

**NILAI TAMBAH DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN IKAN BANDENG
(SKALA RUMAH TANGGA) DI KECAMATAN BUNGORO
KABUPATEN PANGKEP**

NUR AFNI DAMAYANTI

105960169114



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2018**

**NILAI TAMBAH DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN IKAN BANDENG
(SKALA RUMAH TANGGA) DI KECAMATAN BUNGORO
KABUPATEN PANGKEP**

NUR AFNI DAMAYANTI

105960169114

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian

Strata Satu (S-1)

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR

2018

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Nilai Tambah Diversifikasi Pengolahan Ikan Bandeng
(Skala Rumah Tangga) di Kecamatan Bungoro Kabupaten
Pangkajene

Nama : Nur Afni Damayanti

Stambuk : 105960169114

Konsentrasi : Penyuluh Pertanian

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Disetujui

Pembimbing I

Pembimbing II



Amruddin, S.Pt., M.Si.
NIDN : 0922076902



Rahmawati, S.Pl., M.Si.
NIDN : 0904118304

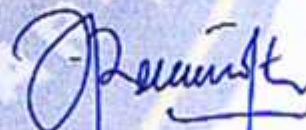
Diketahui

Dekan Fakultas Pertanian

Ketua Prodi Agribisnis



H. Burhanuddin, S.P., M.P.
NIDN : 0912066901



Dr. Sri Mardiyanti, S.P., M.P.
NBM : 873 162

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

DAN SUMBER INFORMAN

Judul : Nilai Tambah Diversifikasi Pengolahan Ikan Bandeng
(Skala Rumah Tangga) di Kecamatan Bungoro Kabupaten
Pangkep

Nama : Nur Afni Damayanti

Stambuk : 105960169114

Konsentrasi : Penyuluh Pertanian

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

KOMISI PENGUJI

Nama	Tanda Tangan
1. <u>Amruddin, S.Pt., M.Si.</u> Ketua Sidang	
2. <u>Rahmawati, S.Pi., M.Si.</u> Sekretaris	
3. <u>Ir. Muh. Arifin Fattah, M.Si.</u> Anggota	
4. <u>Asriyanti Svarif, S.P., M.Si.</u> Anggota	

Tanggal Lulus :

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMAN

Dengan ini Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **Nilai Tambah Diversifikasi Pengolahan Ikan Bandeng (Skala Rumah Tangga) di Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep** adalah benar merupakan hasil karya yang belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Semua sumber data dan informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Makassar, Juni 2018



Nur Afni Damayanti
105960169114

ABSTRAK

NUR AFNI DAMAYANTI 105960169114. Nilai Tambah Diversifikasi Pengolahan Ikan Bandeng(Skala Rumah Tangga) di Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep. Dibimbing oleh **AMRUDDIN** dan **RAHMAWATI**.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah pada pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng dan kerupuk ikan bandeng di Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.

Pengambilan populasi dalam penelitian ini dilakukan dengan cara sengaja atau *purposive* yaitu pada industri rumah tangga di Kecamatan Bungoro. Sementara untuk penentuan sampel dilakukan dengan teknik sensus yakni mengambil keseluruhan populasi yang dijadikan sampel yaitu 9 orang Pada Pengolahan abon dan 7 orang pada pengolahan kerupuk ikan bandeng yang terlibat dalam pengolaha ikan bandeng. Analisis data yang digunakan yaitu analisis data deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng dan kerupuk ikan bandeng pada skala rumah tangga di Kecamatan bungoro masih tergolong sederhana. Nilai tambah (*value added*) yang dihasilkan dari pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng dan kerupuk ikan bandeng pada skala industri rumah tangga di Desa Biringkassi menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 488.506,81 dengan rasio nilai tambah sebesar 76,13 %. Dan nilai tambah Pada kerupuk ikan bandeng di desa Biringere menghasilkan Rasio nilai tambah 54,04%

Kata Kunci :Abon Ikan Dan Kerupuk Ikan Bandeng, Pengolahan IkanBandeng,

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, hidayah-Nya dan karunia-Nya yang telah dilimpahkan kepada penulis dengan penuh ketenangan hati dan keteguhan pikiran untuk dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Nilai Tambah Diversifikasi Pengolahan Ikan Bandeng(Skala Rumah Tangga) di Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep”.

Skripsi ini merupakan tugas akhir yang di ajukan untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Amruddin,S.Pt, M.Si, selaku pembimbing I dan Rahmawati,S.Pi,M.Si, selaku pembimbing II yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan mengarahkan penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Bapak H.Burhanuddin,S.Pi, M.P, selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
3. Bapak Amruddin, S.Pt, M.Si selaku ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Kedua orangtua Ayahanda Ali Abbas m.s dan ibunda Nuraspiah hattab dan Adik-adikku tercinta Syafriadil Ali, Trizaldi Ali segenap keluarga yang

senantiasa memberikan bantuan, baik moril maupun material sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

5. Seluruh Dosen Jurusan Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar yang telah membekali segudang ilmu kepada penulis.
6. Kepada pihak pemerintah Kecamatan Bungoro khususnya Kepala Desa Biringkassi dan Kepala Desa Biringere beserta jajarannya yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di Daerah tersebut.
7. Semua sahabat dan teman-teman yang tidak dapat disebut satu persatu serta seluruh rekan-rekan Mahasiswa Jurusan Agribisnis khususnya teman-teman angkatan 2014 dan Junior angkatan 2015 dan 2016 yang selalu memberikan motivasi dan bantuan dalam penyelesaian skripsi ini. Semoga Allah SWT memberikan balasan atas kebaikan dan bantuan rekan-rekan sekalian. Amin.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritikan dan saran pembaca yang sifatnya membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan penulisan skripsi ini.

Wassalam

Makassar, Juni 2018



Nur Afni Damayanti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN KOMISI PENGUJI	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1.LatarBelakang.....	1
1.2.RumusanMasalah.....	4
1.3.Tujuan dan KegunaanPenulisan	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1.Ikan Bandeng.....	6
2.2.Industri Pengolahan	7
2.3.Nilai Tambah	8
2.4.Diversifikasi.....	10
2.4.1 Abon Ikan	11
2.4.1 Kerupuk Ikan	12
2.5.Pengolahan Komoditas Perikanan	13
2.6.Hasil Penelitian terdahulu tentang ikan bandeng	15

2.7.Kerangka Pikir	16
III. METODE PENELITIAN	17
3.1.Lokasi dan Waktu Penelitian	18
3.2.Teknik Penentuan Sampel	18
3.3.Jenis dan Sumber Data	18
3.4.Teknik Pengumpulan Data	18
3.5.Teknik Analisis Data	18
3.6.Definisi Operasional	20
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	23
4.1.Letak Geografis	23
4.2.Kondisi Demografis.....	24
4.2.1.Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin	25
4.2.2.Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian	26
4.2.3.Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan	27
4.3.PenggunaanLahan.....	28
4.4.Sarana dan Prasarana	30
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	38
5.1.Karakteristik Responden.....	38
5.2. SistemProduksi Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon Ikan Bandeng	39
5.2.1. Penggunaan Bahan Baku.....	40
5.2.2. Penggunaan Modal Investasi	42
5.2.3. Penggunaan TenagaKerja.....	43
5.3. Proses Pembuatan Abon IkanBandeng.....	43

5.4.NilaiTambah Yang Diperoleh dari Pengolahan AbonIkanBandeng	46
5.5. Input dan Output	46
5.6.Biaya Bahan Penunjang (Sumbangan Input Lain)	47
5.7.Harga Input, Output, Nilai Output, NilaiTambah dan Rasio NilaiTambah	49
5.8.Kendala dan Upaya dalam Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon Ikan Bandeng.....	51
5.9 Karekteristik Responden Pengolahan kerupuk ikan bandeng.....	53
5.9.1 Sistem Produksi Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Kerupuk Ikan bandeng	54
5.9.2 Penggunaan Bahan Baku Pada kerupuk Ikan Bandeng	54
5.9.3 Penggunaan Modal investasi.....	56
5.9.4 Penggunaan Tenaga Kerja	58
5.9.5 Proses Pembuatan Kerupuk ikan.....	59
5.9.6 NilaiTambah Yang dari Pengolahan Kerupuk Bandeng.....	61
5.9.7 Input dan Output	62
5.9.8 Biaya Bahan Penunjang (Sumbangan Input Lain).....	63
5.9.9 Harga Input, Output, Nilai Output, NilaiTambah dan Rasio NilaiTambah	65
5.9.10 Kendala dan Upaya dalam Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon Ikan Bandeng.....	67
VI .KESIMPULAN DAN SARAN	69

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Jenis Ikan dan Hasil Produksi di Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	2
2.	Kandungan Nilai Gizi Ikan Bandeng.....	6
3.	Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	19
4.	Jumlah Penduduk Kecamatan Bungoro Kabupaten pangkep.....	23
5.	Distribusi jumlah Penduduk didesa Biringkassi.....	24
6.	.Distribusi jumlah Penduduk didesa Biringere.....	25
7.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	26
8.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	27
9.	Luas Wilayah Penggunaan Lahan di Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	28
10.	Jenis dan Jumlah Sarana dan Prasarana di Kecamatan Bungoro Pangkep.....	30
11.	Karakteristik Responden Pembuat Abon Ikan Bandeng di Desa Biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	31
12.	Rata-Rata Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng dan Penggunaan Ikan Bandeng dalam Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	32
13.	Rata-Rata Modal pada Usaha Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	34
14.	Rata-Rata Penggunaan Tenaga Kerja dalam Usaha Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	36
15.	Rata-Rata Penggunaan Input dan Output yang dihasilkan di Desa biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	38

16. Input Lain yang Digunakan dalam Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	40
17. Harga Input, Harga Output, Nilai Output, Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah Abon Ikan Bandeng di Desa Biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten pangkep.....	41
18. Karakteristik Responden Pembuat kerupuk Ikan Bandeng di Desa Biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	42
19. Rata-Rata Frekuensi Pembuatan kerupuk Ikan Bandeng dan Penggunaan Ikan Bandeng dalam Pengolahan kerupuk Ikan Bandeng di Desa Biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	47
20 Rata-Rata Modal Investasi pada Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Bandeng di Desa Biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep...	56
21 .Rata-Rata Penggunaan Tenaga Kerja dalam Usaha Pengolahan kerupuk Ikan Bandeng di Desa Biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	57
22 Rata-Rata Penggunaan Input dan Output yang dihasilkan di Desa biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	59
23. Input Lain yang Digunakan dalam Pengolahan Kerupuk Ikan Bandeng di Desa Biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.....	64
24. Harga Input, Harga Output, Nilai Output, Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah Kerupuk Ikan Bandeng di Desa Biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten pangkep.....	65

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kerangka Pikir Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Bandeng Dan Kerupuk Ikan Bandeng dKabupaten Pangkep.....	16
2.	Kerangka proses pembuatan Abon ikan bandeng.....	43
3.	Kerangka Proses Pembuatan Kerupuk Ikan Bandeng	59

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian	
2.	Peta Lokasi Penelitian	
3.	Karakteristik Responden	
4.	Biaya Bahan Baku dalam Pengolahan Abon Ikan Bandeng	
5.	Penggunaan Peralatan Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng	
6.	Penggunaan Tenaga Kerja Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng	
7.	Penggunaan Bahan Penunjang (Input Lain) Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng	
8.	Perhitungan Jumlah dan Harga Output Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng	
9.	Jumlah Bahan Baku Input dan Output Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng	
10.	Karakteristik Responden	
11.	Biaya Bahan Baku dalam Pengolahan kerupuk Ikan Bandeng	
12.	Penggunaan Peralatan Pada Pengolahan kerupuk Ikan Bandeng	
13.	Penggunaan Tenaga Kerja Pada Pengolahan kerupuk Ikan Bandeng	
14.	Penggunaan Bahan Penunjang (Input Lain) Pada Pengolahan kerupuk Ikan Bandeng	
15.	Perhitungan Jumlah dan Harga Output Pada Pengolahan kerupuk Ikan Bandeng	
16.	Jumlah Bahan Baku Input dan Output Pada Pengolahan kerupuk Ikan Bandeng	
17.	Surat Izin Penelitian	

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Komoditas perikanan pada umumnya mempunyai sifat mudah rusak sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Proses pengolahan disebut agroindustri, dapat meningkatkan guna bentuk komoditas pertanian. Kegiatan agroindustri merupakan bagian integral dari pembangunan sektor perikanan. Efek agroindustri mampu mentransformasikan produk primer ke produk olahan, sekaligus budaya kerja bernilai tambah rendah menjadi budaya kerja industrial modern yang menciptakan nilai tambah tinggi (Suryana,2003).

Hampir seluruh komoditas hasil perikanan di Kabupaten Pangkep dapat diolah, salah satunya adalah ikan bandeng. Ikan bandeng merupakan salah satu komoditas unggulan ikan yang mudah dibudidayakan serta mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Kebutuhan terhadap industri olahan yang berbahan baku ikan terus meningkat dari tahun ke tahun.

Salah satu daerah sentra produksi ikan bandeng di Kabupaten Pangkep, Pada daerah ini terdapat 70 keramba apung dan 25 keramba tancap yang letaknya tersebar di pesisir pulau gusung dan dikelola oleh nelayan pembudidaya yang dinamakan POKDAKAN (Kelompok Pembudidaya Ikan) dengan hasil produksi 2-4 ton ikan bandeng setiap bulannya. Data mengenai jenis dan produksi ikan di Kabupaten Pangkep dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Jenis Ikan dan Hasil Produksi Kabupaten Pangkep.

Jenis Ikan	Produksi (Ton/Thn)
Tongkol/Cakalang	228
Kakap	1,3
Pari	1
Baronang	1
Ikan ekor kuning	2
Teripang	0,5
Bandeng	58
Udang/Lobster	1
Kepiting	0,5
Kerang-kerang(Siput)	0,4

Sumber: Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Pangkep (2017)

Berdasarkan Tabel 1, dapat dijelaskan bahwa jenis ikan tongkol/cakalang menempati urutan pertama terbanyak hasil produksinya yaitu sebesar 228 ton/tahun, kemudian ikan bandeng sebesar 58 ton/tahun, dan yang paling rendah adalah udang dan teripang masing-masing sebesar 0,5 ton/tahun. Sebagian besar konsumsi ikan di Kabupaten Pangkep masih digunakan untuk bahan makanan manusia dalam bentuk olahan seperti abon ikan dan kerupuk ikan ikan kering dan juga bandeng tanpa duri yang banyak dijumpai dikabupaten pangkep.

Menurut Karyono dan Wachi (Marjodo, 2005), abon ikan merupakan produk olahan yang sudah cukup dikenal luas oleh masyarakat. Abon ikan adalah satu jenis makanan kering berbentuk khas yang terbuat dari daging ikan yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan dipres. Pembuatan abon ikan menjadi

alternatif pengolahan abon ikan dalam rangka penganeekaragaman produk perikanan dan mengantisipasi melimpahnya tangkapan ikan di masa panen.

Industri yang potensial untuk dikembangkan pada saat ini di Kabupaten Pangkep adalah industri pengolahan perikanan. Walaupun di desa ini sudah terdapat pengolahan ikan, namun pemanfaatannya belum optimal, dimana umumnya ikan masih banyak dijual dalam keadaan yang segar sehingga jangkauan pasarnya sempit dan terbatas. Untuk memperluas pasar maka industri pengolahan ikan bandeng perlu dikembangkan. Keberadaan industri pengolahan ini merupakan salah satu solusi dalam mengembangkan produk perikanan, karena akan memberikan nilai tambah ikan itu sendiri, sehingga pendapatan nelayan akan meningkat yang pada gilirannya akan meningkatkan perekonomian daerah.

Pengolahan pasca panen merupakan salah satu unit usaha yang menghasilkan produk olahan ikan bandeng diantaranya adalah abon ikan, kerupuk ikan dan masih banyak jenis olahan lainnya. Kegiatan industri pengolahan ikan di Kabupaten Pangkep yaitu dalam skala rumah tangga dan dilakukan secara kontinue. Walaupun usaha ini sudah dilakukan secara kontinue namun belum diketahui berapa nilai tambah yang didapat dari pengolahan abon ikan dan kerupuk ikan ini. Keadaan ini mendorong penulis untuk melakukan penelitian mengenai nilai tambah diversifikasi pengolahan abon ikan bandeng dan kerupuk ikan bandeng di daerah ini.

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang dapat dikemukakan yaitu

1. Berapa nilai tambah tenaga kerja dan produk yang dihasilkan dari kegiatan pengolahan abon ikan bandeng dengan bahan baku ikan bandeng ?
2. Berapa nilai tambah tenaga kerja dan produk yang dihasilkan dari kegiatan pengolahan kerupuk ikan bandeng dengan bahan baku ikan bandeng ?

1.3.Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah dari pengolahan abon ikan dan kerupuk ikan dengan bahan baku ikan bandeng.

Kegunaan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui nilai tambah tenaga kerja di pengolahan
2. Mengetahui nilai tambah produk di pengolahan
3. Sebagai bahan pertimbangan bagi pemerintah setempat dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat nelayan.
4. Sebagai bahan rujukan bagi peneliti yan berencana melakukan penelitian yang selanjutnya.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Ikan Bandeng

Ikan bandeng memiliki nama latin *Chanos chanos* merupakan ikan campuran antara air asin dan air tawar. Ikan ini merupakan satu-satunya spesies yang ada dalam familia *Chanidae*. Ikan yang masih muda dan baru menetas hidup di air laut selama 2-3 minggu. Lalu berpindah ke rawa-rawa bakau yang berair payau dan kadang kalau air danau berair asin. Bandeng kembali ke laut kalau sudah dewasa dan berkembang biak (Gradea, T. 2006).

Ikan bandeng merupakan suatu komoditas perikanan yang memiliki rasa yang cukup enak dan gurih sehingga banyak digemari masyarakat di Indonesia. Ikan bandeng digolongkan sebagai ikan berprotein tinggi serta kandungan kolesterolnya juga rendah yaitu sekitar 52mg/ 100g (*USDA National Nutrient, database for Standard Reference, 2009*).

Berikut ini adalah ciri-ciri ikan bandeng yang baik untuk dibudidayakan:

Ukuran kepala seimbang dengan tubuhnya, berbentuk lonjong dan tidak bebisik. Semakin kedepan (mendekati mulut), semakin runcing pada bagian kepala terdapa beerapa organ yakni:

a. Mulut ukuran relatif kecil sehingga makanan yang dapat ditenggak dengan mulutnya hanyalah dari jenis plankton/jasat renik.

b.Hidung letaknya berada diatas mulut.ukuranya sangat kecil dan hanya merupakan tonjolan tulang,mirip misai (kumis),alat ini berfungsi sebagai pelepasan karbondioksida.lubang tersebut berhubungan dengan permukaan mulut.

c.Mata letaknya dibelakang lubang hidung,mata ikan bandeng dilapisi selaput bening yang berfungsi untuk menahan tekanan air.

d.Insang berada dibelakang mata dan menjadi pembatas tubuh dengan kepala.alat ini berguna sebagai alat pernapasan da mengikat oksigen terlarut.insang tertutup lapisan kulit yang berasal dari tulang tipis.ada iga penutup yang tersusun rapi.penutup paling luar disebut pro operculum dan pentup tengah disebut intra operculum dan yang paling belakang disebut sub operculum.ketiga peutup ini berfungsi untuk menahan partikel-partikel air ketika bernapas dan mengisap makanan.

Untuk lebih jelasnya secara rinci kandungan gizi pada ikan bandeng dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Kandungan Gizi Ikan Bandeng.

Kandungan Gizi	Jumlah
Energi	129 Kkal
Protein	20 Gram
Lemak	2,8 Gram
Fosfor	150 Gram
Kalsium	20 Gram
Zat besi	2 Mg
Vitamin A	50 Gram
Vitamin B1	0,05 Gram
Air	74 Gram

Sumber: Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Pangkep (2017)

Berdasarkan Tabel 2, dapat dijelaskan bahwa kandungan gizi yang paling banyak terdapat pada ikan bandeng adalah fosfor sebesar 150 gram, Air 70 gram, Vitamin A 50 gram, Kalsium dan Protein 20 gram, dan yang paling sedikit adalah Vitamin B1 dengan jumlah 0,05 gram. Selain itu ikan bandeng juga memiliki lemak yang rendah sebesar 2,8 gram sehingga baik untuk dibuat produk olahan seperti abon ikan bandeng.

2.2. Industri Pengolahan

Industri pengolahan merupakan suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah barang dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya (Anonim, 2007). Penggolongan industri oleh BPS menurut banyaknya tenaga kerja adalah sebagai berikut:

1. Industri rumah tangga, jumlah tenaga kerja 1 sampai 4 orang
2. Industri sedang, jumlah tenaga kerja antara 20 sampai 99 orang
3. Industri kecil, jumlah tenaga kerja antara 5 sampai 19 orang
4. Industri besar, dengan jumlah tenaga kerja 100 orang lebih.

Industri pengolahan merupakan suatu bentuk kegiatan atau aktifitas yang mengolah bahan baku yang berasal dari tanaman maupun hewan. Soekartawi (2000), mendefinisikan agroindustri dalam dua hal, yaitu pertama agroindustri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dan kedua agroindustri sebagai

tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri,

Manalili (1996) menyebutkan, pengembangan industri pengolahan di Indonesia mencakup berbagai aspek, diantaranya menciptakan nilai tambah, menciptakan lapangan kerja, meningkatkan penerimaan devisa, memperbaiki pemerataan pendapatan, bahkan mampu menarik pembangunan sektor pertanian sebagai sektor penyedia bahan baku.

Meskipun industri pengolahan sangat penting, pembangunan industri pengolahan masih dihadapkan pada berbagai tantangan. Soekartawi (2000), menyebutkan beberapa permasalahan yang dihadapi industri pengolahan dalam negeri, antara lain:

1. Kurang tersedianya bahan bahan baku yang cukup dan kontinue.
2. Kurang nyataanya peran industri di pedesaan karena masih berkonsentrasinya industri di perkotaan.
3. Kurang konsistennya kebijakan pemerintah terhadap industri pengolahan
4. Kurangnya fasilitas permodalan (perkreditan) dan walaupun ada prosedurnya sangat ketat.

2.3. Nilai Tambah

Pada proses distribusi komoditas perikanan terjadi arus yang mengalir dari hulu ke hilir, yang berawal dari nelayan dan berakhir pada konsumen akhir.

Komoditas perikanan mendapat perlakuan-perlakuan seperti pengolahan, pengawetan, dan pemindahan untuk menambah kegunaan atau menimbulkan nilai tambah. Ada dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu dengan cara menghitung nilai tambah selama proses pengolahan berlangsung dan menghitung nilai tambah selama proses pemasaran (Baroh, 2007).

Industri pengolahan hasil perikanan dapat menciptakan nilai tambah. Jadi konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional seperti perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian (Hardjanto, 1998). Selanjutnya perlakuan-perlakuan serta jasa-jasa yang dapat menambah kegunaan komoditi tersebut disebut dengan input fungsional. Input fungsional dapat berupa proses mengubah bentuk (*from utility*), menyimpan (*time utility*), maupun melalui proses pemindahan dan kepemilikan. Sumber-sumber nilai tambah dapat diperoleh dari pemanfaatan faktor-faktor produksi (tenaga kerja, modal, sumber daya alam dan manajemen). Karena itu, untuk menjamin agar proses produksi terus berjalan secara efektif dan efisien maka nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusikan secara adil. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai (Hardjanto, 2008).

Menurut Hayami, *et all* (2006), analisis nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah

untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja, sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah kerja, harga bahan baku, dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja. Nilai input lain adalah nilai dari semua korbanan selain bahan baku dan tenaga kerja yang digunakan selama proses pengolahan berlangsung. Nilai ini mencakup biaya modal dan gaji pegawai tak langsung.

Nilai tambah dalam industri pengolahan berarti ukuran untuk menyatakan sumbangan proses produksi terhadap nilai jual suatu barang. Nilai tambah tersebut dapat dinyatakan untuk tiap meter kubik kayu bulat, setiap dolar modal, setiap orang kerja, dan sebagainya. Nilai tambah menurut Gittinger (1996) adalah nilai output dikurangi input yang dibeli dari luar. Dalam satuan produksi, nilai tambah diukur dengan perbedaan antara nilai output perusahaan dan nilai seluruh input yang dibeli dari luar perusahaan.

Besarnya nilai tambah tergantung dari teknologi yang digunakan dalam proses produksi dan adanya perlakuan terhadap produk yang dihasilkan. Suatu perusahaan dengan teknologi yang baik akan menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik pula, sehingga harga produk akan lebih tinggi dan akhirnya akan memperbesar nilai tambah yang diperolehnya (Suryana, 1999).

2.4.Diversifikasi

Diversifikasi memiliki keahlian umum yang unik, yang dapat digunakan untuk mengembangkan strategi multi bisnis dan meningkatkan daya saing strategis, pada operasional perusahaan khususnya mengenai produksi dan pemasarannya sering anda mendengar istilah diversifikasi produk. Suatu tindakan membuat segala sesuatu menjadi lebih beragam dengan tujuan agar tidak terpaku pada satu hal saja. Pada usaha ini dikaitkan dengan operasional produksi yang tidak tergantung pada penjualan satu jenis saja dengan tujuan menambah profitabilitas dan mengurangi resiko.

Menurut Kotler (2011) diversifikasi menyatakan konsep ini merupakan salah satu cara untuk meningkatkan kinerja bisnis yang ada dengan jalan mengidentifikasi peluang untuk menambah bisnis menarik yang tidak berkaitan dengan bisnis perusahaan saat ini.

Menurut Evendy (2007) mendefinisikan sebagai suatu perluasan pemilihan barang dan jasa dijual oleh perusahaan dengan jalan menambah produk baru atau jasa ataupun memperbaiki tipe, warna, mode, ukuran, jenis dari produk yang sudah ada dalam rangka memperoleh laba maksimal.

2.4.1 Abon Ikan

Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal orang banyak dan umumnya abon diolah dari daging sapi. Abon ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan laut yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk

yang lembut, rasa enak dan bau khas serta mempunyai daya awet yang tahan lama.

Pembuatan abon merupakan salah satu alternatif pengolahan ikan, untuk mengantisipasi melimpahnya produksi ataupun untuk penganeekaragaman produk perikanan (Leksono dan Syahrul, 2001). Jenis ikan yang dibuat bahan baku abon belum selektif, bahkan hampir semua jenis ikan dapat dijadikan abon. Namun demikian, akan lebih baik apabila dipilih jenis ikan yang mempunyai serat yang kasar dan tidak mengandung banyak duri (Leksono dan Syahrul, 2001). Ikan yang biasa dibuat abon adalah ikan air laut antara lain tuna, marlin, tongkol, tenggiri, bawal, dan bandeng.

Ikan bandeng sangat cocok dijadikan sebagai bahan baku abon karena ikan bandeng adalah jenis ikan yang mempunyai kadar lemak rendah dan mempunyai protein yang tinggi. Hal ini dapat menjadikan produk abon ikan tidak mudah rusak dan bisa bertahan dalam jangka waktu yang lama.

2.4.2 Kerupuk Ikan

Ikan bandeng sudah menjadi salah satu jenis ikan yang populer dan banyak digemari di kalangan masyarakat. Karena selain rasanya yang khas, ikan bandeng ini mempunyai kandungan gizi yang tinggi. Salah satu inovasi baru yang semakin dikembangkan saat ini adalah pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk. Kerupuk ikan bandeng ini juga memiliki rasa dan aromanya yang enak dan gurih. Dengan kesehatan yang terjamin tentu banyak orang memburu jenis makanan olahan yang satu ini. Karena disamping dapat dijadikan pelengkap ketika

makan, kerupuk ikan bandeng pun dapat dijadikan sebagai cemilan sehingga peluang usaha ini bisa dibilang sangatlah menguntungkan.

2.5. Pengolahan Komoditas Perikanan

Pengolahan sebagai salah satu subsistem dalam agribisnis merupakan suatu alternatif terbaik untuk dikembangkan. Dengan kata lain, pengembangan industri pengolahan diperlukan guna terciptanya keterkaitan antar sektor perikanan dengan sektor industri. Industri pengolahan akan memiliki kemampuan yang lebih baik jika kedua sektor tersebut di atas memiliki keterkaitan yang sangat erat, baik keterkaitan ke depan (*forward linkage*) maupun ke belakang (*backward linkage*).

Menurut Soekartawi (1999), ada banyak manfaat dari sebuah proses pengolahan komoditi perikanan, dan hal tersebut menjadi penting karena pertimbangan sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai tambah

Dari beberapa penelitian menunjukkan bahwa pengolahan yang baik oleh produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil perikanan yang diproses. Tetapi kebanyakan nelayan langsung menjual hasil tangkapannya karena ingin mendapat uang kontan yang cepat. Karena itu penanganan pasca panen tidak diperhatikan sehingga tidak diperoleh nilai tambah oleh nelayan.

2. Kualitas Hasil

Salah satu tujuan dari hasil perikanan adalah meningkatkan kualitas. Dengan kualitas yang lebih baik, maka nilai barang menjadi lebih tinggi dan kebutuhan

konsumen menjadi terpenuhi. Perbedaan kualitas bukan saja menyebabkan adanya perbedaan segmentasi pasar tetapi juga mempengaruhi harga barang itu sendiri.

3. Penyerapan Tenaga Kerja

Bila pengolahan hasil dilakukan, maka banyak tenaga kerja yang diserap. Komoditas perikanan tentu kadang-kadang menuntut jumlah tenaga kerja yang relatif besar pada kegiatan pengolahan.

4. Meningkatkan Keterampilan

Dengan keterampilan mengolah hasil, maka akan terjadi peningkatan keterampilan secara kumulatif sehingga pada akhirnya juga akan memperoleh hasil penerimaan usaha tani yang lebih besar.

5. Peningkatan Pendapatan

Konsekuensi logis dari proses pengolahan yang lebih baik akan menyebabkan total penerimaan yang lebih tinggi. Bila keadaan memungkinkan, makan sebaiknya nelayan mengolah sendiri hasil ikannya untuk mendapatkan hasil penerimaan atau total keuntungan yang lebih besar.

Nilai tambah akan dihasilkan dari proses pengolahan. Pengertian nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Hayami, et all, 1997).

Adapun tujuan pengolahan hasil (agroindustri) antara lain adalah:

1. Mengawetkan (preserving) bagi hasil pertanian dan perikanan yang mudah rusak dan busuk.
2. Merubah bentuk, seperti ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng.
3. Membersihkan dan mengurangi kadar air dari hasil perikanan.

2.6. Hasil Penelitian Terdahulu tentang ikan bandeng

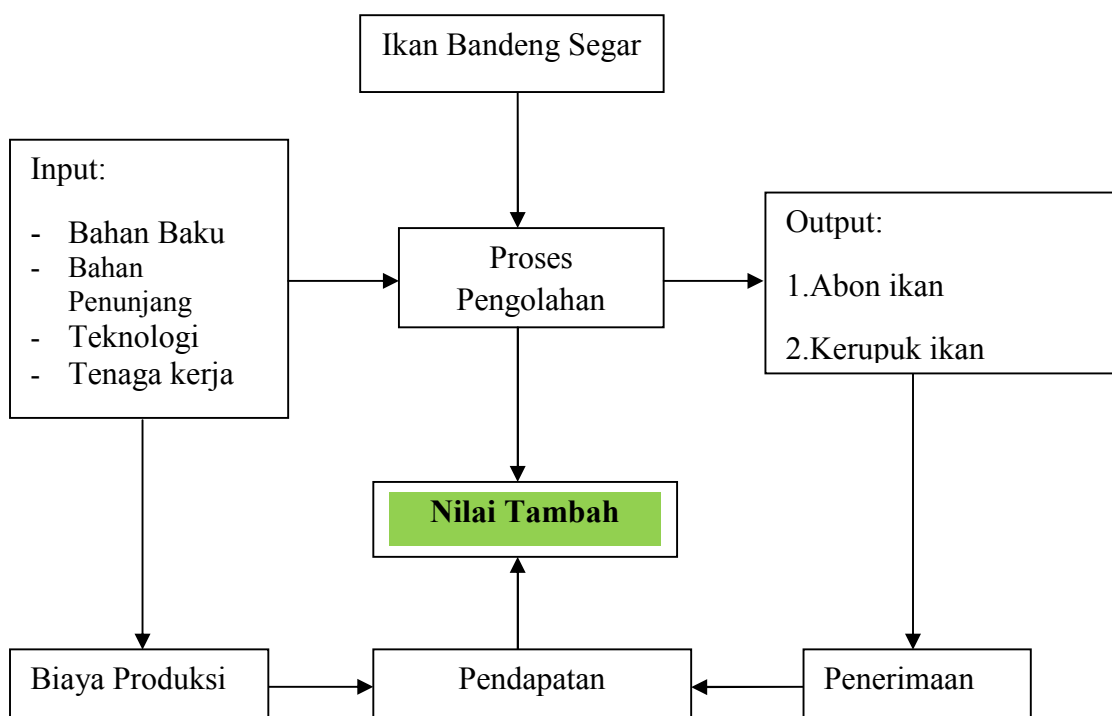
Hasil penelitian yang dilakukan sebelumnya oleh (Faisal'ma'sud 2013) di kabupaten lamongan yaitu dilakukan peneliti ini adalah pola budidaya bandeng yang diterapkan oleh masyarakat sebagai besar masih bersifat tradisional, terutama pada tambak-tambak lama yang menganut sistem lebon dan polikultur, Tambak-tambak Polikultur bandeng dengan udang dan kerapu bersifat semi sensitive dengan perlakuan pakan tambahan dan kincir air sebagai aerasi.

Hasil Penelitian terdahulu dilakukan oleh (Endah sih Prihsatini 2014) di kecamatan sambeng pengembangan teknik pengolahan diarahkan pada diversifikasi produk bandeng tanpa duri serta bandeng duri lunak untuk menjangkau pasar yang lebih luas lagi pada didistribusikan secara nasional atau ekspor.

2.7. Kerangka Pikir

Di Kabupaten Pangkep merupakan daerah penghasil ikan bandeng. Dalam pengolahan abon dan kerupuk dibutuhkan input seperti bahan baku yaitu ikan bandeng segar, bahan baku penunjang, penggunaan teknologi, dan tenaga

kerja yang akan menghasilkan output yaitu abon ikan bandeng. Dari hasil penjualan output abon dan kerupuk ikan bandeng akan didapatkan penerimaan. Pendapatan didapatkan dari total penerimaan setelah dikurangi biaya produksi. Sedangkan nilai tambah diperoleh dari pengurangan antara nilai output dengan biaya bahan baku (input) dan biaya penunjang (sumbangan input lain).



Gambar 1. Kerangka Pikir Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Bandeng Dan Kerupuk Ikan Bandeng di Kabupaten Pangkep.

III. METODE PENELITIAN

3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Daerah penelitian ditentukan secara *purposive* (sengaja), yaitu di daerah tempat berdirinya usaha industry rumah tangga (*home industry*) yang mengadakan pengolahan terhadap ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng dan kerupuk ikan bandeng yaitu di Kabupaten Pangkep. Penelitian dilaksanakan selama April sampai Mei 2018.

3.2. Teknik Penentuan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah orang-orang yang terlibat dalam pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng dan kerupuk ikan bandeng di Kabupaten Pangkep. Banyaknya populasi dalam usaha pengolahan abon ikan ini sebanyak 9 orang dan populasi dalam usaha kerupuk ikan bandeng sebanyak 7 orang. Pengambilan sampel dilakukan dengan (*Menggunakan data sensus*). Besar sampel yang didapat adalah 9 orang dengan mengambil semua sampel yang menjadi populasi yang terlibat dalam pengolahan abon ikan bandeng dan pada kerupuk ikan bandeng besar sample yang didapatkan adalah 7 orang, pada usaha skala rumah tangga di Kabupaten Pangkep.

3.3. Jenis dan Sumber Data

Jenis data dalam penelitian ini adalah jenis data kuantitatif, yakni menggambarkan kondisi penelitian dengan angka. Sedangkan sumber data dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh dari hasil wawancara dengan

responden dengan bantuan kuisisioner, dan data sekunder diperoleh dari instansi setempat seperti : Dinas Kelautan dan Perikanan, Badan Pusat Statistik, dan Kantor Kecamatan.

3.4. Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini teknik yang dipakai dalam pengumpulan data adalah pengamatan langsung ke lokasi penelitian yang biasa disebut observasi, yang dirampungkan ke dalam dokumentasi dengan alat bantu seperti kamera dan media tulis. Selanjutnya adalah wawancara mendalam (*indepth interview*).

3.5. Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dalam penelitian ini terlebih dahulu ditabulasi kemudian diolah secara manual, lalu dijabarkan dan dianalisis dengan metode analisis yang sesuai.

Untuk hipotesis yang pertama yaitu untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng di daerah ini diselesaikan dengan analisis deskriptif yaitu menjelaskan dari awal pengolahan ikan bandeng sampai menjadi abon ikan bandeng dan kerupuk ikan bandeng.

- Pengolahan dikatakan sederhana jika dalam pengolahan tersebut menggunakan alat-alat yang sering dipakai sehari-hari atau belum menggunakan mesin-mesin pengolahan yang canggih.
- Pengolahan dikatakan modern apabila dalam pengolahan tersebut menggunakan mesin dan peralatan yang canggih serta berkapasitas tinggi.

Untuk hipotesis kedua yaitu untuk melihat berapa besar nilai tambah dari proses pengolahan ikan bandeng sampai menjadi abon ikan bandeng maka

digunakan rumus perhitungan nilai tambah dari metode Hayami. Prosedur perhitungan nilai tambah menurut Hayami dapat dilihat pada Tabel 3 berikut:

Tabel 3. Kerangka perhitungan nilai tambah metode Hayami.

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3) = (1) / (2)
4. Faktor Konversi	(4) = (3) / (2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5)
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = 11a – 12a
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a/14) x 100%
Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) x 100%
Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a/14) x 100%

Secara sistematis rumus nilai tambah adalah sebagai berikut:

$$NT = NP - (NBB - NBP)$$

Keterangan :

NT = Nilai Tambah (Rp/Kg)

NP = Nilai Produk Olahan (Rp/Kg)

NBB = Nilai Bahan Baku (Rp/Kg)

NBP = Nilai Bahan Penunjang (Rp/Kg)

(Suryana, 1990).

Kriteria ujinya yaitu :

Jika Rasio nilai tambah > 50% maka nilai tambah tergolong tinggi

Jika Rasio nilai tambah \leq 50% maka nilai tambah tergolong rendah

(Sudiyono, 2004)

Untuk masalah penelitian yang ketiga dan keempat, yaitu untuk mengetahui kendala apa saja yang terdapat dalam proses pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng di daerah penelitian serta upaya-upaya untuk mengatasinya diselesaikan dengan analisa deskriptif.

3.6. Definisi Operasional

Untuk memperjelas dan menghindari kesalahpahaman mengenai pengertian tentang istilah-istilah dalam penelitian, maka dibuat definisi dan batasan operasional sebagai berikut:

1. Ikan bandeng, adalah jenis ikan air tawar yang memiliki bentuk bulat memanjang dan memiliki kulit keperakan dan bersisik.
2. Input, adalah bahan baku utama yaitu ikan bandeng yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi yang dihitung dalam satuan kg.
3. Bahan Baku, adalah bahan yang paling utama dalam pembuatan abon ikan dan kerupuk ikan seperti bahan utamanya ikan bandeng.
4. Bahan penunjang, adalah semua bahan selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang digunakan selama proses produksi berlangsung.

5. Teknologi,yaitu informasi yang digunakan dalam proses pembuatan hasil olahan ikan bandeng sehingga mendapatkan hasil olahan ikan yang lainya.
6. Tenaga kerja,merupakan orang yang berperan dalam kegiatan pembuatan abon ikan dan kerupuk ikan.
7. Proses Pengolahan, adalah kegiatan memanfaatkan potensi hasil perikanan khususnya ikan bandeng sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut.
8. Output, adalah jumlah abon ikan dan jumlah kerupuk ikan bandeng yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi.
9. Abon ikan, adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan laut yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan.
10. Kerupuk ikan bandeng merupakan jenis makanan ringan yang juga memiliki rasa dan aromanya yang enak dan gurih diolah dari ikan bandeng segar yang diberi bumbu dan dikeringkan,Dengan kesehatan yang terjamin tentu banyak orang yang memburu jenis makanan olahan yang satu ini.
11. nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu.
12. Biaya produksi,adalah jumlah pengeluaran atau jumlah pemasukan hasil olahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng dan kerupuk ikan

bandeng yang menghasilkan dalam satu kali proses produksi dihitung dalam satuan kg.

13. Pendapatan, adalah total penerimaan yang didapatkan dan akan dikurangi total biaya Produksi (ikan bandeng) di daerah penelitian.
14. Penerimaan, adalah jumlah produksi yang dihasilkan dikali banyaknya produk yang dihasilkan (abon ikan bandeng dan kerupuk ikan bandeng) di daerah penelitian.
15. Diversifikasi, merupakan suatu tindakan membuat segala sesuatu yang menjadi lebih beragam dengan tujuan agar tidak terpaku pada satu hal.

IV.GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1` Letak Geografis

Letak geografis Di kecamatan Bungoro daratan memiliki memiliki luas wilayah 90,12 Km² (10.1`9).persen dari luas kabupaten pangkep.Gugusan astronominya antara 1190 Bujur Timur dan 4046 Lintang selatan sampai 4054 Lintang Selatan Adapun batas-batas administrasinya antara lain berikut:

- Sebelah Utara : Berbatasan Kecamatan Labakang dan Kabupaten barru
- Sebelah Timur : Berbatasan Kecamatan Tondong Talassa dan Kabupaten bone
- Sebelah Selatan : Berbatasan Kecamatan Pangkajene
- Sebelah Barat : Berbatasan dengan Selat Makassar

Luas wilayah Kecamatan Bungoro Merupakan wilayah yang terdiri dari 7 desa/kelurahan untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 4 berikut:

Desa/Kelurahan	BPS	RTRW
Desa Biringkassi	7.80	8.99
Desa bulucindea	7.00	8.99
Desa Bowong	5,28	3,28
Kelurahan malewa	9.68	5,73
Kelurahan sapanag	6.88	8,63
Desa BiringEre	3.10	5,26
Desa Mangilu	18.14	19,99
Jumlah	90,12	89,88

a). Kondisi Demografis Desa Biringkassi

Berdasarkan data potensi desa tahun 2018, jumlah penduduk Desa Biringkassi tercatat sebanyak 976 jiwa yang tersebar di ketiga dusun (gusung). Data jumlah penduduk di Desa Biringkassi dapat dilihat pada tabel 5 berikut

Tabel 5. Jumlah Penduduk Desa Biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep

Nama Dusun	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah	Jumlah KK
Gusung Barat	152	153	305	84
Gusung Timur	177	149	326	87
Gusung Lengu	186	159	345	97
Jumlah	515	461	976	268

Sumber: Profil Desa Biringkassi, 2018

Berdasarkan Tabel 5, dapat dijelaskan bahwa jumlah penduduk di Desa Biringkassi yang tersebar di tiga dusun (Gusung) di dominasi oleh penduduk berjenis kelamin laki-laki sebanyak 515 jiwa dan penduduk berjenis kelamin perempuan sebanyak 461 orang dengan jumlah kepala keluarga (KK) sebanyak 268 KK.

Mayoritas penduduk Desa Biringkassi adalah suku bugis dan Makassar, bahasa yang digunakan adalah bahasa Indonesia dan Bahasa Bugis Makassar. Sebagian besar penduduk berprofesi sebagai nelayan, sedangkan pekerjaan lain yang dilakukan selain nelayan adalah petani, dan beternak namun adapula warga yang menganggur. Adapula sebagian warga yang membuka warung kecil di

rumahnya untuk menambah hasil pendapatan. Barang-barang yang diperjual belikan adalah barang kebutuhan sehari-hari yang dan sering di konsumsi warga setempat.

b).` Kondisi Demografis Desa Biringere

Berdasarkan data potensi desa tahun 2018, jumlah penduduk Desa Biringere tercatat sebanyak 966 jiwa yang tersebar di ketiga dusun (gusung). Data jumlah penduduk di Desa Biringere dapat dilihat pada tabel 5 berikut

Tabel 6. Jumlah Penduduk Desa Biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep

Nama Dusun	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah	Jumlah KK
Dusun Barat	154	150	304	84
Dusun Timur	178	147	325	88
Dusun Lengu	180	157	337	98
Jumlah	512	454	966	270

Sumber: Profil Desa Biringere, 2018

Berdasarkan Tabel 6, dapat dijelaskan bahwa jumlah penduduk di Desa Biringkassi yang tersebar di tiga dusun (Gusung) di dominasi oleh penduduk berjenis kelamin laki-laki sebanyak 512 jiwa dan penduduk berjenis kelamin perempuan sebanyak 454 orang dengan jumlah kepala keluarga (KK) sebanyak 270 KK.

Mayoritas penduduk Desa Biringere adalah suku bugis dan Makassar, bahasa yang digunakan adalah bahasa Indonesia dan Bahasa Bugis Makassar. Sebagian besar penduduk berprofesi sebagai petani maupun nelayan, sedangkan pekerjaan lain yang dilakukan selain nelayan adalah petani, dan beternak namun adapula warga yang menganggur. Adapula sebagian warga yang membuka warung kecil di rumahnya untuk menambah hasil pendapatan. Barang-barang yang diperjual belikan adalah barang kebutuhan sehari-hari yang dan sering di konsumsi warga setempat.

a). Penduduk Didesa Biringkassi Berdasarkan Jenis Kelamin

Penduduk adalah sejumlah orang yang mendiami suatu wilayah. Mereka menetap dan membangun kebudayaan (adat istiadat) sebagai hasil interaksi kehidupan sehari-hari. Dalam pembagiannya, secara umum penduduk dibagi atas penduduk laki-laki dan penduduk perempuan. Dan hal ini berlaku pula dalam penghitungan jumlah penduduk di Desa Biringkassi ini. Tabel di bawah ini menyajikan data mengenai jumlah penduduk di Desa Biringkassi dalam tahun 2018. Data jumlah penduduk ini merupakan data yang tersaji dari Pemerintah Desa setempat:

Tabel 7. Distribusi Penduduk Menurut Jenis Kelamin di Desa Biringkassi
Kabupaten Pangkep.

No	Jenis Kelamin	Jumlah (Jiwa)	Persentase(%)
1.	Laki-Laki	472	50,43
2.	Perempuan	464	49,51
Total		936	100

Sumber : Profil Desa Biringkassi, 2018.

Berdasarkan Tabel 7, dapat dijelaskan bahwa jumlah penduduk laki-laki adalah lebih besar dari jumlah penduduk perempuan. Berdasarkan persentasenya, perbedaannya adalah persentase pada laki-laki lebih tinggi yaitu sebesar 50,43% dan pada perempuan sebesar 49,51%.

b). Penduduk Di Desa Biringere Berdasarkan Jenis Kelamin

Penduduk adalah sejumlah orang yang mendiami suatu wilayah. Mereka menetap dan membangun kebudayaan (adat istiadat) sebagai hasil interaksi kehidupan sehari-hari. Dalam pembagiannya, secara umum penduduk dibagi atas penduduk laki-laki dan penduduk perempuan. Dan hal ini berlaku pula dalam penghitungan jumlah penduduk di Desa Biringere ini. Tabel di bawah ini menyajikan data mengenai jumlah penduduk di Desa Biringere dalam tahun 2018. Data jumlah penduduk ini merupakan data yang tersaji dari Pemerintah Desa setempat.

Tabel 8 Distribusi Penduduk Menurut Jenis Kelamin di Desa Biringere Kabupaten

Pangkep

No	Jenis Kelamin	Jumlah (Jiwa)	Persentase(%)
1.	Laki-Laki	513	53,11
2.	Perempuan	453	46,89
Total		966	100

Sumber : Profil Desa Biringere, 2018

Berdasarkan Tabel 7, dapat dijelaskan bahwa jumlah penduduk laki-laki adalah lebih besar dari jumlah penduduk perempuan dengan persentase pada laki-laki 53,11% dan pada perempuan 46,89%.

a). Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

Mata pencaharian penduduk Desa Biringkassi mayoritas adalah sebagai nelayan dan sebagian bekerja sebagai petani. Meski tak memiliki wilayah daratan yang terlalu luas namun luasnya laut dengan garis pantai yang lumayan panjang menjadikan masyarakat memilih menjadi nelayan sebagai mata pencaharian utamanya. Keberagaman ini didasarkan banyaknya lapangan kerja potensial di daerah ini. Luasnya areal pertanian di desa ini menjadi indikator utama bahwa daerah ini adalah daerah potensial dalam hal lapangan kerja.

Tabel di bawah ini menyajikan data tentang jumlah penduduk yang bekerja dan jenis pekerjaan mereka. Secara tersirat, Tabel tersebut memberikan kesimpulan bahwa sebahagian besar angkatan kerja terserap dalam kategori tenaga kerja nelayan.

Tabel 9. Jenis Mata Pencaharian Penduduk Desa Biringkassi, Tahun 2018

Jenis Pekerjaan	Laki-Laki	Perempuan
Petani	13	-
Pegawai Negeri Sipil (PNS)	-	12
Pengrajin Industri Rumah Tangga	-	6
Pedagang Keliling	-	4
Peternak	23	30
Nelayan	245	-
Dukun Kampung Terlatih	-	2
Karyawan Perusahaan Swasta	1	-
Jumlah Total Penduduk	336	

Sumber : Profil Desa Biringkassi, 2018

Berdasarkan Tabel 9, dapat dijelaskan bahwa jumlah total penduduk yang bekerja adalah 336 orang. Sebagian besar berstatus sebagai peternak tetapi pada dasarnya mereka adalah nelayan yang mempunyai pekerjaan lain sebagai petani dan peternak.

b). Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

Mata pencaharian penduduk Desa Biringere mayoritas adalah sebagai Petani dan nelayan dan sebagian bekerja sebagai wirausaha. Meski tak memiliki wilayah daratan yang terlalu luas namun luasnya laut dengan garis pantai yang lumayan panjang menjadikan masyarakat memilih menjadi nelayan sebagai mata pencaharian utamanya. Keberagaman ini didasarkan banyaknya lapangan kerja potensial di daerah ini. Luasnya areal pertanian di desa ini menjadi indikator utama bahwa daerah ini adalah daerah potensial dalam hal lapangan kerja.

Tabel di bawah ini menyajikan data tentang jumlah penduduk yang bekerja dan jenis pekerjaan mereka. Secara tersirat, Tabel tersebut memberikan

kesimpulan bahwa sebahagian besar angkatan kerja terserap dalam kategori tenaga kerja nelayan.

Tabel 10. Jenis Mata Pencaharian Penduduk Desa Biringere, Tahun 2018

Jenis Pekerjaan	Laki-Laki	Perempuan
Petani	10	8
Pegawai Negeri Sipil (PNS)	7	12
Pengrajin Industri Rumah Tangga	-	7
Pedagang Keliling	-	4
Peternak	23	30
Nelayan	225	-
Dukun Kampung Terlatih	-	1
Karyawan Perusahaan Swasta	1	3
Jumlah Total Penduduk	332`	

Sumber : Profil Desa Biringkassi, 2018

Berdasarkan Tabel 10, dapat dijelaskan bahwa jumlah total penduduk yang bekerja adalah 332 orang. Sebagian besar berstatus sebagai peternak tetapi pada dasarnya mereka adalah nelayan yang mempunyai pekerjaan lain sebagai petani dan peternak.

4.a). Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Pendidikan, menurut para ahli, merupakan hal yang sangat penting dalam peningkatan kesejahteraan seseorang. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka persentase kesejahteraan yang dapat diperolehnya juga semakin

tinggi. Hal ini berarti bahwa suatu wilayah yang masyarakatnya mempunyai tingkat pendidikan baik, maka kesejahteraan masyarakat desa tersebut tergolong baik.

Untuk lebih jelasnya mengenai tingkat pendidikan penduduk Desa Biringkassi, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep dapat dilihat pada Tabel 10 berikut;

Tabel 11 Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah	Persen (%)
1	TK	69	0,83
2	SD	592	75,22
3	SMP	52	6,60
4	SMA	52	6,60
5	Alumni PT	22	2,80
Jumlah		787	100

Sumber : Profil Desa Biringkassi, 2018

Berdasarkan Tabel 11 di atas, dapat dijelaskan bahwa penduduk di Desa Biringkassi, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep memiliki pengetahuan yang rendah. Tingkat pendidikan masyarakat Desa Biringkassi bervariasi yang disebabkan karena faktor ekonomi keluarga. Tingkat pendidikan masyarakat Desa Biringkassi yaitu di tingkat TK sebanyak 69 orang dengan presentase sebesar 0,83%, SD sebanyak 592 orang dengan presentase 75,22%, SMP sebanyak 52 orang dengan presentase 6,60%, SMA sebanyak 52 orang dengan presentase

sebesar 6,60%, dan alumni PT sebanyak 22 orang dengan presentase 2,80%. Jumlah penduduk desa Biringkassi yang paling banyak menyelesaikan pendidikan hanya sampai pada tingkat SD, sedangkan yang paling sedikit diselesaikan adalah pada tingkat perguruan tinggi (PT).

4.b). Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Pendidikan, menurut para ahli, merupakan hal yang sangat penting dalam peningkatan kesejahteraan seseorang. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka persentase kesejahteraan yang dapat diperolehnya juga semakin tinggi. Hal ini berarti bahwa suatu wilayah yang masyarakatnya mempunyai tingkat pendidikan baik, maka kesejahteraan masyarakat desa tersebut tergolong baik.

Untuk lebih jelasnya mengenai tingkat pendidikan penduduk Desa Biringkassi, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep dapat dilihat pada Tabel 12 berikut;

Tabel 12 Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah	Persen (%)
1	TK	69	0,83
2	SD	592	75,22
3	SMP	52	6,60
4	SMA	52	6,60
5	Alumni PT	22	2,80
Jumlah		787	100

Sumber : Profil Desa Biringere, 2018

Berdasarkan Tabel 12 di atas, dapat dijelaskan bahwa penduduk di Desa Biringere, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep memiliki pengetahuan yang rendah. Tingkat pendidikan masyarakat Desa Biringere bervariasi yang disebabkan karena faktor ekonomi keluarga. Tingkat pendidikan masyarakat Desa Biringkassi yaitu di tingkat TK sebanyak 69 orang dengan presentase sebesar 0,83%, SD sebanyak 592 orang dengan presentase 75,22%, SMP sebanyak 52 orang dengan presentase 6,60%, SMA sebanyak 52 orang dengan presentase sebesar 6,60%, dan alumni PT sebanyak 22 orang dengan presentase 2,80%. Jumlah penduduk desa Biringkassi yang paling banyak menyelesaikan pendidikan hanya sampai pada tingkat SD, sedangkan yang paling sedikit diselesaikan adalah pada tingkat perguruan tinggi (PT).

4.3. Kondisi Pertanian

Secara umum penggunaan lahan Pertanian dikecamatan bungoro ini diperuntukkan sebagai lahan perkebunan. Hal ini dikarenakan kondisi lahan yang memiliki tanah berpasir yang hanya bisa ditanami oleh beberapa tanaman saja seperti pohon kelapa. Secara terperinci penggunaan lahan di kecamatan ini dapat dilihat pada Tabel 12 di bawah ini.

Tabel 13. Luas Wilayah Menurut Penggunaan Lahan Di Kecamatan Bungoro
Kabupaten Pangkep

No	Penggunaan	Luas (Ha)	Persentase (%)
1	Pemukiman	4,95	5,43 %
2	Perkebunan	34,20	37,52 %
3	Kuburan	2	2,20 %
4	Pekarangan	9	9,87 %
5	Perkantoran	1,00	1,10 %
6	Hutan Mangrove	40	43,88
Jumlah		91,15	100

Sumber: Profil kecamatan Bungoro, 2018

Berdasarkan Tabel 13, dapat dijelaskan bahwa penggunaan lahan 1,10 % diperuntukkan untuk perkantoran, sedangkan 43,88% merupakan daerah hutan mangrove dan 34,2 % digunakan untuk lahan perkebunan. Hal ini menunjukkan bahwa pengembangan tanaman pangan perkebunan masih memungkinkan. Disamping itu, sektor perikanan juga cukup potensial untuk dikembangkan mengingat sebagian besar wilayah ini berada di pesisir pantai.

4.4. Sarana dan Prasarana Desa

Prasarana adalah segala sesuatu yang merupakan penunjang utama terselenggaranya suatu proses (usaha, pembangunan, proyek, dan sebagainya), (Kamus Besar BI, 2002:893). Sedangkan sarana adalah segala sesuatu (bisa

berupa syarat atau upaya) yang dapat dipakai sebagai alat atau media dalam mencapai maksud atau tujuan (Kamus Besar BI, 2002:999).

Lancarnya perekonomian suatu daerah sangat dipengaruhi oleh jumlah sarana dan prasarana yang terdapat pada daerah tersebut, baik sarana bangunan maupun sarana perhubungan. Jika suatu daerah mempunyai sarana yang memadai serta ditunjang oleh sumber daya alam yang cukup, maka kegiatan perekonomian pada daerah tersebut berjalan lancar.

Seperti desa lain pada umumnya, dikecamatan bungoro juga memiliki beberapa sarana dan prasarana desa. Baik berupa bangunan pemerintah, maupun bangunan umum yang dibangun secara swadaya dan untuk kepentingan masyarakat umum. Mengenai jenis sarana dan prasarana Desa beserta jumlahnya, berikut ini tersaji dengan baik akan dijelaskan oleh Tabel yang memberikan penjelasan secara umum.

Tabel 14. Jenis dan Jumlah Sarana dan Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.

No	Jenis	Jumlah
1	Kantor Desa	2
2	Masjid	7
3	Jembatan kayu	2
4	Tambatan Perahu	2
5	Sumur Gali	32
6	Penampungan Air Hujan	35
7	Bangunan Pengelolaan Air Bersih	2
8	MCK Umum	35
9	Lapangan Sepak Bola	2
10	Lapangan Bulu Tangkis	2
11	Lapangan Voli	4
12	Puskesmas Pembantu	2
13	Posyandu	2
14	Diesel Umum	3
15	Tong Sampah	130
16	Sekolah	8
17	Perpustakaan Desa	4
18	Pekuburan	3

Sumber: Profil Kecamatan Bungoro 2018

Berdasarkan Tabel 14, dapat dijelaskan bahwa sarana pendidikan mulai dari TK, SD, SMP terlihat cukup memadai karena sudah terdapat 8 buah gedung

di wilayah ini. Setiap sekolah mempunyai 1 buah gedung masing-masing untuk setiap tingkatannya. Hal ini membuktikan bahwa tingkat pendidikan di kecamatan bungoro belum berkembang pesat terbukti dengan tidak adanya sarana pendidikan untuk tingkat menengah atas dan tinggi. Padahal kedua tingkatan pendidikan tersebut sangat penting agar dapat meningkatkan pola pikir dan analisa mengenai suatu masalah.

Tabel tersebut juga memperlihatkan bahwa kurangnya sarana kesehatan yang tersedia di dua desa tersebut hanya terdapat dua jenis sarana kesehatan yaitu Puskesmas dan Posyandu. Untuk sarana transportasi di desa ini terdiri dari perahu motor, dan perahu tanpa motor. Untuk sepeda motor, rata-rata penduduk desa telah memilikinya karena jauhnya akses menuju kota serta kurangnya mobil angkutan umum / penumpang yang ada..

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Karakteristik Responden

Karakteristik responden dalam penelitian ini meliputi umur, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan, lama berusaha, dan luas gedung usaha. Secara rinci, karakteristik responden pengolah abon ikan bandeng dapat dilihat pada tabel 14 berikut.

Tabel 15 . Karakteristik Responden Pembuat Abon Ikan Bandeng di Desa Biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.

Karakteristik Sampel	Satuan	Rataan	Range
Umur	Tahun	40	32 – 50
Tingkat Pendidikan	Tahun	9,7	0 – 16
Jumlah Tanggungan	Jiwa	3,8	1 – 5
Lama Berusaha	Tahun	7,6	5 – 10
Luas Gedung Usaha	M ²	50	50

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2018.

Berdasarkan Tabel 15 dapat dijelaskan bahwa rata-rata umur responden pembuat abon ikan bandeng adalah 40 tahun dengan rentang antara 32 – 50 tahun. Dilihat dari tingkat pendidikan yang dijalani oleh responden rata-rata 9,7 tahun, ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan yang dominan dari responden pembuat abon ikan bandeng adalah tingkat SMP. Jumlah tanggungan yang dimiliki oleh responden pembuat abon ikan bandeng rata-rata 3,8 dengan rentang 1 – 5 orang, sedangkan pengalaman atau lama berusaha responden rata-rata 7,6

tahun dengan rentang antara 5 – 10 tahun. Rata-rata luas gedung usaha adalah 50 m² dengan rentang 50 m². (*Lampiran I*)

5.2. Sistem Produksi Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon Ikan Bandeng

Dalam melakukan sistem produksi abon ikan bandeng, ada beberapa hal yang perlu diketahui antara lain : penggunaan bahan baku, penggunaan modal investasi dan operasional serta penggunaan tenaga kerja. Berikut ini penjelasan pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan yang meliputi penggunaan bahan baku, penggunaan modal investasi dan operasional serta penggunaan tenaga kerja.

5.2.1. Penggunaan Bahan Baku

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara dengan responden di daerah penelitian, diketahui bahwa bahan baku untuk membuat abon ikan yaitu ikan bandeng cukup tersedia sesuai dengan kebutuhan. Bahan baku ikan bandeng diambil dari Tambak di daerah tersebut dan ada pula yang dibeli langsung dari pasar jika kebutuhan bahan baku ikan bandeng yang diambil dari Tambak tersebut tidak mencukupi.

Secara rinci, mengenai penggunaan bahan baku ikan bandeng dalam memproduksi abon ikan bandeng di daerah penelitian dapat dilihat pada tabel 16 berikut ini:

Tabel 16 Nilai Tambah Pengolahan abon ikan bandeng di Desa Biringkassi

VARIABEL		NILAI
I. Output, Input, Harga		
1. Output(Kg)	(1)	157,11
2. Input(Kg)	(2)	6.286.943,33
3. Tenaga Kerja(HOK)	(3)	42,59
4. Faktor Konversi	(4)=(1)/(2)	24,98
5. Koefisien Tenaga Kerja(HOK/Kg)	(5)=(3)/(2)	6,774
6. Harga Output	(6)	562,93
7. Upah Tenaga Kerja	(7)	1,52
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8. Harga Bahan Baku(Rp/Kg)	(8)	20.000
9. Sumbangan Input lain(Rp/Kg)	(9)	133.154,19
10. Nilai Output(Rp/Kg)	(10)=(4)x(6)	11.715,8958
11. a. Nilai Tambah(Rp/Kg)	(11a)=(10)-(9)-(8)	141,438294
b. Rasio Nilai Tambah(%)	(11b)=(11a/10)x100%	12,07
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja(Rp/Kg)	(12a)=(5)x(7)	10,2904
b Pangsa Tenaga Kerja(%)	(12b)=(12a/11a)x100%	7,275540
13. a. Keuntungan(Rp/Kg)	(13a)=11a-12a	131,1478
b. Tingkat Keuntungan(%)	(13b)=(13a/11a)x100%	92,724
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14. Marjin(Rp/Kg)	(14)=(10)-(8)	8,2841
Pendapatan Tenaga Kerja(%)	(14a)=(12a/14)x100%	124,218
Sumbangan Input Lain(%)	(14b)=(9/14)x100%	1.607,34
Keuntungan Pengusaha(%)	(14c)=(13a/14)x100%	1.583,12

Sumber: Data Primer diolah, 2018

Berdasarkan Tabel 16, dapat dijelaskan bahwa rata-rata frekuensi pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng yang dilakukan responden di Desa Biringkassi adalah 6,1 hari (4-7 hari)/ minggu, 25,3 hari (16 – 30 hari)/bulan, dan 304 hari (192 – 360 hari)/tahun. Sedangkan rata-rata jumlah penggunaan ikan bandeng untuk memproduksi abon ikan di desa ini adalah 5,9 Kg per harinya. (*Lampiran 2*)

5.2.2. Penggunaan Modal Investasi

Setiap kegiatan dalam proses produksi, mutlak membutuhkan modal. Ketersediaan modal yang mencukupi dalam menjalankan suatu usaha sangat diperlukan demi keberlangsungan usaha yang dijalankan. Besar atau kecilnya modal yang dibutuhkan, bergantung pada skala usahanya. Semakin besar skala usaha yang dijalankan, jika semakin kecil usaha yang dijalankan, semakin sedikit pula modal yang dibutuhkan.

Secara rinci penggunaan modal investasi dalam menjalankan usaha pengolahan abon ikan bandeng untuk skala rumah tangga di Desa Biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep dapat dilihat pada Tabel 16.

Berdasarkan Tabel 16 dapat dijelaskan bahwa rata-rata penggunaan modal investasi pada pengolahan abon ikan bandeng di Desa Biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep lebih banyak dikeluarkan untuk penggunaan alat Spinner dan Freezer box sebesar Rp 2.033.333, Mesin giling/Blender sebesar Rp 1.153.888,8. Sedangkan penggunaan modal investasi yang paling kecil adalah ember dengan biaya sebesar Rp 45.222. (*Lampiran 3*)

5.2.3. Penggunaan Tenaga Kerja

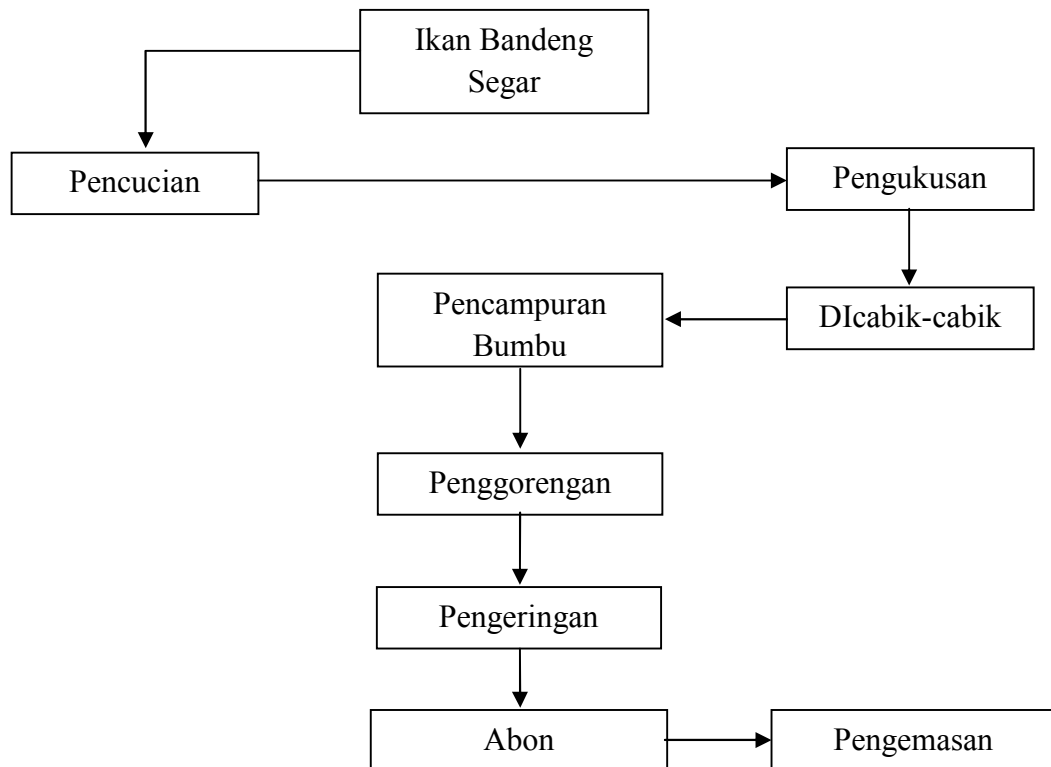
Tenaga kerja merupakan salah satu faktor penting dalam sebuah proses produksi. Menurut Karmadi (2003), penggunaan tenaga kerja dalam suatu kegiatan proses produksi barang atau jasa mempunyai 2 macam nilai ekonomis. Pertama, dengan tenaga kerja yang disumbangkan, masukan lain yang berupa modal, bahan, energi, atau informasi yang diubah menjadi keluaran atau produk yang mempunyai nilai tambah. Kedua, penggunaan tenaga kerja memberikan pendapatan kepada orang yang melakukan pekerjaan dan memungkinkan masukan lain memperoleh pendapatan pula.

Tenaga kerja dalam industri pembuatan abon ikan bandeng di Desa Biringkassi diperlukan untuk mengerjakan berbagai kegiatan produksi seperti pencucian, perebusan, penggilingan, pemasakan/penggorengan, pengeringan, sampai pengemasan. Secara rinci, penggunaan tenaga kerja pada pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng pada skala industri rumah tangga di Desa Biringkassi dapat dilihat pada Tabel 16

Berdasarkan Tabel 16 dapat dijelaskan bahwa dalam proses pembuatan abon ikan bandeng di Desa Biringkassi, sumber tenaga kerja yang digunakan berasal dari luar keluarga. Untuk satu kali produksi per harinya dibutuhkan tenaga kerja 3 – 4 orang atau sebesar 1,52 HKP. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa ketersediaan tenaga kerja di desa tersebut cukup tersedia. (*Lampiran 4*)

5.3. Proses Pembuatan Abon Ikan Bandeng di Desa Biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep

Secara lengkap proses pembuatan abon ikan bandeng di Desa Biringkassi dapat digambarkan dalam kerangka sebagai berikut:



Gambar 3. Kerangka Proses Pembuatan Abon Ikan Bandeng.

Berikut adalah penjelasan dari kerangka tahapan dalam membuat abon ikan bandeng di Desa Biringkassi:

1. Pencucian

Proses pertama yang dilakukan dalam pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng adalah pencucian. Ikan bandeng dicuci sampai bersih untuk mengeluarkan kotoran-kotoran yang ada pada tubuh ikan .

2. Pengukusan

Ikan yang telah dibersihkan kemudian dikukus selama beberapa menit dengan tujuan untuk menekan pengurangan nilai gizi dari bahan baku ikan yang digunakan dalam produksi abon.

3. Pencabik-cabikan

Setelah proses pengukusan, dilakukan proses pencabikan yaitu menjadikan daging ikan kecil-kecil dengan cara disuwir-suwir atau dikoyak-koyak agar mempermudah proses pencampuran bumbu pada tahap selanjutnya.

4. Pencampuran Bumbu

Daging ikan yang telah disuwir-suwir dan bumbu yang telah dihaluskan kemudian dicampur dalam satu wadah berupa ember kemudian diaduk-aduk agar bumbu bias meressap dan tercampur rata dengan daging ikan bandeng.

5. Penggorengan

Bahan baku ikan yang telah dicampur bumbu kemudian digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan selama beberapa jam sambil diaduk-aduk agar tidak gosong.

6. Pengeringan

Abon yang telah selesai digoreng kemudian ditiriskan dan didinginkan kemudian dimasukkan ke dalam spinner atau alat pengering untuk mengurangi kadar minyak yang berlebih pada abon.

7. Pengemasan

Setelah dilakukan proses pengeringan, abon kemudian dikemas dalam sebuah kemasan plastik yang kedap udara kemudian direkatkan dengan menggunakan mesin pres yang berfungsi mencegah terjadinya kerusakan pada abon ikan. Kemasan plastik dipesan khusus dari pabrik pemasok kemasan plastik yang ada di Kabupaten Pangkep.

Pengemasan dilakukan dengan berbagai jenis ukuran plastik sesuai dengan bobot abon ikan bandeng yang akan dijual per bungkusnya. Ada yang berbobot 100 gr, 500 gr, dan yang terbesar adalah 1 kg per bungkus.

Dari wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan responden, didapati bahwa sebagian besar sampel sudah menggunakan alat-alat modern dan berkapasitas sedang dalam proses pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng. Dengan demikian, penelitian terhadap proses pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan di daerah penelitian ini sudah maju dan dapat diterima.

5.4. Nilai Tambah yang Diperoleh dari Pengolahan Abon Ikan Bandeng

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

diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi (Sudiyono,2004).

Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan bandeng sehingga menjadi abon ikan bandeng adalah metode perhitungan nilai tambah model Hayami. Namun penulis hanya mengambil rumus dari metode Hayami tersebut untuk menghitung besarnya nilai tambah dan rasio nilai tambah yang dihasilkan. Perhitungan nilai tambah yang dilakukan pada proses pengolahan ikan bandeng dengan tujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang terjadi akibat adanya proses pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng .

Nilai tambah diperoleh dari proses pengolahan ikan bandeng sampai menjadi produk olahan. Output (Produk Olahan) yang dihasilkan pada proses ini adalah abon ikan bandeng. Hasil yang didapat di daerah penelitian berupa abon ikan bandeng yang dibungkus dengan menggunakan plastik. Selain ukuran plastik yang berbeda, bobot output per bungkusnya juga beragam. Ada yang bobotnya 100 gr, 500 gr, dan 1 kg.

5.5. Input dan Output

Input adalah penjumlahan bahan baku yang digunakan selama satu periode produksi untuk diproses sampai menjadi abon ikan bandeng dan diukur dengan satuan Kg bahan baku. Output adalah penjumlahan produk/output yang dihasilkan selama satu periode produksi yang diukur dalam satuan Kg produk. Rata-rata

penggunaan bahan baku (input) dan output yang dihasilkan di daerah penelitian dapat dilihat pada tabel 16.

Berdasarkan Tabel 16, dapat dijelaskan bahwa rata-rata jumlah output yang dihasilkan selama satu periode (per hari) adalah sebesar 21,34 Kg abon ikan bandeng, dengan mengolah ikan bandeng sebanyak 6 Kg. Sehingga faktor konversi yang di dapat adalah 3,5. Nilai konversi ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 Kg ikan bandeng akan menghasilkan 3,5 kg abon ikan bandeng. Faktor konversi merupakan perbandingan penggunaan bahan baku dengan output yang dihasilkan (konversi antar input dan output). (*Lampiran 15*)

5.6. Biaya Bahan Penunjang (Sumbangan Input Lain)

Dalam proses pembuatan abon ikan bandeng bahan bakunya adalah ikan bandeng. Selain bahan baku, proses pembuatan abon ikan bandeng juga membutuhkan bahan-bahan penunjang (input lain) seperti lengkuas, garam, serai, bawang merah, bawang putih, ketumbar, plastik, dan sebagainya. Secara rinci biaya bahan penunjang (sumbangan input lain) pada pembuatan abon ikan bandeng dapat dilihat pada tabel 16.

Berdasarkan Tabel 16, dapat dijelaskan bahwa sumbangan input lain dalam pengolahan abon ikan bandeng yaitu sebesar Rp 133.154,19/Kg bahan baku. Biaya penunjang yang paling besar adalah bawang putih yaitu sebesar Rp 294.444,44, sedangkan biaya penunjang paling sedikit adalah garam yaitu sebesar Rp 440. (*Lampiran 5,6,7,8,9,10,11,12,13*)

Nilai tambah pada pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng adalah sebesar Rp 141,438294/Kg. Besarnya nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output sebesar Rp 11.715,8958/Kg dengan biaya bahan baku (input) sebesar Rp 20.000/Kg dan biaya sumbangan input lain (biaya penunjang) sebesar 1.607,34Kg. Secara matematis, besarnya nilai tambah didapat dari :

$$\begin{aligned} \text{NT} &= \text{Rp}11.715,8958 - (20.000 - 1.607,34) \\ &= \mathbf{\text{Rp } 141,438294} \end{aligned}$$

Besarnya nilai tambah yang didapat dari perhitungan sejalan dengan besarnya nilai tambah terhadap nilai outputnya. Rasio nilai tambah ini didapat dari pembagian antara nilai tambah dengan nilai output yang dinyatakan dalam persen (%). Rasio nilai tambah ini menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai output. Artinya jika rasio nilai tambah > 50% maka nilai tambah lebih besar dari pada nilai output dan nilai tambah tergolong tinggi. Sedangkan jika rasio nilai tambah ≤ 50% maka nilai tambah yang dihasilkan lebih kecil dari nilai outputnya dan nilai tambah tergolong rendah. Rasio nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan abon ikan bandeng ini adalah 12,07 %.

Secara matematis rasio nilai tambah pengolahan abon ikan bandeng yaitu sebagai berikut:

$$\text{Rasio Nilai Tambah} = \frac{141,438294}{11.715,8958} \times 100\% = \mathbf{12,07\%}$$

Dengan demikian, penelitian ini menyatakan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng pada

skala industri rumah tangga di Desa Biringkassi tergolong tinggi dan dapat di terima. (*Lampiran 14*)

5.8. Berbagai Kendala dan Upaya dalam Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon Ikan Bandeng di Desa Biringkassi Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep

Dari hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan responden di Desa Biringkassi, maka diperoleh beberapa kendala dalam usaha pengolahan abon ikan bandeng di daerah penelitian ini yaitu:

1. Keterbatasan Modal

Terbatasnya modal yang dimiliki oleh para pembuat abon ikan bandeng di daerah penelitian menyebabkan tingkat produksi output (abon ikan) masih terbatas, artinya tingkat produksi abon ikan bandeng tidak bisa mencapai maksimum, sehingga keuntungan yang didapat juga tidak optimal. Modal yang digunakan oleh para pembuat abon ikan ini bersumber dari tabungan/modal sendiri dan bantuan dari dinas terkait seperti dinas kelautan dan perikanan, serta dinas perindustrian dan perdagangan Kabupaten Pangkep.

2. Pemasaran yang masih terbatas

Jangkauan pemasaran yang masih terbatas pada daerah-daerah sekitar menyebabkan penjualan abon ikan bandeng tersebut juga tidak mengalami peningkatan signifikan. Pemasaran hanya sampai di lingkungan terdekat dari pengusaha/pembuat abon ikan bandeng. Ada juga yang dipasarkan saat kegiatan pameran di kantor Dinas Perindustrian dan Perdagangan, dan sebagian dititipkan pada beberapa Toko yang ada di pusat kota seperti Pasar Sentral Pangkep, rumah-

Rumah Makan, Toko Surya Jaya, dan Toko Belawa dimana sistem pemasarannya masih menggunakan sistem titip, namun ada juga beberapa toko yang sudah langsung membayar secara cash.

3. Produksi menurun karena harga bahan baku naik

Produksi abon ikan bandeng mengalami penurunan disebabkan karena kencang ombak yang mengakibatkan jumlah tangkapan ikan nelayan berkurang dan menyebabkan harga ikan di pasaran melonjak. Selain faktor kencang ombak, kenaikan harga ikan juga disebabkan oleh anomaly cuaca yang terjadi merata disetiap titik tangkapan di perairan Kabupaten Pangkep.

5.9. Karakteristik Responden Kerupuk Ikan Bandeng

Karakteristik responden dalam penelitian ini meliputi umur, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan, lama berusaha, Secara rinci, karakteristik responden pengolah Kerupuk ikan bandeng dapat dilihat pada Tabel 20 berikut.

Tabel 17. Karakteristik Responden Pembuat kerupuk Ikan Bandeng di Desa Biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.

Karakteristik Sampel	Satuan	Rataan	Range
Umur	Tahun	38	32 – 42
Tingkat Pendidikan	Tahun	10,4	0 – 16
Jumlah Tanggungan	Jiwa	3,86	1 – 5
Lama Berusaha	Tahun	7,29	5 – 9
Luas Gedung Usaha	M ²	40	40

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2018.

Berdasarkan Tabel 17 atas, dapat dijelaskan bahwa rata-rata umur responden pembuat kerupuk ikan bandeng adalah 40 tahun dengan rentang antara 32 – 42 tahun. Dilihat dari tingkat pendidikan yang dijalani oleh responden rata-rata 10,4 tahun, ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan yang dominan dari responden pembuat abon ikan bandeng adalah tingkat SMP. Jumlah tanggungan yang dimiliki oleh responden pembuat kerupuk ikan bandeng rata-rata 3,8 dengan rentang 1 – 5 orang, sedangkan pengalaman atau lama berusaha responden rata-rata 7,29 tahun dengan rentang antara 5 – 9 tahun. Rata-rata luas gedung usaha adalah 40 m² dengan rentang 40 m². (*Lampiran I6*)

5.9.1 Sistem Produksi Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Kerupuk Ikan Bandeng

Dalam melakukan sistem produksi kerupuk ikan bandeng, ada beberapa hal yang perlu diketahui antara lain : penggunaan bahan baku, penggunaan modal investasi dan operasional serta penggunaan tenaga kerja. Berikut ini penjelasan pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk ikan yang meliputi penggunaan bahan baku, penggunaan modal investasi dan operasional serta penggunaan tenaga kerja.

5.9.2 Penggunaan Bahan Baku

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara dengan responden di daerah penelitian, diketahui bahwa bahan baku untuk membuat kerupuk ikan yaitu ikan bandeng cukup tersedia sesuai dengan kebutuhan. Bahan baku ikan bandeng diambil dari Tambak di daerah tersebut dan ada pula yang dibeli langsung dari

pasar jika kebutuhan bahan baku ikan bandeng yang diambil dari keramba tersebut tidak mencukupi.

Secara rinci, mengenai penggunaan bahan baku ikan bandeng dalam memproduksi kerupuk ikan bandeng di Desa Biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep dapat dilihat pada Tabel 18 berikut ini:

Tabel 18 Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk ikan bandeng di Desa Biringere

VARIABEL	NILAI	
I.Output,Input, Harga		
1.Otput(Kg)	(1)	143
2.Input(Kg)	(2)	13.714.986.436
3.Tenaga Kerja(HOK)	(3)	42,59
4.Faktor Konversi	(4)=(1)/(2)	10,42
5.Koefisien Tenaga Kerja(HOK/Kg)	(5)=(3)/(2)	3,10
6.Harga Output	(6)	130,86
7.Upah Tenaga Kerja	(7)	1,52
II.Penerimaan dan Keuntungan		
8. Harga Bahan Baku(Rp/Kg)	(8)	20.000
9.Sumbangan Input lain(Rp/Kg)	(9)	103,289,84
10.Nilai Output(Rp/Kg)	(10)=(4)x(6)	1.363,5612
11. a. Nilai Tambah(Rp/Kg)	(11a)=(10)-(9)-(8)	121,92627
b. Rasio Nilai Tambah(%)	(11b)=(11a/10)x100%	8.94
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja(Rp/Kg)	(12a)=(5)x(7)	4,712
b Pangsa Tenaga Kerja(%)	(12b)=(12a/11a)x100%	3,864
13. a. Keuntungan(Rp/Kg)	(13a)=11a-12a	117,214

b. Tingkat Keuntungan(%)	$(13b)=(13a/11a) \times 100\%$	96,135
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14. Marjin(Rp/Kg)	$(14)=(10)-(8)$	18,636
Pendapatan Tenaga Kerja(%)	$(14a)=(12a/14) \times 100\%$	25,284
Sumbangan Input Lain(%)	$(14b)=(9/14) \times 100\%$	554,24
Keuntungan Pengusaha(%)	$(14c)=(13a/14) \times 100\%$	628,965

Sumber: Data Primer diolah, 2018

Berdasarkan Tabel 18, dapat dijelaskan bahwa rata-rata frekuensi pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk ikan bandeng yang dilakukan responden di Desa Biringere adalah 6 hari/ minggu untuk 2 kali proses produksi. Untuk sekali produksi dibutuhkan waktu 1 sampai 3 hari mulai dari penyediaan bahan baku hingga sampai ke proses pengemasan produk kerupuk ikan bandeng. Untuk perbulannya dibutuhkan waktu 22 hari masa kerja, dan 267 hari masa kerja per tahunnya tergantung dari banyaknya jumlah permintaan pelanggan. Sedangkan rata-rata jumlah penggunaan ikan bandeng untuk memproduksi kerupuk ikan di desa ini adalah 6 Kg per harinya. (*Lampiran 17*)

5.9.3. Penggunaan Modal Investasi

Setiap kegiatan dalam proses produksi, mutlak membutuhkan modal. Ketersediaan modal yang mencukupi dalam menjalankan suatu usaha sangat diperlukan demi keberlangsungan usaha yang dijalankan. Besar atau kecilnya modal yang dibutuhkan, bergantung pada skala usahanya. Semakin besar skala usaha yang dijalankan, jika semakin kecil usaha yang dijalankan, semakin sedikit pula modal yang dibutuhkan.

Secara rinci penggunaan modal investasi dalam menjalankan usaha pengolahan Kerupuk ikan bandeng untuk skala rumah tangga di Desa Biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep dapat dilihat pada Tabel 18

Berdasarkan Tabel 18, dapat dijelaskan bahwa rata-rata penggunaan modal investasi pada pengolahan kerupuk ikan bandeng di Desa Biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep lebih banyak dikeluarkan untuk penggunaan alat Blender sebesar Rp 1,007,857.14 Sedangkan penggunaan modal investasi yang paling kecil adalah ember dengan biaya sebesar Rp 49,571.43 (*Lampiran 18,19,20,21,22,*)

5.9.4 Penggunaan Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor penting dalam sebuah proses produksi. Menurut Karmadi (2003), penggunaan tenaga kerja dalam suatu kegiatan proses produksi barang atau jasa mempunyai 2 macam nilai ekonomis. Pertama, dengan tenaga kerja yang disumbangkan, masukan lain yang berupa modal, bahan, energi, atau informasi yang diubah menjadi keluaran atau produk yang mempunyai nilai tambah. Kedua, penggunaan tenaga kerja memberikan pendapatan kepada orang yang melakukan pekerjaan dan memungkinkan masukan lain memperoleh pendapatan pula.

Tenaga kerja dalam industri pembuatan kerupuk ikan bandeng diperlukan untuk mengerjakan berbagai kegiatan produksi seperti pencucian, perebusan, penggilingan, pemasakan/penggorengan, pengeringan, sampai pengemasan. Secara rinci, penggunaan tenaga kerja pada pengolahan ikan bandeng menjadi

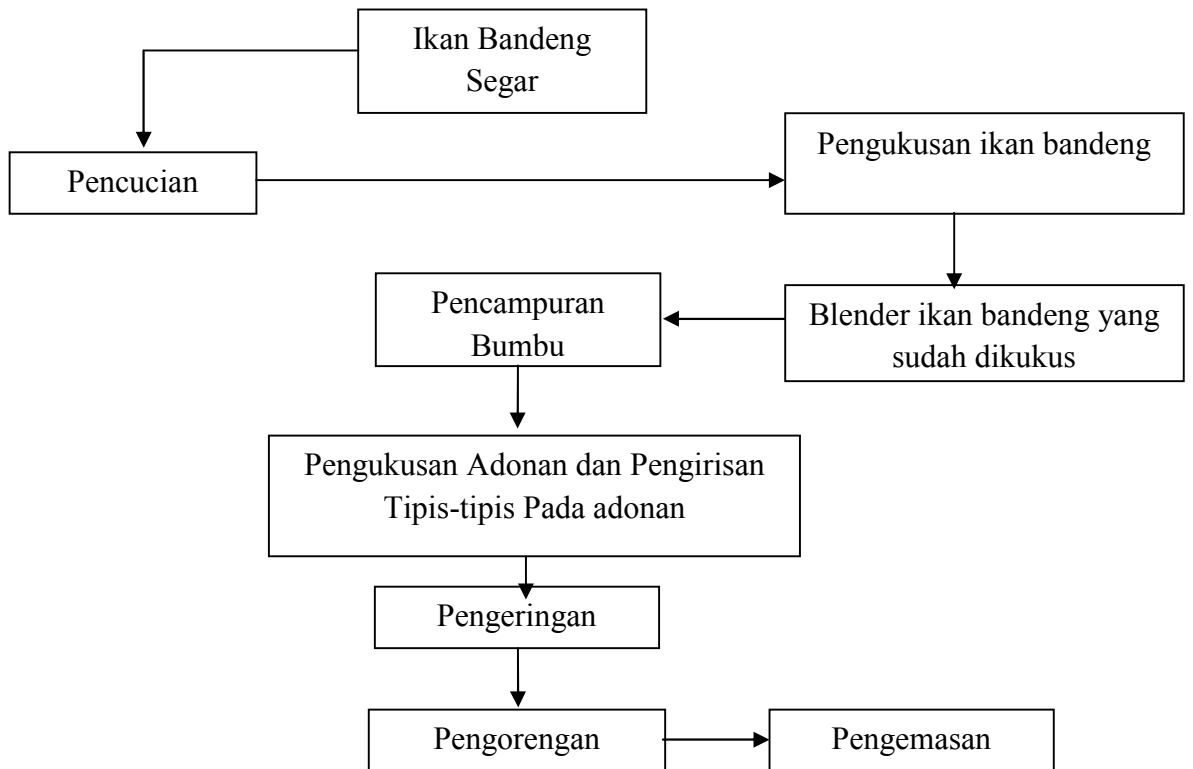
kerupuk ikan bandeng pada skala industri rumah tangga di Desa Biringere dapat dilihat pada 18 yang dibawah ini:

Berdasarkan Tabel 18 dapat dijelaskan bahwa dalam proses pembuatan abon ikan bandeng di Desa Biringkassi, sumber tenaga kerja yang digunakan berasal dari luar keluarga. Untuk satu kali produksi per harinya dibutuhkan tenaga kerja 3 – 4 orang atau sebesar 1,52 HKP. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa ketersediaan tenaga kerja di desa tersebut cukup tersedia. (*Lampiran 23*)

Berdasarkan Tabel 18,dapat dijelaskan bahwa dalam proses pembuatan kerupuk ikan bandeng di Desa Biringere, sumber tenaga kerja yang digunakan berasal dari luar keluarga. Untuk satu kali produksi per harinya dibutuhkan tenaga kerja 3 – 4 orang atau sebesar 1,52 HKP. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa ketersediaan tenaga kerja di desa tersebut cukup tersedia. (*Lampiran*)

5.9.5 Proses Pembuatan Kerupuk Ikan Bandeng

Secara lengkap proses pembuatan Kerupuk ikan bandeng di Desa Biringere dapat digambarkan dalam kerangka sebagai berikut:



Gambar 4. Kerangka Proses Pembuatan Kerupuk Ikan Bandeng.

Berikut adalah penjelasan dari kerangka tahapan dalam membuat Kerupuk ikan bandeng di Desa Biringere

1 Pencucian

Proses pertama yang dilakukan dalam pengolahan ikan bandeng menjadi Kerupuk ikan bandeng adalah pencucian. Ikan bandeng dicuci sampai bersih untuk mengeluarkan kotoran-kotoran yang ada pada tubuh ikan .

2 Pengukusan

Ikan yang telah dibersihkan kemudian dikukus selama 10 menit dengan tujuan untuk menekan pengurangan nilai gizi dari bahan baku ikan yang digunakan dalam produksi Kerupuk Ikan.

3. Blender Ikan Bandeng

Setelah proses pengukusan, dilakukan proses Penghalusan yaitu menjadikan daging ikan yang halus dengan cara diblender agar mempermudah proses pencampuran bumbu pada tahap selanjutnya.

4. Pencampuran Bumbu

Daging ikan yang telah dihaluskan dicampurkan dengan bumbu yang telah dihaluskan kemudian dicampur dalam satu wadah berupa Baskom kemudian diaduk-aduk agar bumbu bisa menyatu dan tercampur rata dengan daging ikan bandeng.

5. Pengukusan adonan yang sudah jadi dan pengirisan tipis-tipis pada adonan

Bahan baku ikan yang telah dicampur bumbu kemudian dimasukkan adonan kedalam bungkus Plastik dan di kukus selama 30 menit, angkat dan tiriskan, jika sudah hangat iris tipis-tipis dan digilas dengan botol kaca.

6. Pengeringan / Penjemuran

Kerupuk ikan yang telah selesai dikukus dan diiris tipis-tipis kemudian ditata dengan rapi ditempat pengeringan menggunakan loyan dan jemur diterik

matahari sampai kering selama 2-3 hari tergantung dari cuaca pada saat pengeringan.

7. Pengorengan

Goreng Kerupuk yang sudah kering dengan minyak panas, goreng hingga berwarna kuning kecoklatan selama beberapa Menit sambil diaduk-aduk dengan rata agar tidak gosong.

8. Pengemasan

Setelah dilakukan proses pengeringan, dan pengorengan kemudian dikemas dalam sebuah kemasan plastik yang kedap udara. Kemasan plastik dipesan khusus dari pabrik pemasok kemasan plastik yang ada di Kabupaten Pangkep.

5.9.6 Nilai Tambah yang Diperoleh dari Pengolahan Kerupuk Ikan Bandeng

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan/pemberian input fungsional). Besarnya nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor nonteknis. Informasi yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi (Sudiyono, 2004).

Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan bandeng sehingga menjadi abon ikan bandeng adalah metode perhitungan nilai tambah model Hayami. Namun penulis hanya

mengambil rumus dari metode Hayami tersebut untuk menghitung besarnya nilai tambah dan rasio nilai tambah yang dihasilkan. Perhitungan nilai tambah yang dilakukan pada proses pengolahan ikan bandeng dengan tujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang terjadi akibat adanya proses pengolahan ikan bandeng menjadi Kerupuk ikan bandeng

Nilai tambah diperoleh dari proses pengolahan ikan bandeng sampai menjadi produk olahan. Output (Produk Olahan) yang dihasilkan pada proses ini adalah kerupuk ikan bandeng. Hasil yang didapat di daerah penelitian berupa kerupuk ikan bandeng yang dibungkus dengan menggunakan plastik. Selain ukuran plastik yang berbeda, bobot output per bungkusnya juga beragam. Ada yang bobotnya 1 kg paling kecil bobot menengah 3 kg dan paling besar 5 kg

5.9.7 Input dan Output

Input adalah penjumlahan bahan baku yang digunakan selama satu periode produksi untuk diproses sampai menjadi kerupuk ikan bandeng dan diukur dengan satuan Kg bahan baku. Output adalah penjumlahan produk/output yang dihasilkan selama satu periode produksi yang diukur dalam satuan Kg produk. Rata-rata penggunaan bahan baku (input) dan output yang dihasilkan di daerah penelitian dapat dilihat pada Tabel 18

Berdasarkan Tabel 18, dapat dijelaskan bahwa rata-rata jumlah output yang dihasilkan selama satu periode (per hari) adalah sebesar 21 Kg kerupuk ikan bandeng, dengan mengolah ikan bandeng sebanyak 8 Kg. Sehingga faktor konversi yang di dapat adalah 3,5. Nilai konversi ini menunjukkan bahwa setiap

pengolahan 1 Kg ikan bandeng akan menghasilkan 3,5 kg kerupuk ikan bandeng. Faktor konversi merupakan perbandingan penggunaan bahan baku dengan output yang dihasilkan (konversi antar input dan output). (*Lampiran 30*).

5.9.8 Biaya Bahan Penunjang (Sumbangan Input Lain)

Dalam proses pembuatan kerupuk ikan bandeng bahan bakunya adalah ikan bandeng. Selain bahan baku, proses pembuatan kerupuk ikan bandeng juga membutuhkan bahan-bahan penunjang (input lain) seperti Tepung Terigu, garam, bawang merah, bawang putih, tepung tapioka (tepung kanji) plastik, dan sebagainya. Secara rinci biaya bahan penunjang (sumbangan input lain) pada pembuatan kerupuk ikan bandeng dapat dilihat pada Tabel 18

Berdasarkan Tabel 18, dapat dijelaskan bahwa sumbangan input lain dalam pengolahan kerupuk ikan bandeng yaitu sebesar Rp 133.154,19/Kg bahan baku. Biaya penunjang yang paling besar adalah bawang putih yaitu sebesar Rp 51,634,285.71, sedangkan biaya penunjang paling sedikit adalah garam yaitu sebesar Rp 6,363,428,57 (*Lampiran, 18, 19, 20, 21, 22*).

5.7. Harga Input, Harga Output, Nilai Output, Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah

Secara rinci harga input, harga output, nilai output, nilai tambah dan rasio nilai tambah abon ikan bandeng dapat dilihat pada Tabel 18

Berdasarkan Tabel 18, dapat dijelaskan bahwa rata-rata harga input (bahan baku) di Desa Biringere adalah sebesar Rp 20.000. Rata-rata harga output

kerupuk ikan bandeng adalah adalah Rp 30.000 untuk ukuran 1Kg Rp 40.000 untuk ukuran 3 Kg,dan harga untuk ukuran 5 Kg adalah sebesar Rp **70.000/Kg**. Nilai Outputnya adalah Rp 1,570.29. Nilai output pada pengolahan ikan bandeng menjadi Kerupuk ikan bandeng ini diperoleh dari hasil perkalian antara faktor konversi dengan harga output (Rp/Kg).

Nilai tambah pada pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk ikan bandeng adalah sebesar Rp 121,92627/Kg. Besarnya nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output sebesar Rp 1,363,5612/Kg dengan biaya bahan baku (input) sebesar Rp 20.000/Kg dan biaya sumbangan input lain (biaya penunjang) sebesar Rp103,289,84 /Kg. Secara matematis, besarnya nilai tambah didapat dari :

$$NT = Rp 1,363,5612 - (20.000 - 103,289,84)$$

$$= \mathbf{Rp 121,92627}$$

Besarnya nilai tambah

yang didapat sejalan dengan besarnya nilai tambah terhadap nilai outputnya.

Rasio nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan kerupuk ikan bandeng ini adalah 11,80%. Artinya, untuk setiap Rp 100 nilai produk akan diperoleh nilai tambah Secara matematis rasio nilai tambah pengolahan kerupuk ikan bandeng yaitu sebagai berikut:

$$\text{Rasio Nilai Tambah} = \frac{121,92627}{103,28984} \times 100\% = \mathbf{11,80\%}$$

Sudiyono (2004), menyatakan bahwa rasio nilai tambah ini didapat dari pembagian antara nilai tambah dengan nilai output yang dinyatakan dalam persen (%). Rasio nilai tambah ini menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai output. Artinya jika rasio nilai tambah $> 50\%$ maka nilai tambah lebih besar dari pada nilai output dan nilai tambah tergolong tinggi. Sedangkan jika rasio nilai tambah $\leq 50\%$ maka nilai tambah yang dihasilkan lebih kecil dari nilai outputnya dan nilai tambah tergolong rendah.

Dengan demikian penelitian ini menyatakan bahwa nilai tambah pengolahan kerupuk ikan bandeng di Desa Biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep terbilang tinggi karena nilai tambahnya lebih besar dari nilai inputnya dan rasio nilai tambahnya sebesar $54,04\%$ atau $\geq 50\%$. (*Lampiran 30*)

5.9.9 Berbagai Kendala dan Upaya dalam Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi kerupuk Ikan Bandeng di Desa Biringere Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.

Dari hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan responden di Desa Biringere, maka diperoleh beberapa kendala dalam usaha pengolahan kerupuk ikan bandeng di daerah penelitian ini yaitu:

1. Keterbatasan Modal

Terbatasnya modal yang dimiliki oleh para pembuat kerupuk ikan bandeng di daerah penelitian menyebabkan tingkat produksi output (kerupuk ikan) masih terbatas, artinya tingkat produksi kerupuk ikan bandeng tidak bisa mencapai maksimum, sehingga keuntungan yang didapat juga tidak optimal. Modal yang

digunakan oleh para pembuat kerupuk ikan ini bersumber dari tabungan/modal sendiri dan bantuan dari dinas terkait seperti dinas kelautan dan perikanan, serta dinas perindustrian dan perdagangan Kabupaten Pangkep.

2. Pemasaran yang masih terbatas

Jangkauan pemasaran yang masih terbatas pada daerah-daerah sekitar menyebabkan penjualan kerupuk ikan bandeng tersebut juga tidak mengalami peningkatan signifikan. Pemasaran hanya sampai di lingkungan terdekat dari pengusaha/pembuat kerupuk ikan bandeng. Dan juga pemasarnya dilakukan oleh rumah makan yang ada disekitr kecamatan bungoro dan dikabupaten pangkep Ada juga yang dipasarkan saat kegiatan pameran di kantor Dinas Perindustrian dan Perdagangan, dan sebagian dititipkan pada beberapa Toko yang ada di pusat kota seperti Toko-Toko bahan campur dimana sistem pemasarannya masih menggunakan sistem titip, namun ada juga beberapa toko yang sudah langsung membayar secara cash.

3. Produksi menurun karena harga bahan baku naik

Produksi kerupuk ikan bandeng mengalami penurunan disebabkan karena kencang ombak yang mengakibatkan jumlah tangkapan ikan nelayan berkurang dan menyebabkan harga ikan di pasaran melonjak. Selain faktor kencang ombak, kenaikan harga ikan juga disebabkan oleh anomaly cuaca yang terjadi merata disetiap titik tangkapan di perairan kepulauan Kabupaten Pangkep.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil pembahasan terhadap nilai tambah pada pengolahan ikan bandeng dapat ditarik kesimpulan bahwa proses pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng dan kerupuk ikan bandeng pada skala rumah tangga di Kecamatan Bungoro menghasilkan rasio nilai tambah sebesar 76,13 %. Pada pengolahan Abon ikan bandeng didesa biringkassi. Dan proses pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk ikan bandeng didesa Biringere menghasilkan rasio nilai tambah sebesar 54,04%

Nilai tambah (*value added*) yang dihasilkan dari pengolahan ikan bandeng menjadi abon dan kerupuk ikan bandeng Adapun Kendala-kendala yang terdapat dalam usaha pengolahan abon ikan bandeng Dan Kerupuk Ikan Bandeng pada skala rumah tangga di Desa Biringkassi Dan di Desa Biringere yaitu keterbatasan modal, dan juga pemasaran yang masih terbatas, dan kenaikan harga bahan baku ikan bandeng yang Meningkat.

6.2. Saran

1. Disarankan kepada pengusaha agar usaha pengolahan abon ikan bandeng dan kerupuk ikan bandeng pada skala rumah tangga lebih mengembangkan dan meningkatkan usahanya menjadi skala industri kecil.
2. Kepada pemerintah, dengan mempertimbangkan modal investasi awal yang dikeluarkan oleh pengusaha abon ikan bandeng dan kerupuk ikan bandeng cukup

besar, maka pemerintah diharapkan dapat memfasilitasi para pengusaha abon ikan bandeng dan kerupuk ikan bandeng pada skala industri rumah tangga dalam hal akses permodalan pengembangan usaha, antara lain berupa : Kredit Usaha Rakyat (KUR), Kredit investasi, dan modal kerja lainnya.

3. Kepada peneliti, agar melakukan penelitian yang lebih terperinci tentang pendapatan riil pengusaha, B/C, dan studi kelayakan usaha pengolahan abon ikan dan pengolahan kerupuk ikan bandeng, serta analisis saluran pemasaran guna memperoleh manfaat lain dari pengolahan tersebut dan hal-hal lain yang belum diteliti dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Antoni, Idel setyo, Wibowo. 2014. *Budidaya Tambak Bandeng Modern*. Gita media press: Surabaya
- Badan Pusat Statistik. 2007. *Direktori Industri Pengolahan*. Pangkep.
- Baroh, I. 2007. *Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka Studi Kasus pada Agroindustri Keripik Nangka di Lumajang*. LP UMM. Malang.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 2006. *Rencana Induk Pengembangan Industri Kecil dan Menengah*.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Evendy. 2007. *Gema Penyuluhan Perikanan*. Depertamen Perikanan.
- Gradea, T.A. 2006. *Cladistic Analysis of Fossil and Living Gonorynchiform Ostariophysan Fishes*. F.J: Poyato Ariza.
- Gittinger, J.Price. 1998. *Analisis Ekonomi Proyek Pertanian*. UI-Press. Jakarta.
- Hardjanto, W. 2008. *Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis. Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor*.
- Hayami, Y. et al. 1997. *Agricultural marketing and processing in upload Java. A perspective from a Sunda village*. Bogor: CGPRT Centre.
- Hinsa Siahaan. *Teori Optimalisasi Struktur Modal dan Aplikasinya di dalam Memaksimumkan Nilai Perusahaan*. *Jurnal Keuangan dan Moneter*. Vol.7 No.1.
- Imam. 2013. *Kandungan Gizi dan Manfaat Ikan Bandeng*. (<http://www.nangimam.com/2013/12/kandungan-gizi-dan-manfaat-ikan-bandeng.html>), diakses tanggal 15 Januari 2018.
- Kotler. 2011. *Diversifikasi Depok*: Agromedia pustaka.
- Karmadi. 2003. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Leksono, T. dan Syahrul. 2001. *Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan*. *Jurnal Natur Indonesia* 3(2). Hal. 178-184.
- Manalili. 1996. *Pembangunan Agroindustri Berkelanjutan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Siswanto, Bedjo. 2005. *Manajemen Tenaga Kerja Indonesia Pendekatan Administratif dan Operasional*. Jakarta: Bumi Aksara.

Soekartawi. 1999. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Soekartawi. 2000. *Pengantar Agroindustri*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press. Malang.



Lampiran 1:

KUISIONER PENELITIAN

NILAI TAMBAH DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN IKAN BANDENG (SKALA RUMAH TANGGA) DI KECAMATAN BUNGORO KABUPATEN PANGKEP

A. IDENTITAS RESPONDEN

Nama :
Umur :
Jenis Kelamin :
Tingkat Pendidikan :
Jumlah Tanggungan Keluarga :

B. ANALISIS NILAI TAMBAH

I. Variabel Output, Input dan Harga

1. Output :.....Kg
2. Input :.....Kg
3. Tenaga Kerja (HOK) :.....
4. Faktor Konversi :.....
5. Koefisien Tenaga Kerja:.....HOK/Kg
6. Harga Output :.....Rp
7. Upah Tenaga Kerja :.....Rp/HOK

II. Penerimaan dan Keuntungan

8. Harga Bahan Baku	:Rp/Kg
9. Sumbangan Input Lain	:Rp/Kg
10. Nilai Output	:Rp/Kg
11. a. Nilai Tambah	:Rp/Kg
b. Rasio Nilai Tambah	:%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja	:Rp/HOK
b. Pangsa Tenaga Kerja	:%
13. a. Keuntungan	:Rp/Kg
b. Tingkat Keuntungan	:%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14. Marjin	:Rp/Kg
Pendapatan Tenaga Kerja	:%
Sumbangan Input Lain	:%
Keuntungan Pengusaha		

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Pangkep tanggal 21 Oktober 1996 dari ayah Ali Abbas Ms dan ibu Nuraspiah hattab. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara.

Pendidikan formal yang dilalui penulis adalah SMAN 1 Bungoro dan lulus tahun 2014. pada tahun yang sama, penulis lulus seleksi masuk Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

Selama Mengikuti perkuliahan, Penulis Pernah magang dan kkp dikabupaten barru di desa jangan-jangan kecamatan pujananting, penulis juga pernah Menjadi Ketua Tingkat selama Perkuliahan mulai dari semester 1 sampai semester 8.

Selain itu penulis Juga aktif menjadi pengurus Himpunan Mahasiswa Agribisnis Periode 2015-2016 sebagai anggota dibidang Humas Dan Avokasi dan pada tahun 2016-2017 Sebagai Bendahara HMJ. Tugas akhir dalam pendidikan tinggi diselesaikan dengan menulis skripsi yang berjudul " Nilai Tambah Diversifikasi pengolahan Ikan bandeng (Skala Rumah Tangga) di kecamatan bungoro kabupaten pangkep.

Dokumentasi Penelitian Pada Pengolahan Abon Ikan



Gambar 1 Ikan Bandeng segar yang sudah dibersihkan



Gambar 2 Ikan Bandeng yang telah dikukus selama 30 menit



Gambar 3 proses pencabik-cabikan yaitu memisahkan daging ikan dengan tulang dan kulitnya



Gambar 4 Pencampuran bumbu dengan daging ikan yang telah disuwir-suwir



Gambar 5 Proses Penggorengan abon ikan bandeng



Gambar 6 Abon yang telah selesai digoreng kemudian ditiriskan dan didinginkan kemudian dimasukkan ke dalam spinner atau alat pengering untuk mengurangi kadar minyak yang berlebihan pada abon ikan bandeng

Dokumentasi Pengolahan Kerupuk Ikan Bandeng



Gambar 1 Ikan bandeng segar yang sudah dicuci bersih



Gambar 2 pengukusan ikan bandeng selama 10-20 menit



Gambar 3 Adonan kerupuk ikan yang sudah dicampurkan oleh bumbu-bumbu dan bahan lainnya yang sudah siap dikukus



Gambar 4 Pengukusan Adonan Kerupuk ikan yang sudah tercampur dengan bumbu-bumbu dan tepung terigu dimasukkan kedalam plastic dan dikukus selama 30 menit



Gambar 5 adonan kerupuk yang sudah dikukus lalu didinginkan dan diiris tipis-tipis lalu diletakkan kedalam loyan dan siap untuk dikeringkan selama 3-4 hari.