakan nilai tambah bagi komoditi perikanan melalui produk olahan dalam bentuk setengah jadi maupun barang jadi menggunakan bahan baku berasal dari hasil perikanan. UD Indra Dwi Ananda di Desa Mengwitani, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung merupakan industri rumah tangga menengah yang bergerak pada bidang olahan makanan ringan yaitu keripik belut. Keripik belut merupakan olahan makanan ringan cukup lama dikenal masyarakat ditinjau dari segi umur mulai dari orang tua, dewasa, hingga anak kecil sedikit- banyak mengkonsumsi keripik belut sebagai snack yang dipilih pada waktu santai dan dapat dijadikan lauk pendamping nasi.

Tujuan Penelitian

Penelitian bertujuan untuk mengetahui nilai tambah pengolahan belut segar menjadi kripik belut yang bernilai ekonomis. Serta mengetahui pendapatan yang diperoleh dalam pengolahan kripik belut.

II. METODOLOGI PENELITIAN

2.1 Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung. Pemilihan lokasi ditentukan secara sengaja (*purposive*) dengan dasar pertimbangan bahwa UD Indra Dwi Ananda adalah merupakan satu-satunya industri rumah tangga

penghasil keripik belut yang terdapat di Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung yang sudah memiliki izin dari Dinas Perindustrian.

II.METODE ANALISIS DATA

Metode analisis yang digubakan dalam penelitian adalah Analisis Nilai Tambah dan analisis Pendapatan

1. Analisis Nilai Tambah.

Nilai Tambah Bruto NTb = Na ±

$$BA = Na \pm (Bb + Bp) \dots\dots\dots (1)$$

Keterangan : NTb=Nilai tambah bruto (Rp);

Na=Nilai produk akhir keripik belut (Rp);

BA=Biaya antara (Rp);

Bb=Biaya bahan baku keripik belut (Rp);

Bp=Biaya bahan penolong (Rp)

2. Analisis Pendapatan

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots(2)$$

Dimana:

π = Pendapatan (Rupiah)

TR = *Total Revenue*, total penerimaan yang diperoleh per proses produksi (Rupiah)

TC = Total Cost, biaya total yang dikeluarkan per proses produksi (Rupiah).

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Karakteristik responden merupakan gambaran umum tentang keadaan dan latar belakang responden yang berpengaruh terhadap kegiatan usaha, berikut ini akan diuraikan beberapa karakteristik

responden berdasarkan pendidikan, umur dan pengalaman kerja.

Umur

Umur mempunyai pengaruh terhadap kemampuan fisik seseorang dalam mengelola usahanya maupun dalam melakukan pekerjaan lain. Rata-rata umur responden termasuk kedalam kelompok usia umur produktif. Umur responden terbanyak berada pada rentang umur 35-45 tahun sebanyak 5 orang (55,56%), umur responden dengan rentang umur 46- 56 tahun sebanyak 4 orang (44,44%).

Pendidikan

Tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor yang menentukan produktifitas kerja, sikap dan kemampuan orang dalam mengambil keputusan dan tindakan, tingkat pendidikan responden tertinggi yaitu berada pada jenjang pendidikan SMA sebanyak 5 orang (55,56%), diikuti dengan tingkat pendidikan SD sebanyak 3 orang (33,33%), dan tingkat pendidikan yang paling

sedikit adalah SMP sebanyak 1 orang (11,11%).

Karakteristik Usaha Keripik Belut UD Indar Dwi Ananda

Karakteristik usaha meliputi: bahan baku dan proses pengolahan belut menjadi keripik belut, biaya usaha, penerimaan dan pendapatan, serta pemasaran.

Biaya Produksi

Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk proses pembuatan keripik Belut di Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung.

Biaya Tetap

Biaya tetap dalam penelitian ini merupakan biaya penyusutan peralatan kecil seperti wajan, saringan, baskom, timbangan, ember, keranjang bambu, sutil. Uraian biaya penyusutan alat pada UD Indra Dwi Aanda Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata Biaya Penyusutan Alat Pengolahan Keripik Belut Satu Kali Proses Produksi Pada UD Indra Dwi Ananda Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung

No	Sarana/ komponen biaya	Jumlah (bh)	Nilai pembelian (Rp)	Lama pemakaian (tahun)	Nilai penyusutan (Rp)
1	Wajan	2	75.000	18	86,80
2	Saringan	2	27.000	1	562,5
3	Baskom	6	40.000	1	2.500
4	Timbangan	1	380.000	20	197,91
5	Ember	2	25.000	1	520,83
6	Keranjang bambu	2	30.000	3	208,33
7	Sutil	2	25.000	1	520,83
Total					2.099,7

Sumber: Data Diolah Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 1. rata-rata biaya penyusutan alat satu untuk kali proses produksi pada U.D Indra Dwi Ananda Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung adalah sebesar Rp 2.099,7

atau sebesar Rp 16.797,6 per bulan. Biaya tetap pada UD Indra Dwi Ananda Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung termasuk biaya penyusutan alat.

Tabel 2 Rata-rata Biaya Tetap Pengolahan Keripik Belut Satu Kali Proses Produksi Pada UD Indra Dwi Ananda Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung Tahun 2022

No	Biaya Tetap	Besar Biaya Tetap (Rp)	Persentase (%)
1	Penyusutan alat	2.099,7	100
	Total	2.099,7	100

Sumber : Data Diolah Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 2. menunjukkan bahwa rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan dalam satu kali proses produks pada U.D

Indra Dwi Ananda Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung adalah sebesar Rp 2.099,7 atau sebesar Rp 16.797,6 per bulan.

Biaya Variabel

Biaya Variabel adalah biaya langsung yang dapat berubah dengan kuantitas volume penjualan. Biaya variabel pengolahan belut menjadi

keripik belut pada U.D Indra Dwi Ananda Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3 Rata-Rata Biaya Variabel Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut Satu Kali Proses Produksi Pada UD Indra Dwi Ananda

No	Biaya Variabel	Kuantitas	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1	Belut	120	Kg	50.000	6.000.000	78,49
2	Tepung beras	15	Kg	12.000	180.000	2,35
3	Bawang merah	1	Kg	30.000	30.000	0,39
4	Bawang putih	1	Kg	25.000	25.000	0,33
5	Ketumbar	2	Ons	1.000	2.000	0,03
6	Telur	8	Butir	1.500	12.000	0,16
7	Penyedap	10	Pcs	500	5.000	0,08
8	Kemasan kecil	100	Bh	200	20.000	0,26
9	Kemasan besar	200	Bh	500	100.000	1,30
10	Kayu bakar	20	Ikat	15.000	300.000	3,93
11	Garam	1	Kg	10.000	10.000	0,14
12	Label kemasan	300	Bh	200	60.000	0,78
13	Minyak goreng	20	L	15.000	300.000	3,92
14	Upah tenaga kerja	8	Orang	75.000	600.000	7,84
Total					7.644.000	100

Sumber: Data Diolah Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 3. Rata-rata biaya variabel pengolahan belut menjadi keripik belut satu kali proses produksi pada U.D Indra Dwi Ananda Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung adalah sebesar Rp. 7.644.000 atau sebesar Rp 61.152.000 perbulan.

Biaya Total Usaha Kripik Belut

Biaya total adalah jumlah biaya yang dikeluarkan keseluruhan terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya Total yang dikeluarkan pada UD Indra Dwi Ananda dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 Rata-Rata Biaya Total Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut Satu Kali Proses Produksi Pada UD Indra Dwi Ananda

No	Jenis biaya	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya tetap	2.099,7	0,02
2	Biaya variabel	7.644.000	99,98
	Total	7.646.099,7	100,00

Sumber: Data Diolah Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 4 rata-rata biaya total pengolahan belut menjadi keripik belut untuk satu kali proses produksi pada UD Indra Dwi Ananda Desa Mengwitani Kecamatan Mebgwi Kabupaten Badung adalah sebesar Rp. 7.646. 099,7 atau sebesar Rp 61.168.797,6 per bulan.

Penerimaan dan Pendapatan

Pendapatan merupakan hasil dari penjualan produk yang di kurangi dengan total biaya yang di keluarkan. Adapun pendapatan pada UD Indra Dwi Ananda adalah hasil penjualan keripik belut dalam satu kali proses produksi. Secara rinci dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-Rata Penerimaan Dan Pendapatan Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut Satu Kali Proses Produksi Pada UD Indra Dwi Ananda

No	Karakteristik	Kuantitas (kg)	Harga (Rp/kg)	Nilai (Rp)
1	Penerimaan	60	175.000	10.500.000
2	Biaya total produksi			7.646.099,7
3	Pendapatan			2.853.900,3

Sumber: Data Diolah Primer, 2022

Nilai penjualan atau penerimaan pengolahan belut menjadi keripik belut dalam satu kali proses produksi pada UD Indra Dwi Ananda Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung adalah sebesar Rp. 10.500.000 atau 84.000.000 per bulan. pendapatan pengolahan belut

menjadi keripik belut dalam satu kali proses produksi pada UD Indra Dwi Ananda Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung adalah sebesar Rp 2.853.900,3 atau sebesar Rp 22.831.202,4 per bulan.

Nilai Tambah Hasil Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut Pada UD Indra Dwi Ananda

Perhitungan nilai tambah di lakukan dengan berbagai komponen

mempengaruhi dalam perhitungan antara lain bahan baku yang di hitung berdasarkan data yang di peroleh dari lapangan dapat di rinci pada Tabel 6.

Tabel 6 Analisis Nilai Tambah Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut Satu Kali Proses Produksi Pada UD Indra Dwi Ananda Desa Mengwitani

No	Daftar Input, Output, Dan Harga	Nilai
1	Hasil produksi keripik belut (Kg)	60
2	Bahan baku (Kg)	120
3	Tenaga kerja (HOK)	8
4	Faktor konversi (1) / (2)	0,5
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg) (3) / (2)	0,06
6	Harga output (Kg)	175.000
7	Upah rata-rata (Rp/HOK)	75.000
Pendapatan Dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	50.000
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	8.700
10	Nilai <i>output</i> (Rp/Kg) (4) x (6)	87.500
11	Nilai tambah (10) – (8) – (9) (Rp/Pcs)	28.800
	Rasio nilai tambah (%) (11a) / (10)	32,91
12	Imbalan tenaga kerja (5) x (7) (Rp/kg)	4.500
	Bagian tenaga kerja (%) (12a) / (11a)	15,62
13	Keuntungan (11a) – (12a) (Rp/kg)	24.300
	Tingkat keuntungan (%) (13a) / (11a)	84,37
14	Marjin (10) – (8) (Rp/kg)	37.500
	endapatan tenaga kerja (%) (12a) / (14)	12
	Sumbangan <i>input</i> lain (%) (9) / (14)	23,2
	Keuntungan (%) (13a) / (14)	63,33

Sumber: Data Diolah Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 6 menunjukkan bahwa rata-rata penggunaan bahan baku dalam proses pengolahan belut menjadi keripik belut pada UD Indra Dwi Ananda Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung. UD Indra Dwi Ananda

menggunakan bahan baku dalam satu kali proses produksi sebanyak 120 kg belut dengan harga Rp. 50.000/kg dengan membeli bahan baku dari petani Daerah Jawa, menghasilkan 60 kg keripik belut yang setara dengan 300 pcs (kemasan besar 200 pcs dan kemas kecil 100 pcs).

Keripik belut tersebut kemudian dikemas dalam dua bentuk kemasan (besar dan kecil) yang masing-masing kemasan tersebut mempunyai berat dan harga tersendiri. Untuk kemasan besar menjadi 200 pcs, dimana 1 pcs kemasan besar setara dengan 250 gram dengan harga jual Rp 45.000/pcs dan kemasan kecil sebanyak 100 pcs, dimana 1 pcs kemasan kecil setara dengan 100 gram dengan harga jual Rp 15.000/pcs. Tenaga kerja yang dihitung adalah semua tenaga yang berperan dalam proses produksi keripik pada UD Indra Dwi Ananda berjumlah 8 orang dengan upah rata-rata tenaga kerja perhari sebesar Rp 75.000 dengan jumlah jam kerja sebanyak 8 jam/hari. Nilai faktor konversi yaitu sebesar 0,5 di dapat dari pembagian antara hasil produksi dan bahan baku. Faktor konversi yang didapatkan oleh usaha keripik belut pada UD Indra Dwi Ananda meningkatkan volume sebesar 0,5. Nilai koefisien tenaga kerja pada UD Indra Dwi Ananda sebesar 0,06.

Nilai sumbangan input lain sebesar Rp. 8.700 per kilogram yang diperoleh dari total biaya sumbangan input lain sebesar 1.044.000 di bagi jumlah bahan baku 120 kg. Nilai *output* yang dicapai pada pengolahan keripik belut sebesar Rp. 87.500 per kilogram. Nilai *output* ini dialokasikan untuk bahan baku sebesar Rp 50.000 per kilogram dan sumbangan *input* lain sebesar Rp 8.700 per kilogram.

Hasil perhitungan nilai tambah yang diperoleh UD Indra Dwi Ananda sebesar Rp 28.800 untuk setiap satu kg belut, merupakan selisih antara nilai *output* dengan bahan baku dan sumbangan *input lain*. Rasio nilai tambah belut per proses produksi pada pengolahan belut menjadi keripik belut adalah sebesar 32,91%. Margin yang diperoleh untuk proses pengolahan belut menjadi keripik belut sebesar Rp 37.500, margin yang didapat berasal dari selisih antara nilai *output* dengan harga bahan baku belut per kilogram, dengan jumlah persenan untuk sumbangan input lain sebesar 23,2%, pada sumbangan input lain diperoleh dari penjumlahan seluruh biaya dibagi dengan nilai margin dikalikan dengan 100%. Keuntungan yang diperoleh pemilik UD Indra Dwi Ananda untuk pengolahan belut menjadi keripik belut adalah sebesar 63,33% artinya untuk setiap satu kali proses produksi keripik belut akan menghasilkan keuntungan sebesar 63,33%.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

Besarnya nilai tambah pengolahan belut menjadi keripik belut pada UD Indra Dwi Ananda di Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung sebesar Rp. 28.800. per kilogram dengan total produksi sebanyak 60 kilogram keripik belut dalam satu kali proses produksi serta pendapatan yang diterima dari hasil pengolahan belut menjadi keripik belut dalam satu kali proses produksi

pada UD Indra Dwi Ananda di Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung sebesar Rp 2.800.833. atau sebesar Rp 22.406.664 per bulan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agnes Listyawati, Suprapti Supardi, RR. Aulia Qonita (2016) *Analisis Nilai Tambah dan Saluran Pemasaran Agroindustri Keripik Belut di Kabupaten Klaten*
- Hidayat, A. F., & Muttalib, S. A. (2022). *Analisis Nilai Tambah Produk Agroindustri Tempe Di Kecamatan Sukamulia, Kabupaten Lombok Timur. Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 8(2), 230-235.
- Hutagalung, E. S. (2022). *Analisis Pendapatan Dan Distribusi Nilai Tambah (Metode Hayami) Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kota Sibolga.*
- Mia Berlia, Iwang Gumilar, Lintang P.S Yuliadi, dan Atika Nurhayati (2017) *Analisis Usaha dan Nilai Tambah Produk Kerupuk Berbahan Baku Ikan dan Udang.*
- Nur, Aminah. 2013. *Analisis Nilai Tambah dan Pengolahan Susu Kedelai Pada Skala Industri Rumah Tangga di Kota Medan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.*
- Sulaiman, I. (2022). *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut (Studi Kasus) di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur. Jurnal Bakti Agribisnis*, 6(01), 31-36.
- Wahyu Hamidi (2016), *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau.*