

Analysis of Industrial Management and Value Added of Tuna Fish Meatballs at CV Olahan Berkah Sadayana, Garut Regency

Wike Normalisa^{1*}, Ine Maulina¹, Junianto¹, Asep Agus Handaka Suryana¹

¹Program Studi Perikanan/ Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan/ Universitas Padjadjaran, Indonesia

*Correspondence Author: wike19001@mail.unpad.ac.id

Submitted: 19 September 2023

Revised: 23 April 2024

Accepted: 23 April 2024

ABSTRACT

Keywords:
Industrial management; added value; fish balls; tuna fish swallow

Fish is the largest potential food resource in Indonesia, however the level of fish consumption in Indonesia is quite low. Handling to increase fish consumption rates is by changing fish into processed products. This research aims to determine production management and the amount of added value in the CV. Research carried out at CV. Processed Berkah Sadayana from June to August 2023. The sampling method used was purposive sampling. Purposive sampling means that respondents are selected deliberately according to research needs. The respondents interviewed were 8 people. The method used is the case study method with a descriptive approach. The Hayami method is used to measure and analyze the added value of processed fishery products which are studied quantitatively. The research results show that CV Industrial management. Berkah Sadayana's processing consists of procuring raw materials, namely tuna fish droplets originating from Muara Baru Harbor. The fish meatball processing process uses semi-modern equipment. Marketing is carried out using static market segmentation, sales are carried out directly to traditional markets which cover the Garut and Jakarta areas. CV. Processed Berkah Sadayana provides added value of IDR 15,024/kg with a ratio of 23% so it is in the positive added value category. The profit received by the company was IDR 10,357/kg with a profit rate of 16%.

ABSTRAK

Kata Kunci:
Manajemen industry; nilai tambah; bakso ikan; tetelan ikan tuna

Ikan merupakan potensi sumberdaya pangan terbanyak di indonesia, namun tingkat angka konsumsi ikan di indonesia cukup terbilang rendah. Penanganan agar angka konsumsi ikan menjadi meningkat dengan cara mengubah ikan menjadi produk olahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui manajemen produksi dan besarnya nilai tambah di CV tersebut. Riset dilaksanakan di CV. Olahan Berkah Sadayana pada bulan Juni sampai Agustus 2023. Metode pengambilan sampel yang digunakan yaitu purposive sampling. Purposive sampling artinya responden yang dipilih dengan cara sengaja sesuai dengan kebutuhan penelitian. Responden yang diwawancarai yaitu sebanyak 8 orang. Metode yang digunakan yaitu metode studi kasus dengan pendekatan deskriptif. Metode Hayami digunakan untuk mengukur dan

menganalisis nilai tambah dari produk olahan perikanan yang dikaji secara kuantitatif. Hasil riset menunjukkan bahwa manajemen Industri CV. Olahan Berkah Sadayana terdiri dari pengadaan bahan baku yaitu tetelan ikan tuna yang berasal dari Pelabuhan Muara Baru. Proses pengolahan bakso ikan menggunakan Alat-alat semi modern. Pemasaran yang dilakukan dengan segmentasi pasar secara statis, penjualan dilakukan secara langsung ke pasar tradisional yang telah mencangkup wilayah Garut dan Jakarta. CV. Olahan Berkah Sadayana memberikan nilai tambah sebanyak Rp15.024,-/kg dengan rasio sebesar 23% sehingga berada pada kategori nilai tambah yang positif. Keuntungan yang diterima perusahaan sebanyak Rp10.357,-/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 16%.

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan sumberdaya perikanan yang cukup besar. Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang cukup mudah didapatkan di Indonesia mengingat bahwa potensi laut di Indonesia yang sedemikian luas. Namun konsumsi ikan di Indonesia cukup terbilang rendah dan berbanding terbalik dengan kekayaan sumber daya kelautan dan perikanan di Indonesia. Menurut Dinas Perikanan dan Peternakan (Diskanak) Kabupaten Garut, Jawa Barat menyatakan Angka Konsumsi Ikan (AKI) Kabupaten Garut, pada tahun 2018 sebesar 20,70 kg/kapita/tahun dan pada tahun 2020 sebesar 38 kg/kapita/tahun. Meski demikian dibanding angka nasional masih jauh dari target capaian yaitu 57,39 kg/kapita/tahun. CV Olahan Berkah Sadayana merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. CV Olahan Berkah Sadayana melakukan usaha dibidang perikanan untuk membantu pemerintah dalam bidang peningkatan angka konsumsi ikan (AKI) di Kabupaten Garut dan meningkatkan sumberdaya perikanan.

Salahsatu cara untuk menarik perhatian agar masyarakat menyukai ikan dengan cara mengolah ikan menjadi sebuah produk perikanan. Produk perikanan di Indonesia dapat dikonsumsi dalam bentuk olahan dan ikan segar. Pada dasarnya pengolahan adalah pengubahan suatu bahan menjadi produk yang dikehendaki oleh akal manusia. Dalam pengelolaan produk perikanan dibutuhkan manajemen industri guna membantu suatu perusahaan untuk membuatnya lebih efektif dan efisien.

Industri pengolahan perikanan adalah usaha pengolahan hasil perikanan/organisme yang hidup di air untuk tujuan komersial/ industri baik hasil budidaya maupun hasil tangkap (Thrane et al. 2009). Industri pengolahan pangan ikan adalah industri yang mengolah ikan dan bahan campuran lain menjadi bahan pangan, sebagai contoh bakso ikan, nugget ikan, sosis, dan fishroll. Bakso ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging tetelan ikan yang digiling hingga lembut dengan penambahan tepung tapioka serta bumbu-bumbu. Spesifikasi dari produk ini adalah adonan daging ikan dibentuk bulat-bulat dan kemudian direbus hingga matang.

Pengolahan perikanan dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah terhadap produk perikanan dan berfungsi untuk mengawetkan ikan karena bersifat mudah rusak dan busuk (Bar 2015). Sedangkan, nilai tambah itu sendiri merupakan nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena ada unsur pengolahan yang lebih baik (Rosita et al. 2019). Dengan adanya perusahaan CV. Olahan Berkah Sadayana yang bergerak dibidang hasil perikanan di Kabupaten Garut untuk memperbaiki angka konsumsi ikan yang rendah, agar masyarakat menjadi gemar makan ikan dengan bentuk olahan yang lebih menarik.

Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis manajemen industri dimulai dari pengadaan bahan baku, proses pengolahan bakso ikan, pemasaran serta menentukan berapa besar nilai tambah bakso ikan tuna di CV. Olahan Berkah Sadayana Kabupaten Garut, Jawa Barat.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengembangan berbagai produk olahan hasil perikanan dapat dijadikan alternatif menumbuhkan kebiasaan mengkonsumsi ikan bagi masyarakat Indonesia, sekaligus merupakan upaya untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat. Salah satu bentuk dari produk olahan ikan tersebut adalah bakso ikan. Potensi pasar bakso ikan di Indonesia maupun luar negeri seperti Malaysia, Singapura, Hongkong, Taiwan dan Kanada cukup tinggi. Ikan tuna sangat berpotensi untuk diolah menjadi bakso karena daging ikan tuna mengandung protein tinggi yang banyak dikonsumsi masyarakat. Ikan tuna sudah cukup terkenal, kaya kandungan Omega 3 sekitar 28 kali lebih banyak dari ikan air tawar, vitamin, protein per 100 gram sekitar 22 gr dan mineral.

Manajemen industri merupakan upaya dari pihak pemilih industri untuk mencapai usahanya. Dengan kata lain yang dinamakan dengan manajemen industri merupakan sebuah kemampuan yang harus dimiliki dalam suatu industri guna mengembangkan bisnis atau usaha yang tengah di jalani. Dengan adanya manajemen industri ini akan memberikan banyak manfaat. Salah satu manfaatnya adalah membantu manajer dalam menyusun strategi yang jauh lebih baik dalam perusahaan atau industrial terkait. Tujuannya agar perusahaan atau industri tersebut bisa berjalan lebih baik di kemudian hari.

Nilai tambah memiliki pengertian yaitu penambahan nilai yang terdapat pada suatu produk setelah mengalami pengolahan lebih lanjut yang menghasilkan nilai lebih tinggi dari pada sebelum mengalami pengolahan. Tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk melihat seberapa besar nilai tambah yang terdapat pada satu kilogram produk perikanan yang diolah menjadi produk olahan. Keuntungan yang diperoleh pengolah dari nilai tambah adalah keuntungan dari satu kilogram bahan baku yang diolah setelah dikurangi total biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam satu kali proses produksi. Analisis nilai tambah dilakukan untuk mengetahui besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha dan tenaga kerja serta dapat juga

mengetahui berapa tambahan nilai yang terdapat pada satu satuan output yang dihasilkan. Salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap pemilik faktor produksi.

METODE

Riset ini dilaksanakan di CV. Olahan Berkah Sadayana tepatnya di Provinsi Jawa Barat, tepatnya Kabupaten Garut Jalan. Cibolerang, Kampung. BojongKalapa, RT 003 RW 005, Desa. Karangsari, Kecamatan. Karangpawitan, Kabupaten. Garut. Riset ini dilakukan pada bulan Juni sampai dengan bulan Agustus. metode yang digunakan yaitu metode studi kasus dengan pendekatan deskriptif. Data primer didapatkan dengan observasi atau pengamatan dan pencatatan secara langsung di lapangan dengan wawancara langsung menggunakan alat bantu kuisisioner. Sedangkan data sekunder pada penelitian ini merupakan data yang diperoleh dengan cara membaca, mempelajari dan memahami melalui media perantara lain (tidak secara langsung) seperti dokumen perusahaan, buku, dan literatur lainnya (Sugiyono, 2014).

Metode purposive sampling digunakan dalam cara penentuan sampel dengan kriteria responden merupakan kepala produksi dan pekerja di CV Olahan Berkah Sadayana serta memiliki pengetahuan khusus tentang pengeluaran produksi, proses produksi, hasil produksi, pemasaran produksi, dan penjualan produksi di CV Olahan Berkah Sadayana. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu deksriptif kuantitatif. Analisis kuantitatif dilakukan dengan penggunaan metode Hayami untuk mengukur dan menganalisis nilai tambah dari produk olahan perikanan yang dikaji secara kuantitatif, selaras dengan pernyataan Hayami et al (1987).

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Instansi

CV. Olahan Berkah Sadayana merupakan salah satu unit usaha yang bergerak di bidang pengolahan perikanan yang berinovasi menciptakan produk frozen food. CV. Olahan Berkah Sadayana terletak di Jalan Cibolerang, Kampung Bojongkalapa RT 003/ RW 005, Desa Karangsari, Kecamatan Karangpawitan, Kabupaten Garut, Jawa Barat 44182. Berikut adalah lokasi CV. Olahan Berkah Sadayana di Kabupaten Garut.



Gambar 1. Peta Lokasi CV. Olan Berkah Sadayana



Gambar 2. Lokasi CV. Olan Berkah Sadayana

CV. Olan Berkah Sadayana didirikan oleh H. Ilyas dan Muhammad Raihan Amin, kemudian mulai dibangun tahun 2020 dan berdiri tahun 2021. Saat ini CV. Olan Berkah Sadayana memiliki 8 orang karyawan, diantaranya Kepala Produksi serta karyawan lainnya. Olan Berkah Sadayana yaitu bakso ikan dengan merek dagang “Dulur Laut” yang telah memiliki legalitas sertifikat halal dari Badan Jaminan Produk Halal Indonesia. Berikut produk olahan Bakso Ikan di CV. Olan Berkah Sadayana.



Gambar 3. Produk Bakso Ikan Tuna

B. Analisis Manajemen Industri

1. Pengadaan Bahan Baku

Pengolahan bakso ikan di CV. Olahan Berkah Sadayana menggunakan bahan baku yang berasal dari tetelan ikan tuna melalui supplier di Pelabuhan Muara Baru. Produsen memilih tetelan ikan tuna dari Pelabuhan Muara Baru karena harganya yang relatif murah yaitu sebesar Rp35.000/kg dan kualitas tetelan ikan tuna yang baik dan segar. Berikut adalah tetelan yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan di CV. Olahan Berkah Sadayana.



Gambar 4. Bahan Baku Tetelan Ikan Tuna

2. Proses Pengolahan Bakso Ikan

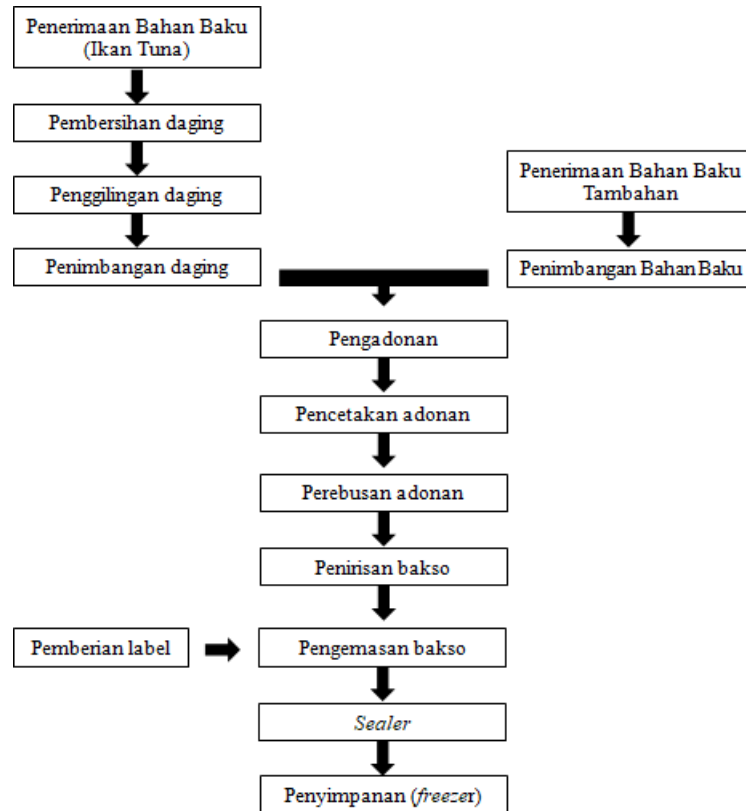
Pengolahan bakso ikan di CV. Olahan Berkah Sadayana menggunakan alat-alat sebagai berikut :

Tabel 1. Alat-Alat Pengolahan Bakso Ikan di CV. Olahan Berkah Sadayana

No	Alat	Jumlah	Fungsi
1.	Timbangan	1 buah	Menimbang berat tetelan ikan tuna dalam proses produksi
2.	Mesin penggiling	1 buah	Menggiling tetelan ikan tuna sampai halus
3.	Mesin adonan	2 buah	Mencampur bahan baku dan bahan penunjang
4.	Mesin cetak	1 buah	Mencetak adonan bakso ikan
5.	Wadah	21 buah	Tempat menyimpan bahan baku, bahan penunjang maupun adonan selama proses produksi
6.	Mesin perebus	2 buah	Merebus bakso ikan sampai cukup matang
7.	Kipas	5 buah	Mendinginkan bakso ikan sebelum dilakukan pengemasan
8.	Vacuum sealer	2 buah	Membebaskan bakso ikan dari oksigen agar bakteri dan jamur tidak bisa tumbuh dalam kemasan
9.	Plastik/Kemasan	1000 buah	Mengemas bakso ikan agar dapat didistribusikan

10. Lemari es 6 buah Menyimpan bakso ikan yang sudah dilakukan pengemasan

Proses pengolahan bakso ikan di CV. Olan Berkah Sadayana hampir sama dengan proses pengolahan bakso ikan pada umumnya. Adapun proses pengolahan bakso ikan di CV. Olan Berkah Sadayana, sebagai berikut:



Gambar 5. Bagan atau Diagram Pembuatan Bakso Ikan

- Pencucian, pencucian dilakukan untuk membersihkan tetelan ikan tuna dari kotoran-kotoran agar tidak terjadi penurunan kualitas bahan baku selama pengolahan
- Penimbangan, penimbangan dilakukan untuk memastikan jumlah tetelan ikan tuna sesuai dengan satuan satu kali produksi yaitu sebesar 120 kg.
- Penggilingan, penggilingan dilakukan untuk menggiling tetelan ikan tuna agar teksturnya lebih halus dan lembut. Proses ini memakan waktu selama 30 menit.
- Pengadonan, pengadonan dilakukan untuk mencampurkan antara bahan baku dan bahan-bahan penunjang. Proses ini memakan waktu selama 15-20 menit.
- Pencetakan, pencetakan dibagi menjadi 2 cara yaitu menggunakan mesin cetak dan manual. Bakso ukuran 1-2 diameter dan 2-3 diameter dicetak dengan mesin cetak dengan memakan waktu selama 30 menit. Sedangkan bakso

- ukuran 3-4 diameter dicetak secara manual dengan memakan waktu selama \pm 1 jam.
- f. Perebusan, perebusan dilakukan untuk merebus adonan sampai bakso dirasa cukup matang/ terapung ke permukaan air. Proses ini memakan waktu selama 10-15 menit.
 - g. Penirisan dan Pendinginan, setelah dilakukan proses perebusan, kemudian bakso ditiriskan dan didinginkan. Penirisan dan pendinginan dilakukan pada wadah dengan dibantu oleh kipas angin. Proses ini memakan waktu selama 30 menit.
 - h. Pengemasan, pengemasan produk bakso ikan dilakukan sesuai dengan ukuran kemasan yang dibagi menjadi 3 ukuran, yaitu 550 gram, 450 gram, dan 350 gram. Pengemasan produk bakso ikan disertakan berikut dengan pemberian label.
 - i. Penyimpanan, produk bakso ikan yang sudah dikemas akan disimpan pada lemari es dengan suhu 10°C. Hal ini dilakukan agar mencegah tumbuhnya bakteri ataupun mikroba.

3. Pemasaran

Beikut pemasaran yang dilakukan oleh CV. Olahan Berkah Sadayana, diantaranya:

a. Segmentasi Pasar

CV. Olahan Berkah Sadayana menggunakan segmentasi pasar secara statis. Segmentasi pasar berdasarkan geografis, CV. Olahan Berkah Sadayana lebih memfokuskan pemasaran di wilayah Garut dan Jakarta terutama pada pasar tradisional. Adapun segmentasi pasar berdasarkan demografis, produk bakso ikan dikonsumsi oleh semua usia dari kalangan anak-anak hingga dewasa baik laki-laki maupun perempuan. Hal ini sama dengan riset yang dilakukan Junianto et al. (2022).

b. Penentuan Harga

Penentuan harga CV. Olahan Berkah Sadayana menggunakan metode cost-plus pricing. Rumus yang digunakan sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = \text{Modal} + \text{Persentase Keuntungan}$$

Kemudian didapatkan harga bakso ikan yang dipasarkan ke konsumen mulai dari harga Rp7.000,- dengan ukuran 350 gram, Rp11.000,- dengan ukuran 450 gram, dan Rp13.000,- dengan ukuran 550 gram.

c. Pesaing

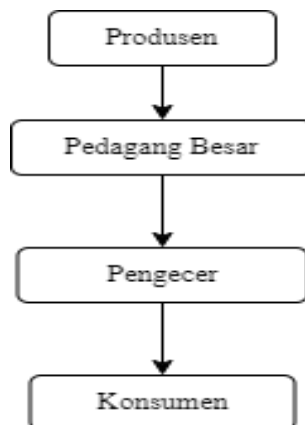
CV. Olahan Berkah Sadayana memiliki pesaing rival, yaitu Sinar Bahari dan Tunas Bahari. Selain itu, CV. Olahan Berkah Sadayana juga memiliki pesaing substitusi, yaitu Bakso Sapi, Bakso Ayam, dan Basreng Goreng. Merk bakso sapi yang ada di pasaran sekitar CV. Olahan Berkah Sadayana yaitu Sumber Selera. Kemudian terdapat bakso goreng dengan merk dagang Basreng Kataji.

d. Promosi

CV. Olahan Berkah Sadayana juga melakukan promosi yang dilakukan melalui kegiatan pameran, seminar, dan bazar.

e. Saluran Distribusi

Pemasaran bakso ikan oleh CV. Olahan Berkah Sadayana dilakukan secara langsung atau door to door dengan membawa dan menawarkan produk bakso ikan ke beberapa pasar tradisional. Pemasaran yang dilakukan secara langsung ke pasar tradisional biasanya dilakukan ketika ada konsumen yang membeli ke produsen. Selain itu konsumen juga dapat memesan produk bakso ikan tuna terlebih dahulu kepada produsen. Pemasaran telah mencakup wilayah Garut dan Jakarta. Adapun bagan saluran distribusi bakso ikan di CV. Olahan Berkah Sadayana, sebagai berikut :



Gambar 6. Bagan atau Diagram Saluran Distribusi Bakso Ikan

C. Analisis Nilai Tambah

Tabel 2. Hasil Analisis Nilai Tambah Pengolahan Bakso Ikan Tuna di CV. Olahan Berkah Sadayana Periode Perminggu

No	Variabel	Hasil
Output, Input dan Harga		
I 1.	Output/ total produksi (unit/periode)	1.980 kg

No	Variabel	Hasil
2.	Input Bahan Baku (Kg/periode)	720 kg
3.	Input Tenaga Kerja (HOK/periode)	33,6
4.	Faktor Konversi	2,75
5.	Koefisien Tenaga Kerja	0,047
6.	Harga Produk (Rp/kg)	Rp23.600,-
7.	Upah Tenaga Kerja per HOK (Rp/HOK)	Rp100.000,-
Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga Input Bahan Baku (Rp/Kg)	Rp35.000,-
9.	Sumbangan Input Lain (Rp)	Rp14.876,-
10.	Nilai Produk (Rp/Kg)	Rp64.900,-
11.	A. Nilai Tambah (Rp)	Rp15.024,-
II	B. Rasio Nilai Tambah(%)	23%
12.	A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	Rp4.667,-
	B. Imbalan Tenaga Kerja (%)	31%
13.	A. Keuntungan(Rp/Kg)	Rp10.357,-
	B. Tingkat Keuntungan (%)	16%
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp)	Rp29.900,-
III	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	16%
	b. Sumbangan Input Lain (%)	50%
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	35%

Sumber: Hasil olahan data primer

Hasil analisis nilai tambah pengolahan bakso ikan di CV. Olahan Berkah Sadayana memiliki total produksi sebesar 1.980 kg/minggu dengan penggunaan bahan baku sebesar 720 kg/minggu. Bahan baku yang digunakan adalah tetelan ikan tuna yang diukur dengan satuan kilogram (kg). Tenaga kerja di CV. Olahan Berkah Sadayana yang berperan dalam proses produksi bakso ikan sebanyak 6 orang yang terdiri dari 4 orang berjenis kelamin laki-laki dan 2 orang berjenis kelamin perempuan, sehingga didapatkan hasil input tenaga kerja sebesar 33,6 HOK/minggu dengan upah rata-rata tenaga kerja/HOK sebesar Rp100.000,-. Faktor konversi berasal dari hasil bagi antara output/total produksi dengan input bahan baku yang digunakan selama 1 (satu) minggu dalam proses produksi bakso ikan yaitu sebesar 2,75 yang berarti 720 kg bahan baku dihasilkan sebesar 1.980 kg bakso ikan. Koefisien tenaga kerja berasal dari hasil bagi antara input tenaga kerja dengan input bahan baku yang digunakan selama 1 minggu dalam proses produksi bakso ikan yaitu sebesar 0,047. Harga produk bakso ikan di CV. Olahan Berkah Sadayana sebesar Rp23.600/kg,-.

Harga input bahan baku dari tetelan ikan tuna sebesar Rp35.000/kg,- dan sumbangan input lain sebesar Rp14.876,-/kg. Nilai produk berasal dari hasil kali antara faktor konversi dengan harga produk yang digunakan dalam proses produksi bakso ikan yaitu sebesar Rp64.900,-/kg. Nilai tambah berasal dari hasil pengurangan antara nilai produk, harga input bahan baku, dan sumbangan input lain yang digunakan dalam proses produksi bakso ikan yaitu sebesar Rp15.024,- dengan rasio nilai tambah sebesar 23% dengan begitu nilai tambah termasuk ke dalam kategori positif. Pendapatan tenaga kerja berasal dari hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja/HOK yang digunakan dalam proses produksi bakso ikan yaitu sebesar Rp4.667,-/kg dengan imbalan tenaga kerja sebesar 31%. Keuntungan berasal dari hasil pengurangan antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja dalam proses produksi bakso ikan yaitu sebesar Rp10.357,-/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 16%.

Hasil analisis nilai tambah bakso ikan juga menunjukkan margin yang berasal dari hasil pengurangan nilai produk dengan harga input bahan baku yaitu sebesar Rp29.900,-. Kemudian didistribusikan ke dalam faktor-faktor produksi lainnya yaitu pendapatan tenaga kerja sebesar 16%, sumbangan input lain sebesar 50%, dan keuntungan perusahaan sebesar 35%.

Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah bakso ikan di CV. Olahan Berkah Sadayana terdiri dari 2 (dua) jenis faktor, diantaranya:

A. Faktor Teknis

a) Ketersediaan bahan baku

Ketersediaan bahan baku merupakan banyaknya tetelan ikan tuna yang digunakan untuk menghasilkan bakso ikan. Berdasarkan riset yang dilakukan Hidayat (2020), bahan baku pengolahan Bakso Pak Widodo diperoleh dengan membeli secara langsung dari pasar tradisional setempat. Sedangkan CV. Olahan Berkah Sadayana memperoleh bahan baku dari pemasok/supplier di Pelabuhan Muara Baru.

b) Kapasitas produksi

Kapasitas produksi merupakan hasil dari produksi bakso ikan yang dihasilkan. Berdasarkan riset yang dilakukan Farilanda et al. (2018) menyatakan bahwa kapasitas produksi Bakso Usaha Cahaya Nur menghasilkan sebesar 127,92 kg/produksi. Sedangkan CV. Olahan Berkah Sadayana menghasilkan kapasitas produksi sebesar 330kg/produksi.

c) Tenaga kerja

Tenaga kerja yang digunakan dalam pengelolaan Bakso Al-Hasanah sebanyak 13 orang/produksi dan menghasilkan output sebesar 4.200 kg/bulan. Sedangkan CV. Olahan Berkah Sadayana memiliki tenaga kerja sebanyak 8 orang/produksi dan output yang dihasilkan sebesar 1.980 kg/minggu.

d) Sumbangan input lainnya

Sumbangan input lain terdiri dari bahan bakar, bahan penolong, bahan kemasan serta penyusutan alat yang digunakan dalam proses produksi. Besaran sumbangan input lain akan mempengaruhi besarnya nilai tambah yang dihasilkan karena adanya tambahan biaya input yang dimasukkan dalam perhitungan nilai tambah tersebut.

B. Faktor Ekonomis

a) Harga output

Harga output merupakan harga produk bakso ikan yang telah selesai diproduksi dinyatakan dalam satuan kilogram (Rp/kg).

b) Upah tenaga kerja

CV. Olahan Berkah Sadayana memberikan upah tenaga kerja menggunakan sistem perhari/8 jam kerja dan dibedakan antara laki-laki dan perempuan dengan perhitungan laki-laki 1 HOK sedangkan perempuan 0,8 HOK.

c) Harga bahan baku

Harga bahan baku yang digunakan CV. Olahan Berkah Sadayana sebesar Rp35.000,-.

KESIMPULAN

Proses pengolahan bakso ikan di CV. Olahan Berkah Sadayana dimulai dari pencucian, penimbangan, penggilingan, pengadonan, pencetakan, perebusan, penirisan dan pendinginan, pengemasan, dan penyimpanan. Bakso ikan di CV. Olahan Berkah Sadayana memberikan nilai tambah sebanyak Rp15.024,-/kg dengan rasio sebesar 23% sehingga berada pada kategori nilai tambah yang positif. Keuntungan yang diterima perusahaan sebanyak Rp10.357,-/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 16%.

Perlu adanya riset lanjutan, karena mengingat penelitian ini pertama dilakukan di CV. Olahan Berkah Sadayana. Saran bagi pemilik, sebaiknya memperluas pemasaran agar bakso ikan tuna di CV ini diketahui oleh banyak orang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kepala Produksi CV. Olahan Berkah Sadayana yang sudah memberikan kesempatan pada penulis untuk mengunjungi perusahaan sehingga riset ini dapat terealisasikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andreas, Y. S., Ronggur, Budiyanto, & Wa, O. D. (2020). Analysis of Factors Affecting Labour Productivity of Fish Meatball Business in Kendari City. *Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan FPIK UHO*, 5(1)
- Anugrah, P. P., Dinar, M., Hasan, M., & Rahmatullah, Muh, I. S. (2020). Kajian Ketersediaan Bahan Baku, Tingkat Persaingan, dan Perilaku Kewirausahaan Dalam Mendukung Perkembangan Usaha (Studi Kasus Pada Usaha Mebel di Kecamatan Manggala Kota Makassar). *UNM Gunung Sari Baru*. Makassar.
- Bar, E. S. (2015). A Case Study Of Obstacles And Enablers For Green Innovation Within The Fish Prossessing Equipment Industry. *Journal of Cleaner Production*, 90, 234- 243.
- Fahmi, N. A., Eny, D., Armaeni, D. H. 2017. Analisis Nilai Tambah Produk Turunan Madu Pada CV. Madu Apiari Mutiara Cimanggis, Depok, Jawa Barat. *Jurnal Agribisnis*, 11 (5): 62-76.
- Farilanda, Sarini, Y., Irdam, R. (2018). Analysis on Value Added and Profit of Fishball Business in Western Kendari District (Case Study Cahaya Nur Business Group). *Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan FPIK UHO*, 3(3).
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agriculture Marketing And Processing In Upland Java, A Perpective From A Sunda Village. Bogor: CGPRT Center.
- Hidayat, M. A. (2020). Proses Produksi Usaha Bakso dalam Meningkatkan Pendapatan (Studi Kasus Bakso Pak Widodo dan Gang Bentoel, Jln. Hos Cokroaminoto, Kota Mataram). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri (UIN) Mataram
- Junianto, Cantika, A. P., Fitri, A. D. P., Fajarwati, M., Hestiana, M. W., Anbiya, M. F. P., & Zahwa, M. (2022). Analysis Of Added Value Of Fish Meats "Samudra Bahari", Rancamanyar Village, Baleendah District, Bandung Regency, West Java-Indonesia. *Global Scientific Journal*, 10 (11), 301-307.
- Marimin, Nurul, & Maghfiroh. (2011). *Aplikasi dan Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*. Bogor: IPB Press.
- Nasaruddin, M., Satria, P. U., & Apri, A. (2015). Added Value on Meatballs Beef Processing in Al-Hasanah Home Industry in Rimbo Kedui South Seluma. *Jurnal AGRISEP*, 14(1), 85-96.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Rochima, E. (2018). Profil Asam Amino, Asam Lemak dan Komponen Volatil Ikan Gurame Segar (*Osphronemus gouramy*) dan Kukus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 219-232.
- Rosita, Agus, H., Achdiansyah, S. (2019). Analisis Usaha, Nilai Tambah, dan Kesempatan Kerja Agroindustri Tahu di Bandar Lampung. *JIIA*, 7 (2).
- Ruauw, E. (2010). Nilai Tukar Petani Sebagai Indikator Kesejahteraan Petani. Universitas Samratulangi, Manado. *ASE*, 6 (2), 1-8.
- Shinta, A. (2011). *Manajemen Pemasaran*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

- Soraya, G., Sitti, H., Saptono, W., & Sadikin, A. (2023). Implementation of Optimal Production Capacity For Strengthening The Business Of Processing Thread Fish And Fish Meatball In Gili Air Village, Gili Indah Village, Lombok Utara District. *Jurnal SbdI Insani*.
- Thrane, M., Nielsen, E. H., & Christensen, P. (2009). Cleaner Production In Danish Fish Processing-Experiences, Status And Possible Future Strategies. *Journal of Cleaner Production*, 17(3).
- Tjiptono, F., Diana, A. (2019). *Kepuasan Pelanggan Konsep, Pengukuran, dan Strategi*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.