

**NILAI TAMBAH PENGOLAHAN ABON IKAN BANDENG
DI DESA BONTOLEBANG KECAMATAN BONTOHARU
KABUPATEN KEPULAUAN SELAYAR**

**MUH.WAHYUDIN NUR
105960105211**



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

**NILAI TAMBAH PENGOLAHAN ABON IKAN BANDENG
DI DESA BONTOLEBANG KECAMATAN BONTOHARU
KABUPATEN KEPULAUAN SELAYAR**

**MUH.WAHYUDIN NUR
105960105211**

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 Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar

Nama : Muh. Wahyudin Nur

Stambuk : 105960105211

Konsentrasi : Sosial Ekonomi Pertanian

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Disetujui

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Diketahui

Dekan Fakultas Pertanian



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

Kelua Prodi Agribisnis



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

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar

Nama : Muh. Wahyudin Nur

Stambuk : 105960105211

Konsentrasi : Sosial Ekonomi Pertanian

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Disetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

Amruddin, S.Pt, M.Si.
NIDN: 0008066301

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

Diketahui

Dekan Fakultas Pertanian

Ketua Prodi Agribisnis

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

Amruddin, S.Pt, M.Si
NIDN: 0008066301

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul : Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar

Nama : Muh.Wahyudin Nur

Stambuk : 105960105211

Konsentrasi : Sosial Ekonomi 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. Nailah Husain, M.Si</u> Anggota	_____
4. <u>St.Khadijah Y.Hiola, STP, M.Si.</u> Anggota	_____

Tanggal Lulus : 7 Februari 2018

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMAN

Dengan ini Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar** 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, Januari 2018

Muh.Wahyudin Nur

105960105211

ABSTRAK

MUH.WAHYUDIN NUR. 105960105211. Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar. Dibimbing oleh **AMRUDDIN** dan **RAHMAWATI**.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah pada pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.

Pengambilan populasi dalam penelitian ini dilakukan dengan cara sengaja atau *purposive* yaitu pada industri rumah tangga UP2K Mekar Sari Desa Bontolebang. Sementara untuk penentuan sampel dilakukan dengan teknik sensus yakni mengambil keseluruhan populasi yang dijadikan sampel yaitu 9 orang yang terlibat dalam pengolahan abon ikan bandeng. Analisis data yang digunakan yaitu analisis data deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng pada skala rumah tangga di Desa Bontolebang masih tergolong sederhana. Nilai tambah (*value added*) yang dihasilkan dari pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng pada skala industri rumah tangga di Desa Bontolebang menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 488.506,81 dengan rasio nilai tambah sebesar 76,13 %.

Kata Kunci : Abon Ikan, Pengolahan Ikan Bandeng, Desa Bontolebang

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 Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar”.

Skripsi ini merupakan tugas akhir yang diajukan 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, saudara, dan 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 Bontoharu khususnya Kepala Desa Bontolebang 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 2011 dan 2012 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, Januari 2018

Muh.Wahyudin Nur

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. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Ikan Bandeng	5
2.2. Industri Pengolahan	6
2.3. Nilai Tambah	8
2.4. Abon Ikan	10
2.5. Pengolahan Komoditas Perikanan	11
2.6. Kerangka Pikir	13
III. METODE PENELITIAN	15
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	15

3.2. Teknik Penentuan Sampel	15
3.3. Jenis dan Sumber Data	15
3.4. Teknik Pengumpulan Data	16
3.5. Teknik Analisis Data	16
3.6. Definisi Operasional	18
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	20
4.1. Letak Geografis	20
4.2. Kondisi Demografis.....	20
4.2.1. Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin	21
4.2.2. Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian	22
4.2.3. Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan	24
4.3. Penggunaan Lahan.....	25
4.4. Sarana dan Prasarana	26
4.5. Profil Usaha UP2K Mekar Sari	28
4.6. Struktur Organisasi Usaha	29
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
5.1. Karakteristik Responden.....	31
5.2. Sistem Produksi Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon Ikan Bandeng	32
5.2.1. Penggunaan Bahan Baku.....	32
5.2.2. Penggunaan Modal Investasi	33
5.2.3. Penggunaan Tenaga Kerja.....	35
5.3. Proses Pembuatan Abon Ikan Bandeng.....	36
5.4. Nilai Tambah Yang Diperoleh dari Pengolahan Abon Ikan Bandeng	40

5.5. Input dan Output	41
5.6. Biaya Bahan Penunjang (Sumbangan Input Lain)	42
5.7. Harga Input, Output, Nilai Output, Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah	43
5.8. Kendala dan Upaya dalam Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon Ikan Bandeng.....	45
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	47

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Jenis Ikan dan Hasil Produksi di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....	2
2.	Kandungan Nilai Gizi Ikan Bandeng.....	6
3.	Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	17
4.	Jumlah Penduduk Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....	21
5.	Distribusi Penduduk Menurut Jenis Kelamin di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....	22
6.	Jenis Mata Pencaharian Penduduk di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....	23
7.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....	24
8.	Luas Wilayah Menurut Penggunaan Lahan di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....	25
9.	Jenis dan Jumlah Sarana dan Prasarana di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....	27
10.	Karakteristik Responden Pembuat Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....	31
11.	Rata-Rata Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng dan Penggunaan Ikan Bandeng dalam Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....	33
12.	Rata-Rata Modal Investasi pada Usaha Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....	34
13.	Rata-Rata Penggunaan Tenaga Kerja dalam Usaha Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....	36
14.	Rata-Rata Penggunaan Input dan Output yang dihasilkan di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....	41

15. Input Lain yang Digunakan dalam Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....42
16. Harga Input, Harga Output, Nilai Output, Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....43

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kerangka Pikir Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....	14
2.	Struktur Pengurus Kelompok Pelaksana UP2K Mekar Sari di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.....	30
3.	Kerangka Proses Pembuatan Abon Ikan Bandeng	37

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian.....	50
2.	Peta Lokasi Penelitian.....	52
3.	Karakteristik Responden.....	53
4.	Biaya Bahan Baku dalam Pengolahan Abon Ikan Bandeng.....	54
5.	Penggunaan Peralatan Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng.....	55
6.	Penggunaan Tenaga Kerja Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng.....	62
7.	Penggunaan Bahan Penunjang (Input Lain) Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng.....	63
8.	Perhitungan Jumlah dan Harga Output Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng.....	72
9.	Jumlah Bahan Baku Input dan Output Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng.....	73
10.	Dokumentasi Penelitian.....	74
11.	Surat Izin Penelitian.....	78

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul : Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar

Nama : Muh. Wahyudin Nur

Stambuk : 105960105211

Konsentrasi : Sosial Ekonomi 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. Nailah Husain, M.Si</u> Anggota	
4. <u>St. Khadijah Y. Hiola, STP, M.Si</u> Anggota	

Tanggal Lulus : 7 Februari 2018

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pembangunan pertanian harus dipandang dari dua pilar utama secara terintegrasi dan tidak bisa dipisahkan yaitu *pertama*, pilar pertanian primer (*on-farm agriculture*) yang merupakan kegiatan usahatani yang menggunakan sarana dan prasarana produksi (*input factors*) untuk menghasilkan produk pertanian primer; *kedua*, pilar pertanian sekunder (*down-stream agriculture*) sebagai kegiatan meningkatkan nilai tambah produk pertanian primer melalui pengolahan (agroindustri) beserta distribusi dan perdagangannya (Baroh, 2007).

Komoditas pertanian 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 pertanian. 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, 1990).

Hampir seluruh komoditas hasil perikanan di Selayar dapat diolah, salah satunya adalah ikan bandeng. Ikan bandeng merupakan salah satu komoditas unggulan ikan laut 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 Kepulauan Selayar adalah Desa Bontolebang. 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 Desa Bontolebang dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Jenis Ikan dan Hasil Produksi di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.

Jenis Ikan	Produksi (Ton/Thn)
Tongkol/Cakalang	221 Ton/Th
Kakap	1,3 Ton/Th
Pari	1 Ton/Th
Baronang	1 Ton/Th
Ikan ekor kuning	2 Ton/Th
Teripang	0,5 Ton/Th
Bandeng	48 Ton/Th
Udang/Lobster	1 Ton/Th
Kepiting	0,5 Ton/Th

Sumber: Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Kepulauan Selayar (2017)

Berdasarkan Tabel 1, dapat dijelaskan bahwa jenis ikan tongkol/cakalang menempati urutan pertama terbanyak hasil produksinya yaitu sebesar 221 ton/tahun, kemudian ikan bandeng sebesar 48 ton/tahun, dan yang paling rendah adalah udang dan teripang masing-masing sebesar 0,5 ton/tahun. Sebagian besar konsumsi ikan di Selayar terutama di Desa Bontolebang masih digunakan untuk bahan makanan manusia dalam bentuk olahan seperti abon ikan.

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 penganekaragaman produk perikanan dan mengantisipasi melimpahnya tangkapan ikan di masa panen.

Industri yang potensial untuk dikembangkan pada saat ini di Desa Bontolebang adalah industri pengolahan perikanan. Walaupun di desa ini sudah terdapat pengolahan ikan, namun pemanfaatannya belum optimal, dimana umumnya ikan masih banyak dijual dalam keadaan 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. Kegiatan industri pengolahan ikan di Desa Bontolebang berbentuk UP2K 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 ini. Keadaan ini mendorong penulis untuk melakukan penelitian mengenai nilai tambah pengolahan abon ikan bandeng di desa ini.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang dapat dikemukakan yaitu berapa nilai tambah yang dihasilkan dari kegiatan pengolahan abon ikan dengan bahan baku ikan bandeng?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis nilai tambah pengolahan abon ikan dengan bahan baku ikan bandeng.

Kegunaan penelitian ini adalah:

1. Sebagai bahan pertimbangan bagi pemerintah setempat dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat nelayan.
2. Sebagai bahan rujukan bagi peneliti yang akan melakukan penelitian yang sama.

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).

Klasifikasi alamiah :

Kingdom	: Animalia
Filum	: Chordata
Kelas	: Actinopterygii
Ordo	: Gonorynchiformes
Familia	: Chanidae
Genus	: Chanos
Spesies	: <i>Chanos chanos</i>

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*).

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 Kepulauan Selayar (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 pemangunan 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 kalaupun 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, 1993). 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, 1993).

Menurut Hayami, *et all* (1987), 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 (1986) 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, 1990).

2.4. 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 penganekaragaman 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.

2.5. 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, maka 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

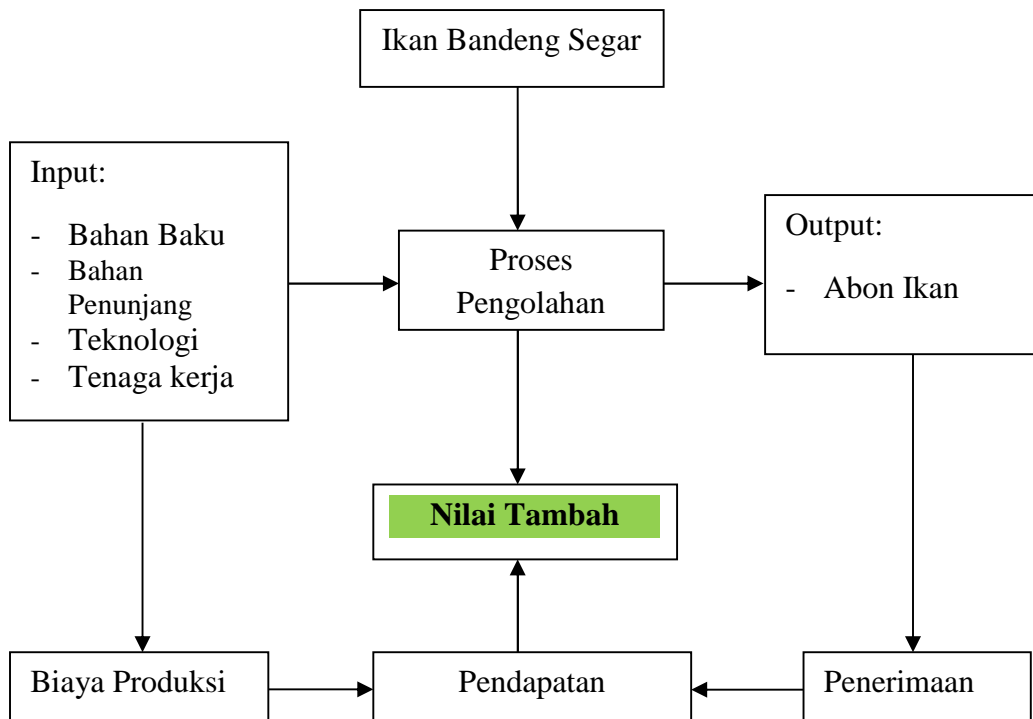
dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Hayami, et all, 1987).

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. Kerangka Pikir

Desa Bontolebang merupakan daerah penghasil ikan bandeng. Dalam pengolahan abon 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 ikan bandeng akan didapatkan penerimaan. Pendapatan didapatkan dari total penerimaan setelah dikurangi biaya produksi. Sedangkan nilai tambah diperoleh dari pengurangan anatara nilai output dengan biaya bahan baku (input) dan biaya penunjang (sumbangan input lain).



Gambar 1. Kerangka Pikir Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.

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 yaitu di Desa Bontolebang, Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 11 November sampai 11 Desember 2017.

3.2. Teknik Penentuan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah orang-orang yang terlibat dalam pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng yang ada di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar. Banyaknya populasi dalam usaha pengolahan abon ikan ini sebanyak 9 orang. Pengambilan sampel dilakukan dengan cara sengaja (*Purposive sampling*). Besar sampel yang didapat adalah 9 orang dengan mengambil semua sampel yang menjadi populasi yang terlibat dalam pengolahan abon ikan bandeng pada usaha skala rumah tangga UP2K Mekar Sari di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.

3.3. Jenis dan Sumber Data

Jenis data dalam penelitian ini adalah data deskriptif 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 kuesioner, data sekunder diperoleh dari instansi setempat seperti : Dinas Kelautan dan Perikanan, Badan Pusat Statistik, dan Kantor Desa.

3.4. Teknik Pengumpulan Data

Dalam 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 tape recorder, 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.

- 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 ≤ 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. Nilai tambah, adalah selisih antara harga jual barang dan harga beli ikan bandeng yang dipergunakan untuk menghasilkan abon di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.
2. Pengolahan, adalah kegiatan memanfaatkan potensi hasil perikanan khususnya ikan bandeng sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut.
3. Abon ikan, adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan laut yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan.
4. Ikan bandeng, adalah jenis ikan air tawar dan laut dengan bentuk bulat memanjang dan memiliki kulit keperakan.
5. Input, adalah bahan baku utama yaitu ikan bandeng yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi yang dihitung dalam satuan kg.
6. Output, adalah jumlah abon ikan yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi dihitung dalam satuan kg.
7. Harga input, adalah rata-rata harga beli bahan baku (Ikan bandeng) di daerah penelitian.
8. Harga output, adalah rata-rata harga jual output (abon ikan bandeng) di daerah penelitian.
9. Bahan penunjang, adalah semua bahan selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang digunakan selama proses produksi berlangsung.
10. Rasio nilai tambah, adalah persentase nilai tambah dari nilai output dan dinyatakan dalam persen (%).

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1. Letak Geografis

Letak geografis Desa Bontolebang pada kisaran $06^{\circ}05'$ - $06^{\circ}13'$ LS dan $120^{\circ}27'$ BT dengan ketinggian 0 – 25 Mdpl, serta memiliki luas wilayah 1,21 Km^2 (121 ha). Secara administratif, Desa Bontolebang terbagi dalam tiga wilayah gusung (dusun), yaitu: Gusung Barat, Gusung Timur, dan Gusung Lengu dengan batas wilayah sebagai berikut:

- Sebelah Barat : Laut Flores
- Sebelah Selatan : Desa Kahu-Kahu
- Sebelah Utara : Laut Flores
- Sebelah Timur : Selat Benteng

Adapun jarak pusat pemerintahan dari Desa Bontolebang adalah:

- Kecamatan : 8 Km
- Kabupaten : 3-4 Km
- Provinsi : 560 Km

4.2. Kondisi Demografis

Berdasarkan data potensi desa tahun 2017, jumlah penduduk Desa Bontolebang tercatat sebanyak 976 jiwa yang tersebar di ketiga dusun (gusung). Data jumlah penduduk di Desa Bontolebang dapat dilihat pada tabel 4 berikut.

Tabel 4. Jumlah Penduduk Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar

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 Bontolebang, 2017

Berdasarkan Tabel 4, dapat dijelaskan bahwa jumlah penduduk di Desa Bontolebang 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 Bontolebang adalah suku bugis Makassar, bahasa yang digunakan adalah bahasa Indonesia dan Selayar. 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 diperjualbelikan adalah barang kebutuhan sehari-hari yang dan sering di konsumsi warga setempat.

4.2.1. Penduduk 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 Bontolebang ini. Tabel di bawah ini menyajikan data mengenai jumlah penduduk Desa Bontolebang dalam tahun 2017. Data jumlah penduduk ini merupakan data yang tersaji dari Pemerintah Desa setempat.

Tabel 5. Distribusi Penduduk Menurut Jenis Kelamin di Desa Bontolebang Kabupaten Kepulauan Selayar.

No	Jenis Kelamin	Jumlah (Jiwa)	Presentase (%)
1.	Laki-Laki	515	50,54
2.	Perempuan	461	49,46
Total		976	100,00

Sumber : Profil Desa Bontolebang, 2017.

Berdasarkan Tabel 5, dapat dijelaskan bahwa jumlah penduduk laki-laki adalah lebih besar dari jumlah penduduk perempuan. Berdasarkan persentasenya, perbedaannya adalah sebesar 1,08%.

4.2.2. Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

Mata pencaharian penduduk Desa Bontolebang mayoritas adalah sebagai nelayan dan sebagian bekerja sebagai petani kelapa. 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 6. Jenis Mata Pencaharian Penduduk Desa Bontolebang, Tahun 2016

Jenis Pekerjaan	Laki-Laki	Perempuan
Petani	13	-
Pegawai Negeri Sipil (PNS)	-	2
Pengrajin Industri Rumah Tangga	-	6
Pedagang Keliling	-	4
Peternak	23	30
Nelayan	245	-
Dukun Kampung Terlatih	-	2
Karyawan Perusahaan Swasta	1	-
Jumlah Total Penduduk	326	

Sumber : Profil Desa Bontolebang, 2017

Berdasarkan Tabel 6, dapat dijelaskan bahwa jumlah total penduduk yang bekerja adalah 326 orang. Sebagian besar berstatus sebagai peternak tetapi pada dasarnya mereka adalah nelayan yang mempunyai pekerjaan lain sebagai petani dan peternak.

4.2.3. 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 Bontolebang, Kecamatan Bontoharu, Kabupaten Kepulauan Selayar dapat dilihat pada Tabel 7 berikut:

Tabel 7. Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar

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 Bontolebang, 2017

Berdasarkan Tabel 7 di atas, dapat dijelaskan bahwa penduduk di Desa Bontolebang, Kecamatan Bontoharu, Kabupaten Kepulauan Selayar memiliki pengetahuan yang rendah. Tingkat pendidikan masyarakat Desa Bontolebang bervariasi yang disebabkan karena faktor ekonomi keluarga. Tingkat pendidikan masyarakat Desa Bontolebang 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 Bontolebang yang paling banyak menyelesaikan pendidikan hanya sampai pada tingkat SD, sedangkan yang paling sedikit diselesaikan adalah pada tingkat perguruan tinggi (PT).

4.3. Penggunaan Lahan

Secara umum penggunaan lahan di desa ini diperuntukkan sebagai lahan perkebunan. Hal ini dikarenakan kondisi lahan yang memiliki tanah berpasir yang hanya bisa ditumbuhi oleh beberapa tanaman saja seperti pohon kelapa. Secara terperinci penggunaan lahan di desa ini dapat dilihat pada Tabel 8 di bawah ini.

Tabel 8. Luas Wilayah Menurut Penggunaan Lahan di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar

No	Penggunaan	Luas (Ha)	Persentase (%)
1	Pemukiman	4,95 Ha/M ²	5,43 %
2	Perkebunan	34,20 Ha/M ²	37,52 %
3	Kuburan	2 Ha/M ²	2,20 %
4	Pekarangan	9 Ha/M ²	9,87 %
5	Perkantoran	1,00 Ha/M ²	1,10 %
6	Hutan Mangrove	40 Ha/M ²	43,88 %
Jumlah		91,15 Ha/M²	100 %

Sumber: Profil Desa Bontolebang, 2017

Berdasarkan Tabel 8, 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, Desa Bontolebang 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 Tabel yang memberikan penjelasan secara umum.

Tabel 9. Jenis dan Jumlah Sarana dan Prasarana Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.

No	Jenis	Jumlah
1	Kantor Desa	1
2	Masjid dan Surau	3
3	Jembatan kayu	1
4	Tambatan Perahu	2
5	Sumur Gali	32
6	Penampungan Air Hujan	35
7	Bangunan Pengelolaan Air Bersih	1
8	MCK Umum	35
9	Lapangan Sepak Bola	1
10	Lapangan Bulu Tangkis	1
11	Lapangan Voli	3
12	Puskesmas Pembantu	1
13	Posyandu	1
14	Diesel Umum	3
15	Tong Sampah	120
16	Sekolah	4
17	Perpustakaan Desa	1
18	Pekuburan	1

Sumber: Profil Desa Bontolebang, 2017

Berdasarkan Tabel 9, dapat dijelaskan bahwa sarana pendidikan mulai dari TK, SD, SMP terlihat cukup memadai karena sudah terdapat 4 buah gedung di wilayah ini. Setiap sekolah mempunyai 1 buah gedung masing-masing untuk setiap tingkatannya. Hal ini membuktikan bahwa tingkat pendidikan di Desa Barugaia 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 Desa Bontolebang, 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.

4.5. Profil UP2K Mekar Sari

Usaha pengolahan abon ikan ini dibentuk pada pertengahan tahun 2007 oleh ibu Andi Raja dengan nama UP2K Mekar Sari yang bertempat di Gusung Barat, Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar dengan luas rumah produksi sekitar $5 \text{ m}^2 \times 10 \text{ m}^2$ (50 m^2). Berbekal pengetahuan yang ia dapatkan selama pelatihan pengolahan produk pertanian di kantor Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kepulauan Selayar, ibu Andi Raja mencoba mempraktekkan untuk membuat olahan abon ikan sendiri dengan bahan baku ikan bandeng di rumahnya.

Di tahun pertamanya mengembangkan usaha pengolahan abon ikan ini, beliau cukup kewalahan untuk memenuhi permintaan konsumen sehingga beliau mengajak beberapa orang warga untuk menjadi tenaga kerja sekaligus dengan tujuan untuk membantu kehidupan perekonomian warga sekitar. Pada tahun berikutnya, di tahun 2008 usaha pengolahan abon ikan ini berhenti sementara

karena kurangnya modal usaha dan cuaca buruk yang mengakibatkan melonjaknya harga ikan pada saat itu. Usaha pengolahan abon ikan ini kembali berjalan dan dilanjutkan pada tahun 2010 sampai sekarang setelah mendapatkan bantuan modal dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan serta beberapa peralatan penunjang proses produksi yang diberikan oleh Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Kepulauan Selayar.

4.6. Struktur Organisasi Usaha

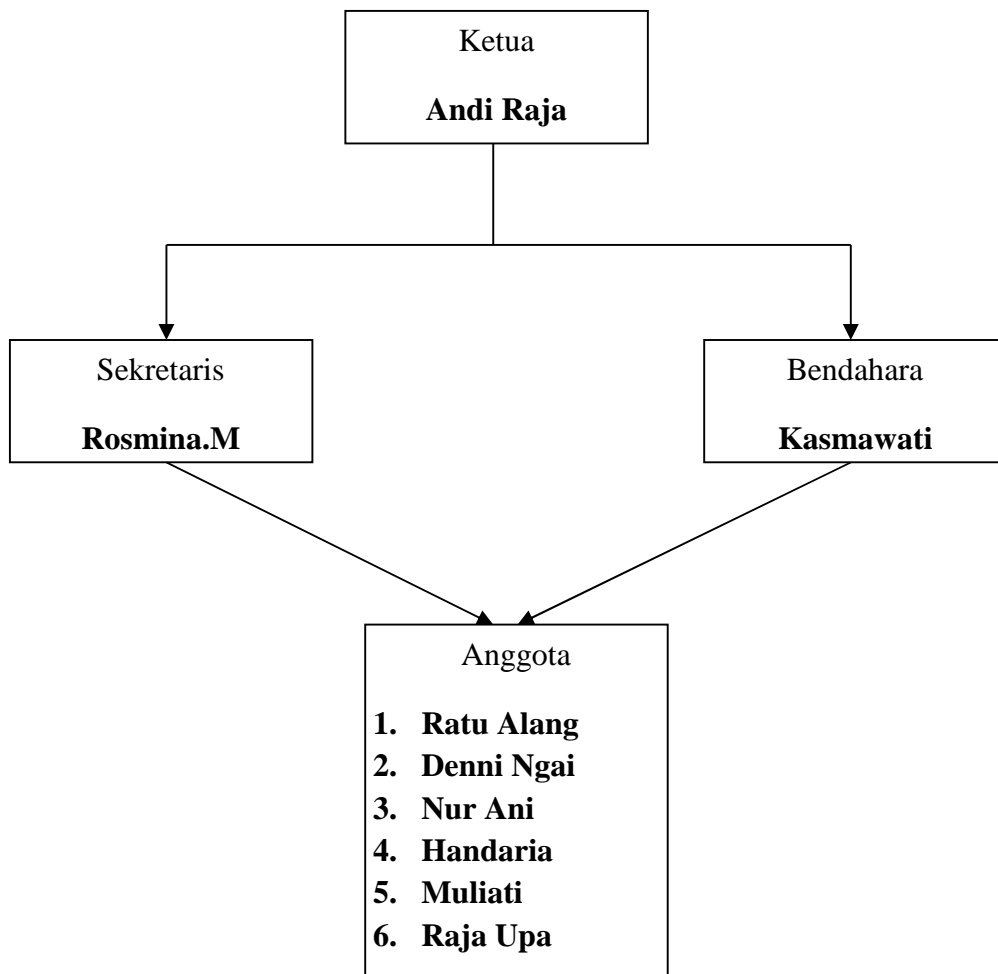
Setiap perusahaan pada umumnya mempunyai struktur organisasi. Penyusunan struktur organisasi merupakan langkah awal dalam memulai pelaksanaan kegiatan organisasi, dengan kata lain penyusunan struktur organisasi adalah langkah terencana dalam suatu perusahaan untuk melaksanakan fungsi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan.

Menurut Siswanto (2005), struktur organisasi menspesifikasikan pembagian kerja dan menunjukkan bagaimana fungsi atau aktivitas yang beraneka ragam yang dihubungkan sampai batas tertentu, juga menunjukkan tingkat spesialis aktivitas kerja.

Struktur organisasi menjelaskan bagaimana tugas kerja akan dibagi, dikelompokkan dan dikoordinasikan secara formal. Struktur organisasi menunjukkan kerangka dan susunan perwujudan pola tetap hubungan diantara fungsi, bagian atau posisi maupun orang-orang yang menunjukkan tugas, wewenang dan tanggung jawab yang berbeda-beda dalam suatu organisasi. Kerangka kerja organisasi tersebut disebut sebagai desain organisasi

(*organizational design*) dan bentuk spesifik dari kerangka kerja organisasi dinamakan dengan struktur organisasi (*organizational structure*).

Sehubungan dengan pernyataan tersebut, maka susunan struktur organisasi usaha UP2K Mekar Sari dapat dilihat pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2. Struktur Pengurus Kelompok Pelaksana UP2K Mekar Sari Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.

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 10 berikut.

Tabel 10. Karakteristik Responden Pembuat Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.

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, 2017.

Berdasarkan Tabel 10 di atas, 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 keramba 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 abon ikan bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar dapat dilihat pada Tabel 11 berikut ini:

Tabel 11. Rata-rata Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng dan Penggunaan Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.

Uraian	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan (Hari)	Penggunaan Ikan Bandeng (Kg)
Per Hari	-	5,90
Per Minggu	6,10	37,66
Per Bulan	25,30	126,4
Per Tahun	304	1.885,3

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2017.

Berdasarkan Tabel 11, dapat dijelaskan bahwa rata-rata frekuensi pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng yang dilakukan responden di Desa Bontolebang adalah 6,10 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 abon ikan bandeng. Untuk perbulannya dibutuhkan waktu 25,3 hari masa kerja, dan 304 hari masa kerja per tahunnya tergantung dari banyaknya jumlah permintaan pelanggan. Sedangkan rata-rata jumlah penggunaan ikan bandeng untuk memproduksi abon ikan di desa ini adalah 5,90 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 Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Rata-Rata Modal Investasi pada Usaha Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.

No	Investasi	Harga (Rp)
1	Mesin Giling/Blender	1.153.888,8
2	Ember	45.222
3	Freezer Box	2.033.333
4	Timbangan Manual	150.000
5	Mesin Pres	158.333,33
6	Panci Rebusan	69.500
7	Spinner	2.033.333
8	Kompor Gas	581.666,6
9	Wajan Penggorengan	61.666,6
Jumlah		6.286.943,33

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2017.

Berdasarkan Tabel 12, dapat dijelaskan bahwa rata-rata penggunaan modal investasi pada pengolahan abon ikan bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar 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 Bontolebang 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 Bontolebang dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Rata-Rata Penggunaan Tenaga Kerja dalam Usaha Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar.

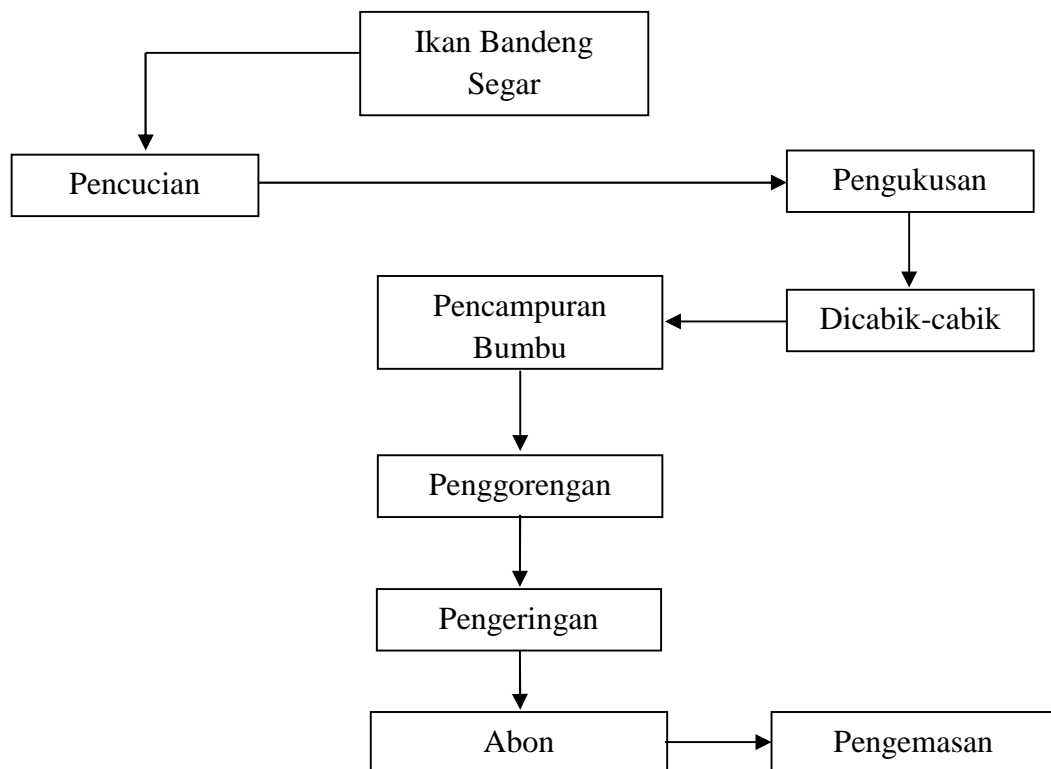
Uraian	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (Hari)	Penggunaan Tenaga Kerja (HKP)
Per Hari	-	1,52
Per Minggu	6,10	9,50
Per Bulan	25,30	42,59
Per Tahun	304	423,20

Sumber : Data Primer Setelah Diolah,2017.

Berdasarkan Tabel 13, dapat dijelaskan bahwa dalam proses pembuatan abon ikan bandeng di Desa Bontolebang, 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 Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar

Secara lengkap proses pembuatan abon ikan bandeng di Desa Bontolebang 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 Bontolebang:

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. Dicabik-Cabik

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 Kepulauan Selayar.

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 dan sudah memiliki label halal dari MUI juga sudah terdaftar di Departemen Kesehatan dan sudah memiliki izin dari BPOM . 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 penelitia 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 14.

Tabel 14. Rata-Rata Penggunaan Input dan Output yang dihasilkan di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar

Uraian	Penggunaan Bahan Baku/Input (Kg)	Output/Produk Yang Dihasilkan (Kg)
Per Hari	6	21,34
Per Minggu	37,66	135,20
Per Bulan	157,11	562,93
Per Tahun	1.885,3	6.755,17

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2017

Berdasarkan Tabel 14, 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 15.

Tabel 15. Input Lain yang Digunakan dalam Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar

No	Uraian	Biaya (Rp)
1	Lengkuas	126.333,33
2	Serai	6.444,44
3	Bawang Merah	206.111,11
4	Bawang Putih	294.444,44
5	Ketumbar	10.000
6	Garam	440
7	Cuka	733,33
8	Bahan Bakar (Gas)	127.777,77
9	Plastik	9.900
Total		772.294,32
Penggunaan Bahan Baku (Kg)		5,11
Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)		133.154,19

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2017

Berdasarkan Tabel 15, 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).

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 16.

Tabel 16. Harga Input, Harga Output, Nilai Output, Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang

No	Uraian	Nilai
1	Harga Input	Rp 20.000 /Kg
2	Harga Output	Rp 183.333,33/Kg
3	Nilai Output	Rp 641.666/Kg
4	Nilai Tambah	Rp 488.506,81/Kg
5	Rasio Nilai Tambah	76,13 %

Sumber : Data Primer Setelah Diolah,2017

Berdasarkan Tabel 16, dapat dijelaskan bahwa rata-rata harga input (bahan baku) di Desa Bontolebang adalah sebesar Rp 20.000. Rata-rata harga output abon ikan bandeng adalah adalah Rp 25.000 untuk ukuran 200 gram, Rp 110.000 untuk ukuran 500 gram, dan Rp **183.333,33/Kg**. Nilai Outputnya adalah Rp 641.666. Nilai output pada pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng ini diperoleh dari hasil perkalian antara faktor konversi dengan harga output (Rp/Kg).

Nilai tambah pada pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng adalah sebesar Rp 488.506,81/Kg. Besarnya nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output sebesar Rp 641.666/Kg dengan biaya bahan baku (input) sebesar Rp 20.000/Kg dan biaya sumbangan input lain (biaya penunjang) sebesar Rp 133.154,19/Kg. Secara matematis, besarnya nilai tambah didapat dari :

$$\begin{aligned} \text{NT} &= \text{Rp } 641.666 - (20.000 + 133.154,19) \\ &= \text{Rp } 488.506,81 \end{aligned}$$

Besarnya nilai tambah yang didapat sejalan dengan besarnya nilai tambah terhadap nilai outputnya. Rasio nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan abon ikan bandeng ini adalah 76,3 %. Artinya, untuk setiap Rp 100 nilai produk akan diperoleh nilai tambah Rp 76. Secara matematis rasio nilai tambah pengolahan abon ikan bandeng yaitu sebagai berikut:

$$\text{Rasio Nilai Tambah} = \frac{451}{606} \times 100\% = 76,13 \%$$

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 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 abon ikan bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar terbilang tinggi karena nilai tambahnya lebih besar dari nilai inputnya dan rasio nilai tambahnya sebesar 76,13 % atau 50 % . (*Lampiran 14*)

5.8. Berbagai Kendala dan Upaya dalam Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar

Dari hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan responden di Desa Bontolebang, 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 Kepulauan Selayar.

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 Toko TOP2000, Toko Herson, 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 Selayar.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil pembahasan terhadap nilai tambah pada pengolahan abon ikan bandeng tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa proses pengolahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng pada skala rumah tangga di Desa Bontolebang menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 488.506,81 dengan rasio nilai tambah sebesar 76,13 %.

6.2. Saran

1. Disarankan kepada pengusaha agar usaha pengolahan abon ikan bandeng 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 cukup besar, maka pemerintah diharapkan dapat memfasilitasi para pengusaha abon ikan bandeng 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 bandeng, serta analisis saluran pemasaran guna memperoleh manfaat lain dari pengolahan tersebut dan hal-hal lain yang belum diteliti dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2007. *Direktori Industri Pengolahan*. Selayar.
- 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.
- Gradea, T.A. 2006. *Cladistic Analysis of Fossil and Living Gonorynchiform Ostariophysan Fishes*. F.J: Poyato Ariza.
- Gittinger, J.Price. 1986. *Analisis Ekonomi Proyek Pertanian*. UI-Press. Jakarta.
- Hardjanto, W. 1993. *Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis. Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor*.
- Hayami, Y. et al. 1987. *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 25 Desember 2017).
- 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. Karakteristik Responden

Sampel	Umur (Tahun)	Lama Pendidikan (Tahun)	Jumlah Tanggungan (Orang)	Lama Berusaha (Tahun)	Luas Gedung Usaha (m²)
1	50	16	1	10	50
2	36	9	4	7	50
3	35	9	3	6	50
4	42	6	3	8	50
5	42	6	4	8	50
6	32	12	5	5	50
7	38	12	4	8	50
8	40	6	3	7	50
9	45	12	5	10	50
Total	360	88	35	69	450
Rata-Rata	40	9,77	3,88	7,66	50

Lampiran 2. Biaya Bahan Baku dalam Pengolahan Abon Ikan

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (Hari)			Kebutuhan Ikan Bandeng (Kg)				Harga Ikan Bandeng (Rp/Kg)	Total Harga Beli Ikan Bandeng (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun	Hari	Minggu	Bulan	Tahun		Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	6	36	144	1,728	20,000	120,000	720,000	2,880,000	34,560,000
2	6	24	288	3	18	72	864	20,000	60,000	360,000	1,440,000	17,280,000
3	7	30	360	4	28	120	1,440	20,000	80,000	560,000	2,400,000	28,800,000
4	7	30	360	5	35	150	1,800	20,000	100,000	700,000	3,000,000	36,000,000
5	4	16	192	3	12	48	576	20,000	60,000	240,000	960,000	11,520,000
6	7	30	360	8	56	240	2,880	20,000	160,000	1,120,000	4,800,000	57,600,000
7	6	24	288	10	60	240	2,880	20,000	200,000	1,200,000	4,800,000	57,600,000
8	5	20	240	2	10	40	480	20,000	40,000	200,000	800,000	9,600,000
9	7	30	360	12	84	360	4,320	20,000	240,000	1,680,000	7,200,000	86,400,000
Total	55	228	2736	53	339	1414	16,968	180,000	1,060,000	6,780,000	28,280,000	339,360,000
Rata-Rata	6,11	25,33	304	5,9	37,66	157,11	1.885,3	20,000	117.777,77	7753.333,33	3.142.222,2	37.706.666,66

Lampiran 3. Penggunaan Peralatan Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng

Mesin Giling/Blender

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (hari)			Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Nilai Akhir	Umur Ekonomis (th)	Biaya Penyusutan (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun						Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	1	3.000.000	3.000.000	50,000	5	1.638,9	12.291,6	49.166,6	590,000
2	6	24	288	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,6	72,500
3	7	30	360	1	2.000.000	2.000.000	50,000	5	1.083,3	8.125	32,500	390,000
4	7	30	360	1	200,000	200,000	10,000	2	270,8	1.979,2	7.916,7	95,000
5	4	16	192	1	240,000	240,000	5,000	2	326,4	2.447,9	9.791,7	117,500
6	7	30	360	2	180,000	360,000	5,000	2	493,1	3.696,9	14.791,6	177,500
7	6	24	288	1	2.000.000	2.000.000	50,000	5	1.083,3	8.125	32,500	390,000
8	5	20	240	1	255,000	255,000	15,000	2	333,3	2.5	10,000	120,000
9	7	30	360	1	2.000.000	2.000.000	50,000	5	1.083,3	8.125	32,500	390,000
Total	55	228	2736	10	10.205.000	10.385.000	240,000	30	6513,8	38.276,625	195.208,2	2.342.500
Rata-rata	6,11	25,33	304	1,1	1.133.888,88	1.153.888,88	26.666,66	3,33	723,7	4.252,9	21.689,8	260.277,77

Lampiran 3. Penggunaan Peralatan Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng (Lanjutan)

Freezer Box

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (hari)			Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Nilai Akhir	Umur Ekonomis (th)	Biaya Penyusutan (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun						Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	1	2.500.000	2.500.000	0	5	1.388,9	10.416,7	41.666,7	500,000
2	6	24	288	1	1.200.000	1.200.000	0	5	666,7	5,000	20,000	240,000
3	7	30	360	1	2.000.000	2.000.000	0	5	1.111,1	8.333,3	33.333,3	400,000
4	7	30	360	1	1.800.000	1.800.000	0	5	1,000	7,500	30,000	360,000
5	4	16	192	1	3.000.000	3.000.000	0	5	1.666,7	12,500	50,000	600,000
6	7	30	360	1	1.500.000	1.500.000	0	5	833,3	6,250	25,000	300,000
7	6	24	288	1	2.000.000	2.000.000	0	5	1.111,1	8.333,3	33.333,3	400,000
8	5	20	240	1	2.300.000	2.300.000	0	5	1.277,8	9.583,3	38.333,3	460,000
9	7	30	360	1	2.000.000	2.000.000	0	5	1.111,1	8.333,3	33.333,3	400,000
Total	55	228	2736	9	18.300.000	18.300.000	0	45	10.166,7	76,250	305,000	3.660.000
Rata-rata	6,11	25,33	304	1	2.033.333	2.033.333	0	5	1.129,6	8.472,2	34,000	406.666,6

Lampiran 3. Penggunaan Peralatan Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng

Baskom/Ember

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (hari)			Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Nilai Akhir	Umur Ekonomis (th)	Biaya Penyusutan (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun						Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	3	10,000	30,000	0	0,5	166,67	1250	5,000	60,000
2	6	24	288	2	15,000	30,000	0	0,5	166,67	1,250	5,000	60,000
3	7	30	360	2	7,500	15,000	0	0,5	83,3	625	2,500	30,000
4	7	30	360	2	15,000	30,000	0	0,5	166,67	1,250	5,000	60,000
5	4	16	192	1	15,000	15,000	0	0,5	83,3	625	2,500	30,000
6	7	30	360	2	15,000	30,000	0	0,5	166,67	1,250	5,000	60,000
7	6	24	288	3	50,000	150,000	0	0,5	833,3	6,250	25,000	300,000
8	5	20	240	1	7,000	7,000	0	0,5	38,9	291,7	1.166,7	14,000
9	7	30	360	5	20,000	100,000	0	0,5	555,6	4.166,7	16,667	200,000
Total	55	228	2736	21	154,500	407,000	0	4,5	2.261,08	17,000	51,200	814,000
Rata-rata	6,11	25,33	304	2.3	17,200	45.222	0	0,5	251,23	1,888	5,700	90.444.4

Lampiran 3. Penggunaan Peralatan Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng (Lanjutan)

Kompor Gas

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (hari)			Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Nilai Akhir	Umur Ekonomis (th)	Biaya Penyusutan (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun						Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	1	550,000	550,000	0	2	763,9	5.729,2	22.916	275,000
2	6	24	288	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
3	7	30	360	1	180,000	180,000	5,000	2	243,1	1.822,9	7.291,7	87,500
4	7	30	360	1	725,000	725,000	0	2	1.006,9	7.552,1	30.208,3	362,500
5	4	16	192	1	850,000	850,000	0	2	1.180,6	8.854,1	35.416,7	425,000
6	7	30	360	1	180,000	180,000	5,000	2	243,1	1.822,9	7.291,7	87,500
7	6	24	288	1	1.200.000	1.200.000	0	2	1.666,7	12,500	50,000	600,000
8	5	20	240	1	750,000	750,000	0	2	1.041,7	7.812,5	31,250	375,000
9	7	30	360	1	650,000	650,000	0	2	902,8	6.770,8	27.083,3	325,000
Total	55	228	2736	9	5.235.000	5.235.000	15	18	7250,2	54	217,500	2.609.500
Rata-rata	6,11	25,33	304	1	581.666,6	581.666,6	1.666,6	2	805,6	6.041,6	24.166,6	290,000

Lampiran 3. Penggunaan Peralatan Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng (*Lanjutan*)**Panci Rebusan**

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (hari)			Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Nilai Akhir	Umur Ekonomis (th)	Biaya Penyusutan (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun						Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	2	50,000	100,000	0	1	277,8	2.083,3	8.333,3	100,000
2	6	24	288	1	50,000	50,000	0	1	138,9	1.041,7	4.166,7	50,000
3	7	30	360	1	50,000	50,000	0	1	138,9	1.041,7	4.166,7	50,000
4	7	30	360	1	35,000	35,000	0	1	97,22	729,2	2.916,7	35,000
5	4	16	192	1	50,000	50,000	0	1	138,9	1.041,7	4.166,7	50,000
6	7	30	360	2	50,000	100,000	0	1	277,8	2.083,3	8.333,3	100,000
7	6	24	288	2	50,000	100,000	0	1	277,8	2.083,3	8.333,3	100,000
8	5	20	240	1	40,000	40,000	0	1	111,1	833,3	3.333,3	40,000
9	7	30	360	2	50,000	100,000	0	1	277,8	2.083,3	8.333,3	100,000
Total	55	228	2736	13	425,000	625,000	0	9	1.736,22	13.020,8	52083,3	625,000
Rata-rata	6,11	25,33	304	1.4	47,222	69,500	0	1	200	1.446,75	5,800	67,000

Lampiran 3. Penggunaan Peralatan Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng (*Lanjutan*)**Wajan Penggorengan**

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (hari)			Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Nilai Akhir	Umur Ekonomis (th)	Biaya Penyusutan (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun						Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	1	35,000	35,000	0	1	97,22	729,2	2.916,7	35,000
2	6	24	288	1	35,000	35,000	0	1	97,22	729,2	2.916,7	35,000
3	7	30	360	2	50,000	100,000	0	1	277,8	2.083,3	8.333,3	100,000
4	7	30	360	1	50,000	50,000	0	1	138,9	1.041,7	4.166,7	50,000
5	4	16	192	1	50,000	50,000	0	1	138,9	1.041,7	4.166,7	50,000
6	7	30	360	2	50,000	100,000	0	1	277,8	2.083,3	8.333,3	100,000
7	6	24	288	1	50,000	50,000	0	1	138,9	1.041,7	4.166,7	50,000
8	5	20	240	1	35,000	35,000	0	1	97,22	729,2	2.916,7	35,000
9	7	30	360	2	50,000	100,000	0	1	277,8	2.083,3	8.333,3	100,000
Total	55	228	2736	12	405,000	555,000	0	9	1.541,76	11.526,6	46,250	555,000
Rata-rata	6,11	25,33	304	1.3	45,000	61.666,6	0	1	171,3	1.284,7	5.138,8	61.666,6

Lampiran 3. Penggunaan Peralatan Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng (*Lanjutan*)**Timbangan**

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (hari)			Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Nilai Akhir	Umur Ekonomis (th)	Biaya Penyusutan (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun						Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
2	6	24	288	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
3	7	30	360	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
4	7	30	360	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
5	4	16	192	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
6	7	30	360	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
7	6	24	288	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
8	5	20	240	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
9	7	30	360	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
Total	55	228	2736	9	1,350,000	1,350,000	45,000	18	1.812,6	13.593,6	54.375,3	652,500
Rata-rata	6,11	25,33	304	1	150,000	150,000	5000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500

Lampiran 3. Penggunaan Peralatan Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng (Lanjutan)

Mesin Press

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (hari)			Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Nilai Akhir	Umur Ekonomis (th)	Biaya Penyusutan (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun						Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	1	175,000	175,000	5,000	2	236,1	1.770,8	7.083,3	85,000
2	6	24	288	1	175,000	175,000	5,000	2	236,1	1.770,8	7.083,3	85,000
3	7	30	360	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
4	7	30	360	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
5	4	16	192	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
6	7	30	360	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
7	6	24	288	1	175,000	175,000	5,000	2	236,1	1.770,8	7.083,3	85,000
8	5	20	240	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
9	7	30	360	1	150,000	150,000	5,000	2	201,4	1.510,4	6.041,7	72,500
Total	55	228	2736	9	1,425,000	1,425,000	45,000	18	1916,7	14.374,8	57.500,1	690,000
Rata-rata	6,11	25,33	304	1	158.333,33	158.333,33	5000	2	212,9	1.597,2	6,400	76.666,6

Lampiran 3. Penggunaan Peralatan Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng (*Lanjutan*)**Spinner**

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon (hari)			Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Nilai Akhir	Umur Ekonomis (th)	Biaya Penyusutan (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun						Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	1	2.500.000	2.500.000	0	5	1.388,9	10.416,7	41.666,7	500,000
2	6	24	288	1	1.200.000	1.200.000	0	5	666,7	5,000	20,000	240,000
3	7	30	360	1	2.000.000	2.000.000	50,000	5	1.083,3	8.125	32,500	390,000
4	7	30	360	1	2.500.000	2.500.000	0	5	1.388,9	10.416,7	41.666,7	500,000
5	4	16	192	1	2.300.000	2.300.000	0	5	1.277,8	9.583,3	38.333,3	460,000
6	7	30	360	1	1.500.000	1.500.000	0	5	833,3	6,250	25,000	300,000
7	6	24	288	1	2.000.000	2.000.000	50,000	5	1.083,3	8.125	32,500	390,000
8	5	20	240	1	2.300.000	2.300.000	0	5	1.277,8	9.583,3	38.333,3	460,000
9	7	30	360	1	2.000.000	2.000.000	50,000	5	1.083,3	8.125	32,500	390,000
Total	55	228	2736	9	18.300.000	18.300.000	150	45	10083,3	75,625	302,500	3.630.000
Rata-rata	6,11	25,33	304	1	2.033.333	2.033.333	16.666,6	5	1.120,3	8.402,7	34	403.333

Lampiran 4. Penggunaan Tenaga Kerja

Sampel	Jumlah Pemakaian Tenaga Kerja Satu Kali Proses Produksi (HKP)												Total Tenaga Kerja (HKP)
	Pencucian		Pengukusan		Penggilingan		Penggorengan		Pengeringan		Pengemasan		
	TKDK	TKLK	TKDK	TKLK	TKDK	TKLK	TKDK	TKLK	TKDK	TKLK	TKDK	TKLK	
1	0	0,07	0	1,14	0	0,43	0	0,14	0	0,07	0	0,21	2,06
2	0	0,04	0	0,86	0	0,14	0	0,21	0	0,04	0	0,11	1,4
3	0	0,04	0	0,71	0	0,14	0	0,07	0	0,06	0	0,18	1,2
4	0	0,06	0	0,69	0	0,11	0	0,17	0	0,08	0	0,18	1,29
5	0	0,06	0	0,91	0	0,07	0	0,17	0	0,06	0	0,11	1,38
6	0	0,11	0	0,57	0	0,09	0	0,14	0	0,09	0	0,22	1,22
7	0	0,11	0	0,91	0	0,17	0	0,11	0	0,07	0	0,26	1,63
8	0	0,03	0	0,69	0	0,53	0	0,11	0	0,04	0	0,06	1,46
9	0	0,06	0	0,91	0	0,53	0	0,28	0	0,09	0	0,18	2,05
Total	0	0,58	0	7,39	0	2,21	0	1,4	0	0,6	0	1,51	13,69
Rata-Rata	0	0,064	0	0,821	0	0,245	0	0,155	0	0,066	0	0,167	1,52

Lampiran 5. Biaya Penggunaan Lengkuas Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (Hari)			Kebutuhan Lengkuas (Kg)				Harga Lengkuas (Rp/Kg)	Total Harga Beli Lengkuas (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun	Hari	Minggu	Bulan	Tahun		Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	4	24	96	1.152	30,000	120,000	720,000	2,880,000	34,560,000
2	6	24	288	1,5	9	36	432	30,000	45,000	270,000	1,080,000	12,960,000
3	7	30	360	3	21	90	1,080	30,000	90,000	630,000	2,700,000	32,400,000
4	7	30	360	4	28	120	1,440	30,000	120,000	840,000	3,600,000	43,200,000
5	4	16	192	2,4	9,6	38,4	460,8	30,000	72,000	288,000	1,152,000	13,800,000
6	7	30	360	4	28	120	1,440	30,000	120,000	840,000	3,600,000	43,200,000
7	6	24	288	8	48	192	2,304	30,000	240,000	1,440,000	5,760,000	69,120,000
8	5	20	240	1	5	20	240	30,000	30,000	150,000	600,000	7,200,000
9	7	30	360	10	70	300	3,600	30,000	300,000	2,100,000	9,000,000	108,000,000
Total	55	228	2736	23	233	974	10537.15	270,000	1,137,000	7,278,000	30,372,000	364,440,000
Rata-Rata	6,11	25,33	304	2,55	26	108,2	1170,80	30,000	126.333,33	808.666,66	3.374.666.6	40.493.333,3

Lampiran 6. Biaya Penggunaan Garam Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (Hari)			Kebutuhan Garam (Kg)				Harga Garam (Rp/Kg)	Total Harga Beli Lengkuas (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun	Hari	Minggu	Bulan	Tahun		Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	0,3	1,8	7,2	86,4	2,000	600	3,600	14,400	172,800
2	6	24	288	0,075	0,45	1,8	21,6	2,000	150	900	3,600	43,200
3	7	30	360	0,2	1,4	6	72	2,000	400	2,800	12,000	144,000
4	7	30	360	0,025	1,75	7,5	90	2,000	500	3,500	15,000	180,000
5	4	16	192	0,15	0,6	2,4	28,8	2,000	300	1,200	4,800	57,000
6	7	30	360	0,4	2,8	12	144	2,000	800	5,600	24,000	288,000
7	6	24	288	0,25	1,5	6	72	2,000	500	3,000	12,000	144,000
8	5	20	240	0,05	0,25	1	12	2,000	100	500	2,000	24,000
9	7	30	360	0,03	2,1	9	108	2,000	600	4,200	18,000	216,000
Total	55	228	2736	1,48	12.65	28	635	18,000	3,950	25,300	105,800	1,269,000
Rata-Rata	6,11	25,33	304	0,16	1,40	53	70,55	2,000	440	2.811,11	11.755,55	141,000

Lampiran 7. Biaya Penggunaan Bawang Putih Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (Hari)			Kebutuhan Bawang Putih (Kg)				Harga Bawang Putih (Rp/Kg)	Total Harga Beli Lengkuas (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun	Hari	Minggu	Bulan	Tahun		Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	6	36	144	1.728	50,000	300,000	7,200,000	7,200,000	86,400,000
2	6	24	288	3	18	72	864	50,000	150,000	3,600,000	3,600,000	43,200,000
3	7	30	360	4	28	120	1,440	50,000	200,000	1,400,000	6,000,000	72,000,000
4	7	30	360	5	35	150	1,800	50,000	250,000	1,750,000	7,500,000	90,000,000
5	4	16	192	3	12	48	576	50,000	150,000	600,000	2,400,000	28,800,000
6	7	30	360	8	56	240	2,880	50,000	400,000	2,800,000	12,000,000	144,000,000
7	6	24	288	10	60	240	2,880	50,000	500,000	3,000,000	12,000,000	144,000,000
8	5	20	240	2	10	40	480	50,000	100,000	500,000	2,000,000	24,000,000
9	7	30	360	12	84	360	4,320	50,000	600,000	4,200,000	18,000,000	216,000,000
Total	55	228	2736	53	341	1414	17	450,000	2,650,000	25,050,000	70,700,000	848,400,000
Rata-Rata	6,11	25,33	304	6	38	157,11	1.885,33	50,000	294.444,44	2.783.333,3	7.855.555,55	94.266.666,66

Lampiran 8. Biaya Penggunaan Bawang Merah Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng	Kebutuhan Bawang Putih (Kg)	Harga Bawang Merah (Rp/Kg)	Total Harga Beli Lengkuas (Rp)
---------------	--	------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------

	(Hari)											
	Minggu	Bulan	Tahun	Hari	Minggu	Bulan	Tahun		Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	6	36	144	1.728	35,000	210,000	1,260,000	504,000	60,480,000
2	6	24	288	3	18	72	864	35,000	105,000	630,000	2,520,000	30,240,000
3	7	30	360	4	28	120	1,440	35,000	140,000	980,000	4,200,000	50,400,000
4	7	30	360	5	35	150	1,800	35,000	175,000	1,225,000	5,250,000	63,000,000
5	4	16	192	3	12	48	576	35,000	105,000	420,000	1,680,000	20,160,000
6	7	30	360	8	56	240	2,880	35,000	280,000	1,960,000	8,400,000	100,800,000
7	6	24	288	10	60	240	2,880	35,000	350,000	2,100,000	8,400,000	100,800,000
8	5	20	240	2	10	40	480	35,000	70,000	350,000	16,800,000	16,800,000
9	7	30	360	12	84	360	4,320	35,000	420,000	2,940,000	12,600,000	151,200,000
Total	55	228	2736	53	341	1414	17	315,000	1,855,000	11,865,000	60,354,000	593,880,000
Rata-Rata	6,11	25,33	304	6	38	157,11	1.885,33	35,000	206.111,11	1.318.333,33	6,706,000	65,986,666,66

Lampiran 9. Biaya Penggunaan Ketumbar Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon	Kebutuhan Ketumbar (Kg)	Harga	Total Harga Beli Lengkuas (Rp)
--------	--------------------------	-------------------------	-------	--------------------------------

	Ikan Bandeng (Hari)							Ketumbar (Rp/Kg)				
	Minggu	Bulan	Tahun	Hari	Minggu	Bulan	Tahun		Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	0,250	0,5	6	57,6	25,000	6,250	12,500	150,000	1,440,000
2	6	24	288	0,300	1,8	7,2	86,4	25,000	7,500	45,000	180,000	2,160,000
3	7	30	360	0,350	2,45	10,5	126	25,000	8,750	61,250	262,500	3,150,000
4	7	30	360	0,350	2,45	10,5	126	25,000	8,750	61,250	262,500	3,150,000
5	4	16	192	0,200	0,8	3,2	38,4	25,000	5,000	20,000	80,000	960,000
6	7	30	360	0,800	5,6	24	288	25,000	20,000	140,000	600,000	7,200,000
7	6	24	288	0,350	2,1	8,4	100,8	25,000	8,750	52,500	210,000	2,520,000
8	5	20	240	0,200	1	4	48	25,000	5,000	25,000	100,000	1,200,000
9	7	30	360	0,800	5,6	24	288	25,000	20,000	140,000	600,000	7,200,000
Total	55	228	2736	3,6	22,3	97,8	1159,2	225,000	90,000	557,500	2,445,000	28,980,000
Rata-Rata	6,11	25,33	304	0,4	2,47	10,86	128,8	25,000	10,000	61.944,44	271.666,66	3,220,000

Lampiran 10. Biaya Penggunaan Cuka Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (Hari)			Kebutuhan Cuka (MI)				Harga Cuka (Rp/Kg)	Total Harga Beli Lengkuas (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun	Hari	Minggu	Bulan	Tahun		Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	0,25	1,5	6	72	2,200	550	3,300	13,200	158,400
2	6	24	288	0,25	1,5	6	72	2,200	550	3,300	13,200	158,400
3	7	30	360	0,50	3,5	15	180	2,200	1,100	7,700	33,000	396,000
4	7	30	360	0,50	3,5	15	180	2,200	1,100	7,700	33,000	396,000
5	4	16	192	0,15	0,6	2,4	28,8	2,200	330	1,320	5,280	63,360
6	7	30	360	0,50	3,5	15	180	2,200	1,100	7,700	33,000	396,000
7	6	24	288	0,25	1,5	6	72	2,200	550	3,300	13,200	158,400
8	5	20	240	0,10	0,5	2	24	2,200	220	1,100	4,400	52,800
9	7	30	360	0,50	3,5	15	180	2,200	1,100	7,700	33,000	396,000
Total	55	228	2736	3	19,6	82,4	988,8	19,800	6,600	43,120	181,280	2,175,360
Rata-Rata	6,11	25,33	304	0,33	2,17	9,15	110	2,200	733,33	4.791,11	20.142,22	241.706,66

Lampiran 11. Biaya Penggunaan Serai Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (Hari)			Kebutuhan Serai (Kg)				Harga Serai (Rp/Kg)	Total Harga Beli Serai (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun	Hari	Minggu	Bulan	Tahun		Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	1,2	7,2	28,8	345,6	10,000	12,000	72,000	288,000	3,465,000
2	6	24	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	7	30	360	0,8	5,6	24	288	10,000	8,000	56,000	240,000	2,880,000
4	7	30	360	1	7	30	360	10,000	10,000	70,000	300,000	3,600,000
5	4	16	192	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	7	30	360	1,6	11,2	48	48	10,000	16,000	112,000	480,000	480,000
7	6	24	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	5	20	240	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	7	30	360	1,2	8,4	36	36	10,000	12,000	84,000	360,000	360,000
Total	55	228	2736	5,8	39,4	166,8	1.077,6	50,000	58,000	394,000	1,668,000	10,785,000
Rata-Rata	6,11	25,33	304	0,64	4,37	18,53	120	5555,55	6.444,44	43.777,77	185.333,33	1.198.333,33

Lampiran 12. Biaya Penggunaan Bahan Bakar Gas Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (Hari)			Kebutuhan Ikan Bandeng (Kg)				Harga Gas (Rp/Kg)	Total Penggunaan Bahan Bakar Gas (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun	Hari	Minggu	Bulan	Tahun		Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	6	36	144	1,728	25,000	150,000	900,000	3,600,000	43,200,000
2	6	24	288	3	18	72	864	25,000	75,000	450,000	1,800,000	21,600,000
3	7	30	360	4	28	120	1,440	25,000	100,000	700,000	3,000,000	36,000,000
4	7	30	360	5	35	150	1,800	25,000	125,000	875,000	3,750,000	36,000,000
5	4	16	192	3	12	48	576	25,000	75,000	300,000	1,200,000	14,400,000
6	7	30	360	8	56	240	2,880	25,000	200,000	1,400,000	6,000,000	72,000,000
7	6	24	288	10	60	240	2,880	25,000	250,000	1,500,000	6,000,000	72,000,000
8	5	20	240	2	10	40	480	25,000	50,000	250,000	1,000,000	12,000,000
9	7	30	360	5	84	360	4,320	25,000	125,000	2,100,000	9,000,000	108,000,000
Total	55	228	2736	46	339	1414	16,968	225,000	1,150,000	8,475,000	35,350,000	415,200,000
Rata-Rata	6,11	25,33	304	5,11	37,66	157,11	1.885,3	25,000	127.777	941.666,66	3.927.777,77	46.133.333,33

Lampiran 13. Biaya Penggunaan Plastik Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon Ikan Bandeng (Hari)			Kebutuhan Plastik (Kg)				Harga Plastik (Rp/Kg)	Total Penggunaan Plastik (Rp)			
	Minggu	Bulan	Tahun	Hari	Minggu	Bulan	Tahun		Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	0,5	3	12	144	20,000	10,000	60,000	240,000	2,880,000
2	6	24	288	0,3	1,8	7,2	86,4	20,000	6,000	36,000	144,000	1,728,000
3	7	30	360	0,35	2,45	10,5	126	20,000	7,000	49,000	210,000	2,520,000
4	7	30	360	0,33	2,31	9,9	118,8	20,000	6,600	46,200	198,000	2,376,000
5	4	16	192	0,23	0,92	3,68	44,16	20,000	4,600	18,400	73,600	883,200
6	7	30	360	0,67	4,69	20,1	241,2	20,000	14,070	98,490	422,100	5,065,200
7	6	24	288	0,83	4,98	19,9	239,04	20,000	16,600	99,600	398,400	4,780,800
8	5	20	240	0,17	0,85	3,4	40,8	20,000	3,400	17,000	68,000	816,000
9	7	30	360	1,0	7	30	360	20,000	20,000	140,000	600,000	7,200,000
Total	55	228	2736	4,38	28	116,68	1400,4	180,000	88,270	564,690	2,354,100	28,249,200
Rata-Rata	6,11	25,33	304	0,5	3,11	13	155,6	20,000	9,900	62.743,33	261.566,66	3,138,800

Lampiran 14. Perhitungan Jumlah dan Harga Output pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng

Sampel	Jumlah Pemakaian Ikan Bandeng (Kg)	Bobot Output (Gram/Bungkus)	Jumlah Output (Bungkus)	Total Bobot Output (Kg)	Jumlah Output per Kg (Bungkus/Kg)	Harga Output (Rp/Bungkus)	Harga Output per Kg (Rp/Kg)
1	6	100	150	22,5	10	25,000	250,000
2	3	100	84	10,9	8	25,000	200,000
3	4	100	104	15,6	7	25,000	175,000
4	5	100	100	15,0	7	25,000	175,000
5	3	100	69	13,8	5	25,000	125,000
6	8	100	200	24,0	8	25,000	200,000
7	10	100	250	37,5	7	25,000	175,000
8	2	100	52	7,8	7	25,000	175,000
9	5	100	125	45,0	7	25,000	175,000
Total	46	900	1.134	2.1786	66	225,000	1,650,000
Rata-rata	5,11	100	126	2.420,6	7.33	25,000	183.333,33

Lampiran 15. Jumlah Bahan Baku Input dan Output pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng

Sampel	Frekuensi Pembuatan Abon (Hari)			Input (Kg)				Output (Kg)			
	Minggu	Bulan	Tahun	Hari	Minggu	Bulan	Tahun	Hari	Minggu	Bulan	Tahun
1	6	24	288	6	36	144	1,728	22,5	135	540	6,480
2	6	24	288	3	18	72	864	10,9	65,4	261,6	3,139
3	7	30	360	4	28	120	1,440	15,6	109,2	468	5,616
4	7	30	360	5	35	150	1,800	15,0	105	450	5,400
5	4	16	192	3	12	48	576	13,8	55,2	220,8	2.649,6
6	7	30	360	8	56	240	2,880	24,0	168	720	8,640
7	6	24	288	10	60	240	2,880	37,5	225	900	10,800
8	5	20	240	2	10	40	480	7,8	39	156	1,872
9	7	30	360	12	84	360	4,320	45,0	315	1,350	16,200
Total	55	228	2736	53	339	1414	16,968	192,1	1.216,8	5.066,4	60.796,6
Rata-rata	6,11	25,33	304	5,9	37,66	157,11	1.885,3	21.34	135,2	562,93	6.755,17



PEMERINTAH KABUPATEN KEPULAUAN SELAYAR
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jln. Kemiri No. 27 Telp. (0414) 22447
Benteng Selayar

Benteng, 13 November 2017

Nomor : 070/167/Kesbangpol/XI/2017
Lampiran : -
Perihal : Izin Penelitian

Kepada
Yth. Kades Bonto Lebang Kec. Bonto Haru
Kabupaten Kepulauan Selayar
di-
Tempat

Mendasari Surat Dari Universitas Muhammadiyah Makassar Lembaga Penelitian Pengembangan Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Nomor: 2448/Izn-5/C.4-VIII/XI/37/2017, tanggal 06 November 2017, perihal izin/rekomendasi penelitian. Disampaikan kepada Saudara bahwa yang tersebut di bawah ini:

Nama : **MUH. WAHYUDDIN NUR**
Nomor Stambuk : 10596 01052 11
Fakultas : Fakultas Pertanian
Jurusan : Agribisnis
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Dusun Dopa, Desa Kahu-Kahu
No. Telp : 082396703341

Bermaksud akan mengadakan penelitian di Daerah/Instansi Saudara dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul " **Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar** "

Yang akan dilaksanakan dari tanggal 11 November 2017 s/d 11 Januari 2018

Sehubungan dengan hal tersebut pada prinsipnya kami dapat menyetujui kegiatan dimaksud dengan ketentuan :

1. Sebelum dan sesudah melaksanakan kegiatan, yang bersangkutan harus melapor kepada Bupati Kepulauan Selayar cq. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik;
2. Penelitian tidak menyimpang dari izin yang diberikan;
3. Mentaati semua peraturan perundang-undangan yang berlaku dan mengindahkan adat istiadat setempat;
4. Menyerahkan 1 (satu) exemplar copy hasil " LAPORAN " kepada Bupati cq. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik.

Demikian disampaikan atas bantuannya diucapkan terima kasih.

a.n. **BUPATI KEPULAUAN SELAYAR**
KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK



Tembusan disampaikan kepada :
1. Bupati Kepulauan Selayar sebagai laporan;
2. Camat Bontoharu
3. Yang Bersangkutan.



**PEMERINTAH KABUPATEN KEPULAUAN SELAYAR
KECAMATAN BONTOLAHARU
DESA BONTOLEBANG
Alamat : Gusung Barat**

SURAT KETERANGAN

Nomor : 74/SKET/BTLB/XII/2017

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : MUHAMMAD ARSYAD
Jabatan : Kepala Desa Bontolebang
Alamat : Dusun Gusung Barat, Desa Bontolebang.

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : MUH. WAHYUDDIN NUR
Nomor Stambuk : 10596 01052 11
Fakultas : Fakultas Pertanian
Jurusan : Agribisnis
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Dusun Dopa, Desa Kahu-Kahu
No. Telp : 082 396 703 341

Sudah Melaksanakan Penelitian 'Dalam rangka Penyusunan Skripsi dengan Judul
"Nilai Tambah Pengelolaan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan
Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar"

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Gusung Barat, 11 Desember 2017



Pangkat : Pengatur Muda Tk I/II/b
Nip.19710215 200806 2 004



PEMERINTAH KABUPATEN KEPULAUAN SELAYAR
KECAMATAN BONTOHARU

Jalan Poros Bandara H. Aroepala Km. 4
MATALALANG

Matalalang, 14 Desember 2017

Kepada

Nomor : 100/11/BTH/XII/2017
Lamp. : -
Perihal : Penyampalan

Yth. Bupati Kepulauan Selayar
Cq. Kepala Badan Kesatuan
Bangsa dan Politik

di-

Benteng

Mendasari Surat Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Nomor: 070/167/Kesbangpol/XI/2017, tanggal 13 November 2017, perihal **Izin Rekomendasi Penelitian**, dengan ini disampaikan kepada saudara bahwa yang tersebut di bawah ini:

Nama : **Muh. Wahyuddin Nur**
No. Pokok : 105960105211
Fakultas : Pertanian
Program Studi : Agribisnis
Pekerjaan : Mahasiswa (S1)

Benar telah mengadakan pengumpulan data penyusunan skripsi di Wilayah Kecamatan Bontoharu dalam rangka penelitian tentang "**Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar**".

Demikian disampaikan atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

CAMAT BONTOHARU,

H. MUHAMMAD HASDAR, SKM., M.Kes.

Pangkat: Pembina Tk. I

Nip. 19620906 198302 1 007

Tembusan:

1. Bupati Kepulauan Selayar sebagai laporan di Benteng;
2. Wakil Bupati Kepulauan Selayar sebagai laporan di Benteng;
3. Ka. Badan Kesbangpol/Banar/Kab. Kepulauan Selayar di Benteng;
4. Dan ramal/Kec. Bontoharu;
5. Kapolres/Kec. Bontoharu;
6. yang bersangkutan
7. Peringgal



PEMERINTAH KABUPATEN KEPULAUAN SELAYAR
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jln. Kemiri Nomor 27 Benteng, 92812, Sulawesi Selatan
Telp. (0414) 22447

Benteng, 15 Desember 2017

Nomor : 070/18/Kesbangpol/XII/2017
Lampiran : -
Perihal : **Keterangan Selesai Penelitian**

Kepada
Yth. Dekan Fakultas Pertanian Universitas
Muhammadiyah Makassar

di-
Tempat

Dasar surat dari Pemerintah Kabupaten Kepulauan Selayar Kecamatan Bontoharu Desa Bontolebang nomor : 100/19/BTH/2017 , perihal keterangan telah melaksanakan kegiatan Penelitian bahwa yang tersebut di bawah ini:

Nama : **Muh. Wahyuddin Nur**
No. Pokok : 105960105211
Fakultas : Pertanian
Program Studi : Agribisnis
Pekerjaan : Mahasiswa (S1)

Telah selesai melaksanakan Penelitian di Kecamatan Bontoharu Desa Bontolebang dengan judul "Nilai Tambah Pengelolaan Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar. "

Demikian surat keterangan ini diberikan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

a.n. **BUPATI KEPULAUAN SELAYAR**
KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN
POLITIK


M. YUNAN KRG. TOMPOBULU, ST
Pangkat : Pembina Tk.I
NIP. 19680521 199803 1 009

Tembusan disampaikan kepada :
1. Mahasiswa yang bersangkutan

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Ujung Pandang tanggal 14 Februari 1993 dari ayah Langke, ST dan Cahaya, S.Pd.,M.Pd. Penulis merupakan anak kedua dari lima bersaudara.

Pendidikan formal yang dilalui penulis adalah SD Inpres Tinggimae dan lulus tahun 2005, SMPN 4 Sungguminasa lulus pada tahun 2008, SMK Panca Marga Makassar lulus pada tahun 2011. Pada tahun yang sama, penulis lulus seleksi masuk Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

Selama mengikuti perkuliahan, penulis pernah magang di Balai Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian Gorontalo. Selain itu penulis juga aktif menjadi pengurus Himpunan Mahasiswa Agribisnis periode 2013-2014 dan 2015-2016. Tugas akhir dalam pendidikan tinggi diselesaikan dengan skripsi yang berjudul “Nilai Tambah Abon Ikan Bandeng di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar”.