



Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Bandeng Gepuk Pada Industri Rumah Tangga di Kecamatan Tirtajaya Kabupaten Karawang

Silvia Jeris¹, Muharam², I Putu Eka Wijaya³

^{1,2,3}Program Studi Agribisnis Universitas Singaperbangsa Karawang, Jl. HS Ronggowaluyo, Telukjambe Timur, Kabupaten Karawang

Abstract

Received: 4 Maret 2023

Revised: 12 Maret 2023

Accepted: 22 Maret 2023

This study has the following objectives: (1) Analyzing the income level of gepuk milkfish for one month obtained by the Gepuk Milkfish Home Industry in Tirtajaya District, Karawang Regency, (2) Analyzing the added value of gepuk milkfish for one month obtained by the Gepuk Milkfish Home Industry in Tirtajaya District, Karawang Regency. The determination of the research area was based on the consideration that, in Tirtajaya District, the raw material for milkfish is very abundant and there is processing of milkfish into gepuk milkfish. In this study, researchers set 4 people as respondents with the census method. This study uses data analysis in the form of cost, revenue, income and added value analysis. The results showed that: (1) The average total cost incurred by the processor was Rp. 26,073,441.62 per month. The average acceptance of gepuk milkfish is Rp. 44,550,000 per month. The average income is IDR 18,476,558.38 per month. (2) The added value obtained from processing milkfish into gepuk milkfish for one month is an average of IDR 8,782.17 per fish with a value added ratio of 45%. So based on these results the added value of gepuk milkfish is said to be high because it has a ratio of > 40%.

Keywords: Added Value, Cost, Income, Milkfish Gepuk, Milkfish, Revenue.

(*) Corresponding Author: silvia.jeris@gmail.com

How to Cite: Jeris, S., Muharam, M., & Wijaya, I. P. (2023). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Bandeng Gepuk Pada Industri Rumah Tangga di Kecamatan Tirtajaya Kabupaten Karawang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 637-647. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7827310>

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara maritim mempunyai potensi yang besar dalam perikanan, baik perikanan air tawar, air payau, maupun air laut. Sektor kelautan dan perikanan menjadi salah satu sumber bagi pertumbuhan ekonomi nasional. Hal tersebut dapat terjadi dengan adanya daya dukung berupa kapasitas supply yang besar dengan dukungan permintaan yang terus meningkat. Permintaan dalam sektor kelautan dan perikanan berupa ikan dan usaha pengolahan perikanan dapat di ekspor, pada sisi lain input-nya berasal dari sumber daya domestik. Selain hal tersebut, produk sektor kelautan dan perikanan memiliki sifat dapat diperbarui, sehingga mendukung bagi pembangunan berkelanjutan (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2016).

Salah satu komoditas perikanan yang mempunyai potensi untuk dikembangkan dalam agroindustri adalah ikan bandeng. Ikan bandeng merupakan komoditas perikanan yang relatif mudah di budidayakan, memiliki nilai pilihan konsumen yang tinggi, serta tahan terhadap perubahan lingkungan yang ekstrim.



Keunggulan tersebut menjadikan ikan bandeng menjadi salah satu pilihan makanan yang semakin populer di masyarakat (Kementrian Kelautan dan Perikanan 2019). Salah satu produk perikanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah ikan bandeng. Ikan bandeng merupakan suatu komoditas perikanan yang memiliki rasa cukup enak dan gurih sehingga banyak digemari masyarakat. Selain itu, harganya juga terjangkau oleh segala lapisan masyarakat. Ikan bandeng digolongkan sebagai ikan berprotein tinggi dan berkadar lemak rendah (Susanto, 2010). Menurut penelitian Balai Pengembangan dan Penelitian Mutu Perikanan (1996), kandungan omega-3 Bandeng sebesar 14.2% melebihi kandungan omega-3 pada ikan salmon (2.6%), ikan tuna (0.2%) dan ikan sardines/mackerel (3,9%). Oleh karena itu, ikan bandeng mempunyai andil yang cukup besar bagi peningkatan gizi masyarakat.

Kelemahan ikan bandeng ada dua yaitu; dagingnya berduri dan terkadang berbau lumpur/tanah. Salah satu industri yang dapat digolongkan sebagai agroindustri pangan adalah industri pengolahan ikan bandeng yang memberikan nilai tambah terhadap ikan bandeng. Pada umumnya ikan bandeng diolah secara tradisional antara lain dengan cara pengasapan, penggaraman dan pemindangan. Pengolahan tersebut hanya merubah komposisi daging, rasa serta tekstur ikan saja.

Salah satu upaya untuk mengatasi gangguan ataupun hambatan berupa daging berduri dan terkadang berbau lumpur adalah mengolah ikan bandeng menjadi bandeng gepuk. Bandeng gepuk berasal dari ikan bandeng segar yang dicuci, lalu dipisahkan antara kulit, kepala, ekor serta dagingnya secara tradisional kemudian dicampur dengan bahan tambahan, dibentuk kembali menjadi ikan bandeng utuh lalu dikukus selanjutnya digoreng untuk segera dinikmati.

Pengolahan bandeng gepuk ini sangat didukung dengan ketersediaan bahan baku ikan bandeng yang cukup melimpah di Kecamatan Tirtajaya, hal ini dapat kita lihat pada Tabel 1 yang menunjukkan bahwasanya Kecamatan Tirtajaya memiliki potensi luas lahan yang cukup luas dengan jumlah RTP (Rumah Tangga Perikanan) yang mengandalkan hasil budidaya ikan tambak untuk mencukupi kebutuhan hidup dan memproduksi ikan bandeng cukup besar dibandingkan wilayah lain di Kabupaten Karawang.

Tabel 1. Luas Lahan, Jumlah RTP, dan Produksi Bandeng Masing-Masing Kecamatan di Kabupaten Karawang Tahun 2014

Kecamatan	Luas Areal Budidaya (Ha)		Jumlah RTP	Produksi Bandeng
	Potensi	Dimanfaatkan		
Batujaya	2.486,60	158,20	96	1.919,67
Cibuaya	4.571,00	457,00	2.161	1.419,78
Cilamaya Kulon	79,00	79,00	100	163,67
Cilamaya Wetan	1133,25	833,80	506	1.222,33
Cilebar	909,00	909,00	221	624,87
Pakisjaya	2.049,60	2.049,60	287	4.467,41
Pedes	565,00	561,00	36	1.074,34
Tempuran	663,20	663,20	227	906,34
Tirtajaya	4.700,00	3.575,00	1.547	5.024,39

Sumber: Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Karawang (2014).

Beberapa alasan lain ikan bandeng ini diolah menjadi bandeng gepuk ialah, Keberadaan ikan bandeng yang dijual dalam bentuk segar sangat mudah busuk menjadi kendala bagi penjual ikan di pasaran, terutama ikan bandeng yang tidak

habis terjual sehingga perlu pengolahan lebih lanjut yaitu dengan mengolahnya menjadi bandeng gepuk. Tidak semua orang menyukai ikan bandeng dalam bentuk olahan ikan bandeng pengasapan, penggaraman dan pemindangan dan olahan sejenis. Selain itu karena ikan bandeng memiliki duri yang sangat banyak dan terkadang berbau lumpur/tanah, sehingga olahan bandeng gepuk menjadi salah satu alternatif. Cita rasa bandeng gepuk yang gurih dan tanpa duri tulang lebih diminati sebagai makanan olahan instan dan bergizi. Ikan bandeng sudah dibuktikan memiliki nilai gizi yang baik. Zat gizi utama pada ikan antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral.

Salah satu upaya alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan peningkatan kegiatan-kegiatan industri pengolahan hasil perikanan, yang diharapkan selain mampu meningkatkan nilai tambah (*value added*) juga akan meningkatkan permintaan terhadap komoditas perikanan sebagai bahan baku industri pengolahan hasil perikanan. Upaya pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng gepuk selain karena mudah membusuk, juga dapat menyerap tenaga kerja lebih banyak sehingga memberikan peluang dalam peningkatan sumber daya manusia. Selain dari semua alasan diatas pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng gepuk juga sebagai diversifikasi pangan yaitu penganekaragaman jenis makanan sehingga dapat menjadikan ketahanan pangan. Ketahanan pangan adalah kondisi di mana, terpenuhinya pangan bagi masyarakat hingga pada tingkat individu (Nugroho & Mutisari, 2015).

Pemasaran sejauh ini sudah mencapai daerah Karawang, Jabodetabek, Cirebon, Bandung, dan Tasikmalaya. Dipasarkan melalui kios milik pribadi, pesanan, ataupun pengecer yang telah bekerjasama dengan Industri Rumah Tangga bandeng gepuk di Kecamatan Tirtajaya. Dari peluang tersebut, pengembangan pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng gepuk lebih besar, akan tetapi industri rumah tangga lain belum banyak yang melakukan pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng gepuk dikarenakan belum diketahui pengolahan bandeng gepuk secara ekonomi, apakah dapat menguntungkan atau tidak jika dibandingkan hanya melakukan budidaya ikan bandeng segar, maka perlu dilakukan penelitian tentang analisis pendapatan dan nilai tambah pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng gepuk.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Kecamatan Tirtajaya, Kabupaten Karawang, Provinsi Jawa Barat pada bulan Juli sampai dengan bulan Oktober 2022. Penentuan lokasi penelitian menggunakan metode secara sengaja (*purposive method*), Metode pengambilan data yang digunakan dalam penarikan data ini adalah metode penelitian sensus merupakan pengumpulan data dengan mengambil seluruh objek yang menjadi anggota populasi sebagai bahan kajian atau pengamatan. Populasi dari penelitian ini adalah pemilik usaha industri rumah tangga bandeng gepuk yang berada di Kecamatan Tirtajaya dan tersebar atas beberapa desa berjumlah sebanyak 4 orang responden yang berasal dari Desa Tambaksari dan Tambaksumur. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa ke-empat responden tersebut masih aktif memproduksi bandeng gepuk hingga kini.

Teknik Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh dari peninjauan langsung ke lapangan dan wawancara secara langsung yang dilakukan terhadap responden yang diteliti dengan menggunakan daftar pertanyaan atau kuisioner yang telah disiapkan dan data sekunder yang diperoleh dari berbagai literatur instansi – instansi yang terkait seperti jurnal penelitian, Biro Pusat Statistik (BPS), Kantor Dinas Perikanan Kabupaten Karawang, serta hasil dari penelitian yang relevan dengan topik yang akan dianalisis. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Analisis Biaya, Penerimaan, Pendapatan dan Nilai Tambah.

Analisis Biaya

Menurut Soekartawi (2003) Biaya total merupakan penjumlahan antara biaya tetap total (TFC) dan biaya variabel total (TVC). Formulasi biaya total sebagai berikut:

$$TC = TVC + TFC$$

Keterangan :

TC = Biaya total usaha (Rp/produksi)

TFC = Total biaya tetap usaha (Rp/produksi)

TVC = Total biaya variabel usaha (Rp/produksi)

Biaya penyusutan peralatan dihitung dengan metode garis lurus dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Nilai baru} - \text{Nilai sisa}}{\text{Usia Ekonomis}} \times \text{Jumlah Alat}$$

Analisis Penerimaan

Analisis penerimaan guna mengetahui jumlah seluruh pendapatan yang didapatkan oleh usaha bandeng gepuk, dengan rumus matematis sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Dimana :

TR = Total penerimaan (Total *Revenue*)

Q = Jumlah produk yang dihasilkan (*quantity*)

P = Harga (*price*)

Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan dilakukan guna memperoleh total keuntungan yang didapatkan usaha bandeng gepuk, dengan rumus matematis sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC$$

Dimana :

π = Pendapatan usaha

TR = Total penerimaan usaha

TC = Total biaya produksi

Analisis Nilai Tambah

Metode Hayami dimanfaatkan sebagai alat untuk analisis nilai tambah sebagaimana pada Tabel 2.

Tabel 2. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output total produksi (ekor/bulan)	A
2. Input Bahan Produksi (ekor/bulan)	B
3. Tenaga Kerja (HOK)	C
4. Faktor Konversi	$D = A / B$
5. Koefisien Tenaga Kerja	$E = C / B$
6. Harga Produk (Rp)	F
7. Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Input Bahan Produksi (Rp/ekor)	H
9. Sumbangan Input Lain (Rp)	I
10. Nilai Produk (Rp)	$J = D \times F$
11. a. Nilai Tambah (Rp)	$K = J - H - I$
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$L = (K / J) \times 100\%$
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/ekor)	$M = E \times G$
b. Imbalan Tenaga Kerja (%)	$N = (M / K) \times 100\%$
13. a. Keuntungan (Rp/ekor)	$O = K - M$
b. Tingkat Keuntungan (%)	$P = (O / K) \times 100\%$
III. Balas Jasa Untuk Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/ekor)	$Q = J - H$
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$R = (M / Q) \times 100\%$
b. Sumbangan Input Lain (%)	$S = (I / Q) \times 100\%$
c. Keuntungan Perusahaan (%)	$T = (O / Q) \times 100\%$

Sumber: Hayami. 1987

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Pendapatan

1. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap dan secara tetap dikeluarkan meskipun jumlah produksi yang dilakukan oleh perusahaan banyak atau sedikit. Faktor-faktor yang termasuk dalam biaya tetap pada masing-masing usaha antara lain biaya sewa toko, biaya penyusutan peralatan, biaya pajak, biaya transportasi, biaya listrik dan air. Total rata – rata biaya tetap lainnya yaitu biaya penyusutan, biaya transportasi, biaya listrik dan air dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 3. Total Rata - rata Biaya Tetap dalam 1 Bulan

No.	Uraian	Jumlah Biaya Penyusutan (Rp)
1.	Biaya penyusutan	
	Baskom	2.355,95
	Kompor	19.128,57
	Panci pengukusan	21.150
	Blender	12.583,83
	<i>Vacuum sealer</i>	8.305,06
	Pisau	2.233,80
	Talenan	3.750
	<i>Freezer</i>	169.259,26
	Total Biaya Penyusutan	238.766,47
	Rata-rata Biaya Penyusutan	59.691,62
2.	Listrik dan Air	243.750
3.	Biaya Transportasi	131.250
	Total Biaya Tetap	434.691,62

Sumber: Data primer diolah, 2022

2. Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan yang jumlahnya bertambah seiring dengan pertambahan produksi. Biaya variabel pada industri rumah tangga pengolahan bandeng gepuk ini berasal dari pembelian bahan baku ikan bandeng, biaya bahan tambahan, biaya pengemasan, biaya bahan bakar, biaya listrik dan air, biaya transportasi, pajak, dan biaya tenaga kerja. Adapun jumlah biaya variabel selama proses pengolahan bandeng gepuk dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 4. Total Rata – rata Biaya Variabel Pengolahan Bandeng Gepuk di Kecamatan Tirtajaya selama 1 bulan

Biaya Variabel	C73	M.U (Mama Ujang)	Mama's	Hj. Mastini	Rata - rata
Biaya bahan baku	28.000.000	17.920.000	11.200.000	5.600.000	15.680.000
Biaya Bahan Tambahan	16.712.000	4.518.000	3.408.000	1.217.000	6.463.750
Biaya Bahan Bakar	1.100.000	550.000	330.000	110.000	522.500
Biaya Tenaga Kerja	3.750.000	2.240.000	1.200.000	400.000	1.897.500
Biaya Kemasan	2.050.000	1.020.000	820.000	410.000	1.075.000
	Total Rata-rata Biaya Variabel				25.683.750

Sumber: Data primer diolah, 2022

Total biaya merupakan jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

Tabel 5. Rata – rata Total Biaya Pengolahan Bandeng Gepuk di Kecamatan Tirtajaya dalam 1 Bulan

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Biaya Tetap	434.691,62
2.	Biaya Variabel	25.683.750
Total Biaya (TC)		26.073.441,62
Total Biaya (per produksi)		3.259.180,20

Sumber: Data primer diolah, 2022.

Analisis Penerimaan dan Pendapatan

Menurut Soekartawi (2003), penerimaan berasal dari hasil penjualan produk baik berupa barang dan jasa usaha. Penerimaan (Pendapatan Kotor) adalah jumlah semua produksi yang dihasilkan dalam suatu kegiatan usaha dikalikan dengan harga yang berlaku.

Pangandaheng (2012) menyatakan pendapatan merupakan penerimaan yang dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan.

Tabel 6. Penerimaan dan Pendapatan Pengolahan Bandeng Gepuk pada Industri Rumah Tangga di Kecamatan Tirtajaya

No.	Uraian	Jumlah (Rp/unit)
1.	Produk (Q) (ekor)	1.980
	Harga (P) (Rp)	22.500
2.	Penerimaan (TR) (Rp)	44.550.000
3.	Total Biaya (TC) (Rp)	26.073.441,62
	Pendapatan (TR-TC)	18.476.558,39

Sumber: Data primer diolah, 2022

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah yang diukur dengan tujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang dihasilkan akibat adanya proses pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng gepuk. Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah bandeng gepuk adalah Metode Hayami. Nilai tambah dihitung dari selisih antara nilai output (penerimaan) dengan biaya bahan baku serta biaya input lainnya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan.

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output Total Produksi (ekor)	(1) 1.980
2. Input Bahan Produksi (ekor)	(2) 2.240
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3) 28,5
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2) 0,87

5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	$(5) = (3) / (2)$	0,01
6. Harga Output (Rp/ekor)	(6)	22.500
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	(7)	61.250
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8. Harga Bahan Baku (Rp/ekor)	(8)	7.000
9. Sumbangan Input Lain (Rp)	(9)	3.792,83
10. Nilai Output/Produk (Rp)	$(10) = (4) \times (6)$	19.575
11. a. Nilai Tambah (Rp)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	8.782,17
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$	45%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/ekor)	$(12a) = (5) \times (7)$	612,5
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100\%$	7%
13. a. Keuntungan (Rp/ekor)	$(13a) = (11a) - (12a)$	8.169,67
b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (11a) \times 100\%$	93%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor – Faktor Produksi		
14. Marjin (Rp/ekor)	$(14) = (10) - (8)$	12.575
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$(14a) = (12a) / (14) \times 100\%$	5%
b. Sumbangan Input lain (%)	$(14b) = (9) / (14) \times 100\%$	30%
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	$(14c) = (13a) / (14) \times 100\%$	65%

Sumber: Data primer diolah, 2022

Analisis Biaya

Biaya penyusutan peralatan merupakan sejumlah biaya yang dikeluarkan oleh pengolah bandeng gepuk karena penurunan nilai ekonomi dari sebuah alat yang digunakan selama proses produksi bandeng gepuk yaitu baskom, kompor, panci pengukusan, blender, vacuum sealer, pisau, talenan dan freezer. Rata - rata biaya penyusutan yang dikeluarkan sebesar Rp 59.691,62. Hal tersebut dikarenakan dalam pengolahan bandeng gepuk pengusaha masih mengolah secara konvensional dan tidak terlalu banyak menggunakan mesin. Rata – rata biaya listrik dan air yang dikeluarkan selama sebulan sebesar Rp 243.750. Sedangkan biaya transportasi yang dikeluarkan selama sebulan ialah sebesar Rp 131.250.

Total biaya tetap yang harus dikeluarkan oleh pengusaha pengolah bandeng gepuk di Kecamatan Tirtajaya Kabupaten Karawang selama satu bulan dalam proses kegiatan pengolahan bandeng gepuk yaitu sebesar Rp 434.691,62 yang diperoleh dari total keseluruhan biaya penyusutan alat, biaya transportasi, biaya listrik dan air yang digunakan selama satu bulan proses produksi.

Rata – rata total biaya variabel pada 4 industri rumah tangga pengolah bandeng gepuk di Kecamatan Tirtajaya Kabupaten Karawang adalah sebesar Rp 25.683.750 per bulan. Biaya bahan baku utama yang digunakan pada proses produksi selama satu bulan adalah sebesar Rp 15.680.000. Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam komponen biaya variabel yaitu biaya tenaga kerja sebesar Rp

1.897.500. Bahan bakar yang digunakan dalam proses bandeng gepuk ini menggunakan gas elpiji 3 kg, jumlah biaya bahan bakar yang dihabiskan dalam satu bulan proses produksi adalah sebanyak Rp 522.500.

Biaya tambahan yang terdiri dari kelapa, garam, kecap, bawang merah, bawang putih, cabai, dan telur selama satu bulan dengan rata – rata sebesar Rp 6.463.750. Biaya kemasan meliputi daun pisang dan box kemasan, jumlah yang dikeluarkan dalam satu bulan yaitu sebesar Rp 1.075.000.

Analisis Penerimaan dan Pendapatan

Penerimaan dari penjualan bandeng gepuk adalah sebesar Rp 434.550.000. Penerimaan diperoleh dari hasil perkalian antara harga produk dengan kuantitas produk yang diproduksi rata- rata per bulan. Biaya total yang dikeluarkan oleh pengolah bandeng gepuk adalah sebesar Rp 26.073.441,62. Pendapatan yang diperoleh oleh pengolah bandeng gepuk adalah sebesar Rp 18.476.558,38 dan keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan dengan penjualan 1 ekor bandeng gepuk terjual adalah sebesar Rp 9.331,59. Berdasarkan nilai tersebut maka dapat diindikasikan bahwa pengusaha mengalami keuntungan.

Analisis Nilai Tambah

Hasil perhitungan rata – rata nilai tambah industri rumah tangga bandeng gepuk selama 1 bulan diketahui hasil rata – rata output untuk 1 bulan produksi adalah 1.980 ekor bandeng gepuk dengan penggunaan bahan baku/input sebesar 2.240 ekor ikan bandeng. Tenaga kerja yang dihitung pada penelitian ini adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi bandeng gepuk dengan rata – rata 28,5 HOK.

Faktor konversi merupakan hasil bagi antara hasil produksi/output dengan jumlah bahan baku/input yang digunakan, besarnya faktor konversi pada perhitungan diatas adalah sebesar 0,87 yang artinya setiap 1 ekor bahan baku dapat dihasilkan 0,87 ekor bandeng gepuk.

Koefisien tenaga kerja merupakan hasil bagi antara tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang dipergunakan dalam proses produksi. Besarnya nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,01 yang berarti untuk mengolah 1 ekor bahan baku/input dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 0,01 dengan demikian jika mengolah 100 ekor bahan baku/input dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 1 pekerja.

Harga bahan baku/input Rp 7.000 /ekor, bahan baku input yang digunakan adalah ikan bandeng segar. Sumbangan input lain yang digunakan dalam satu bulan proses produksi per ekor bahan baku adalah Rp 3.792,83. Nilai output/produk bandeng gepuk pada penelitian ini adalah Rp 19.575 per ekor. Pendapatan/upah rata-rata tenaga kerja yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng gepuk dengan rata – rata sebesar Rp 61.250 per ekor.

Hasil analisis menunjukkan nilai tambah dari setiap satu ekor bahan baku bandeng gepuk adalah Rp 8.781,9 per ekor atau 45% dalam satu bulan proses produksi. Besarnya nilai tambah ini tergantung pada biaya pembelian bahan baku yaitu harga ikan bandeng sebesar Rp 7.000 per ekor.

Pengolahan bandeng ini menghasilkan bandeng gepuk sebanyak 1.980 ekor bandeng gepuk dengan harga rata – rata per ekor sebesar Rp 22.500. Besarnya rasio nilai tambah dari agroindustri pengolahan bandeng gepuk sebesar 45%. Rasio nilai tambah yaitu perbandingan antara nilai tambah dengan nilai output.

Imbalan tenaga kerja/pendapatan tenaga kerja langsung merupakan salah satu indikator penentu keberhasilan suatu usaha. Imbalan tenaga kerja diperoleh dari kegiatan produksi pengolahan bandeng gepuk di industri rumah tangga bandeng gepuk di Kecamatan Tirtajaya Kabupaten Karawang yaitu sebesar Rp 612,5 per ekor bahan baku.

Nilai tersebut menunjukkan bahwa setiap nilai tambah yang dihasilkan dari ekor bahan baku akan terdistribusi keimbalan tenaga kerja sebesar Rp 612,5 atau 7%. Keuntungan yang diperoleh pengolah industri rumah tangga bandeng gepuk di Kecamatan Tirtajaya yaitu sebesar Rp 8.169,67 per ekor atau sebesar 93% dari nilai tambah produk, artinya setiap satu ekor yang diolah mampu memberikan keuntungan Rp 8.169,67 per ekor dari nilai tambahnya.

Margin dari pengolahan bandeng gepuk adalah sebesar Rp 12.575 per ekor. Margin ini kemudian di distribusikan sebagai imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan pengrajin. Margin sebagai imbalan tenaga kerja sebesar 5%. Margin bagi sumbangan input lain sebesar 30% dan margin bagi keuntungan pengolah/pemilik sebesar 65%.

Berdasarkan nilai perhitungan nilai tambah dalam waktu 1 bulan tersebut, dapat disimpulkan bahwa industri rumah tangga bandeng gepuk di Kecamatan Tirtajaya Kabupaten Karawang dapat dikatakan mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan para pelaku usaha bandeng gepuk karena memiliki rata - rata rasio nilai tambah 45%. Menurut Hermawatie, 1998 rasio nilai tambah dikatakan tinggi apabila memiliki presentase >40%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian analisis pendapatan yang diperoleh dalam satu bulan dari kegiatan pengolahan bandeng gepuk di Industri Rumah Tangga bandeng gepuk di Kecamatan Tirtajaya Kabupaten Karawang dapat disimpulkan bahwa rata-rata total biaya yang dikeluarkan oleh pengolah sebesar Rp 26.073.441,62 per bulan. Rata – rata penerimaan bandeng gepuk sebesar Rp 44.550.000 per bulan. Rata – rata pendapatan Rp 18.476.558,38 per bulan.
2. Nilai tambah rata- rata yang diperoleh dalam satu bulan dari kegiatan pengolahan bandeng gepuk di Industri Rumah Tangga bandeng gepuk di Kecamatan Tirtajaya Kabupaten Karawang sebesar Rp 8.782,17 per ekor bahan baku yang berarti setiap pengolahan satu ekor ikan bandeng menjadi bandeng gepuk memberikan nilai tambah Rp 8.782,17 dengan rasio nilai tambah sekitar 45% per ekor bandeng gepuk menunjukkan bahwa pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng gepuk tergolong kategori tinggi.

Saran

1. Berdasarkan analisis pendapatan usaha pengolahan bandeng gepuk yang telah di jalankan sebaiknya tetap diusahakan karena mendatangkan keuntungan. Dalam hal ini penulis menyarankan untuk melakukan promosi yang optimal melalui sosial media secara optimal agar produk yang dihasilkan dari olahan ikan bandeng memiliki produksi yang tinggi di Kecamatan Tirtajaya Kabupaten Karawang.

2. Secara ekonomi usaha pengolahan bandeng gepuk mampu mendatangkan nilai tambah bagi pengolah bandeng gepuk, maka untuk ibu rumah tangga di Kecamatan di Tirtajaya Kabupaten Karawang dapat juga mengolah ikan bandeng menjadi bandeng gepuk, sehingga dapat menambah penghasilan. Di harapkan kepada pemerintah daerah agar memberi pelatihan dan penyuluhan kepada pelaku usaha pengolahan bandeng agar pelaku usaha pengolahan bandeng gepuk dapat memasarkan produknya di jaringan yang lebih luas dan tak terbatas seperti social media dengan maksimal juga lebih produktif dan mampu berinovasi dalam mengolah usahanya, serta dapat menciptakan peluang usaha yang baru bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan.1996. Pusat Produksi Inspeksi dan Sertifikasi Hasil Perikanan. Jakarta.
- Hayami. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. CGPRT Centre. Bogor.
- Hermawatie. 1998. *Agroindustri Tempe dan Peran Koperasi Dalam Pengembangannya*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2016. *Kandungan gizi ikan bandeng*. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Kementerian Perikanan. Karawang.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2019. *Laporan Tahunan Kementerian Kelautan dan Perikanan*. Kementerian Perikanan. Jakarta.
- Nugroho, C. P. & Mutisari, R., 2015. Analisis Indikator Ketahanan Pangan Kota Probolinggo: Pendekatan Spasial. *Jurnal Agrise*, 15 (3): 166-181.
- Pangandaheng. 2012. Analisis Pendapatan Petani Padi di Desa Teep Kecamatan Langowan Timur. *Jurnal EMBA*, 2013, 1 (3) : 991-998. Lamongan.
- Soekartawi. 2003. Analisis Keuntungan Pedagang Nasi Kuning (Studi Kasus Pedagang Nasi Kuning di Pasar Palaran Kecamatan Palaran Kota Samarinda. *E-Jurnal Administrasi Bisnis*, 2016, 4 (4) : 990-1001. Samarinda.
- Susanto, E. 2010. *Pengolahan Bandeng (Chanos-chanos Forks) Duri Lunak*. Program Penyuluhan Masyarakat Pesisir : Batang.