

ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN IKAN BANDENG (*Chanos chanos Forsk*) MENJADI OTAK-OTAK BANDENG (STUDI KASUS DI DESA PETISBENEN KECAMATAN DUDUK SAMPEYAN KABUPATEN GRESIK)

Moch Saad, Makhtub Effendi**

*Fakultas Perikanan Universitas Islam Lamongan
Jl. Veteran no. 53A Lamongan Phone/Fax. 0322_324706

ABSTRAK

Bandeng merupakan salah satu komoditas yang strategis untuk memenuhi kebutuhan protein yang relatif murah dan digemari oleh konsumen di Indonesia. Ikan bandeng juga memiliki Zat gizi antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral tetapi zat gizi ini tidak akan bernilai tinggi dan turun mutunya apabila tidak ditangani dengan baik setelah penangkapan atau pemanenan. Peluang usaha bandeng otak-otak ini sangat terbuka luas mulai dari penawaran kepada konsumen yang menyukai bandeng otak-otak, perumahan, restoran, toko khas oleh-oleh, dan distributor ikan bandeng otak-otak. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa besar keuntungan yang diterima dari pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak, untuk menganalisis seberapa besar nilai tambah pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak. Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei - Juni 2017 pada usaha otak-otak bandeng yang bertempat di Desa Petisbenem Kecamatan Duduk Sampeyan Kabupaten Gresik. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus dengan satuan kasusnya adalah pengrajin otak-otak bandeng di Desa Petisbenem Kecamatan Duduk Sampeyan Kabupaten Gresik. Menurut Nazir (1988), studi kasus (*case study*) adalah penelitian tentang status subjek penelitian yang berkenaan dengan suatu spesifik data yang khas dan keseluruhan personalitas. Subjek penelitian dapat berupa individu, kelompok lembaga atau masyarakat. Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan pengolah ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng di Desa Petisbenem memperoleh keuntungan sebesar Rp 36.426.667 per dua puluh enam kali proses produksi selama satu bulan, pengolah ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng di Desa Petisbenem menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 42.400/kg bahan baku.

Kata kunci : Bandeng, Otak-Otak, Pendapatan, Nilai Tambah, Gresik

PENDAHULUAN

Sebagai negara yang maritime, Indonesia mempunyai potensi yang besar dalam perikanan, baik perikanan air tawar, air payau, maupun air laut. Menurut Saparinto (2007), potensi akuakultur air payau, yakni dengan sistem tambak diperkirakan mencapai 931.000 ha dan hampir telah

dimanfaatkan potensinya hingga 100% dan sebagian besar digunakan untuk memelihara ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk) dan udang (*Pennaeus* sp.).

Salah satu produk perikanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah ikan bandeng. Ikan bandeng merupakan suatu komoditas perikanan yang memiliki rasa cukup enak dan gurih sehingga banyak digemari

masyarakat. Selain itu, harganya juga terjangkau oleh segala lapisan masyarakat. Ikan bandeng digolongkan sebagai ikan berprotein tinggi dan berkadar lemak rendah (Susanto, 2010).

Bandeng memiliki rasa yang spesifik, dan telah dikenal di Indonesia bahkan di luar negeri. Menurut penelitian Balai Pengembangan dan Penelitian Mutu Perikanan (1996), kandungan omega-3 Bandeng sebesar 14.2% melebihi kandungan omega-3 pada ikan salmon (2.6%), ikan tuna (0.2%) dan ikan sardines/mackerel (3,9%).

Pada umumnya ikan bandeng diolah secara tradisional antara lain dengan cara pengasapan, penggaraman dan pemindangan. Cara pengolahan tersebut hanya merubah komposisi daging, rasa serta tekstur ikan saja. Untuk mengatasi gangguan tulang-tulang ini, ada suatu cara pengolahan khusus yang produknya disebut otak-otak bandeng. Salah satu upaya untuk mengatasi hambatan dalam pemanfaatan ikan bandeng adalah mengolah ikan bandeng menjadi otak-otak. Di Indonesia, produk otak-otak mulai dikenal walaupun jumlah produksinya masih dibawah ikan asin maupun ikan pindang, tetapi pada masa yang akan datang pengolahan bandeng menjadi otak-otak cukup cerah prospeknya. Cita rasa yang dimiliki pun jauh lebih enak dibandingkan dengan ikan yang diolah secara diasin maupun dengan cara lainnya (Astawan, 2004)

Peluang usaha bandeng otak-otak ini sangat terbuka luas mulai dari penawaran kepada konsumen yang menyukai bandeng otak-otak, perumahan, restoran, toko khas oleh-oleh, dan distributor ikan bandeng otak-otak. Peluang usaha bandeng otak-otak sangat menjanjikan untuk sukses dalam kurun waktu yang tidak terlalu lama dan tentu saja akan mendatangkan profit

yang tidak sedikit bagi kami untuk mengembangkan usaha bandeng otak-otak.

Kelebihan bandeng otak-otak yaitu tidak mengurangi atau menghilangkan kandungan gizi pada bandeng, dapat dimanfaatkan menjadi berbagai variasi olahan masakan sesuai selera rasanya pun tetap nikmat dan gurih, selain itu kita dapat memberikan lapangan pekerjaan kepada ibu rumah tangga untuk dilatih supaya bisa melakukan pengolahan bandeng otak-otak.

Dari gambaran tersebut, dalam penelitian ini yang akan dikaji adalah tentang analisis keuntungan dan nilai tambah pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng dalam usaha skala rumah tangga.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu

Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei - Juni 2017 pada usaha otak-otak bandeng yang bertempat di Desa Petisbenem Kecamatan Duduk Sampeyan Kabupaten Gresik.

Metode Pengumpulan Data

Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus dengan satuan kasusnya adalah pengrajin otak-otak bandeng di Desa Petisbenem Kecamatan Duduk Sampeyan Kabupaten Gresik.

Teknik Penentuan Sampel

Metode pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan metode *Purposive sampling* yaitu merupakan salah satu metode dalam pengambilan sample dari suatu populasi. Sebagai sampel adalah 1 unit usaha yang terdiri dari 1 orang sebagai pemilik usaha dan 4 orang sebagai tenaga kerja. Alasan penentuan sampel ini adalah : (1) Usaha

Otak-otak bandeng milik Ibu Kalimah ini adalah satu satunya usaha otak-otak yang melakukan produksi secara terus menerus, dan sebagai pemasok otak-otak di wilayah Duduk Sampeyan dan sekitarnya, (2) Pasokan bahan baku, berupa ikan bandeng sangat berlimpah dan tersedia terus menerus.

Analisis Data

Analisis data yang digunakan untuk mengetahui proses pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak yang dilakukan oleh usaha otak-otak bandeng di Desa Petisbenem Kecamatan Duduk Sampeyan Kabupaten Gresik digunakan analisis deskriptif. Metode deskriptif merupakan suatu metode yang dapat digunakan sebagai upaya memberikan gambaran-gambaran realitas secara akurat. Penggunaan metode ini mencoba memberikan gambaran-gambaran dan pencatatan-pencatatan terhadap berbagai kondisi yang terkait. Sedangkan analisis data yang digunakan untuk mengetahui besarnya keuntungan dan nilai tambah digunakan analisis sebagai berikut :

1. Menghitung keuntungan atau pendapatan bersih usaha pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak
2. Menghitung nilai tambah pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak

Kriteria nilai tambah (NT) adalah :

1. Jika $NT > 0$, berarti pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak memberikan nilai tambah (positif).
2. Jika $NT < 0$, berarti usaha pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak tidak memberikan nilai tambah (negatif).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha Otak-Otak Bandeng

Usaha otak-otak Bandeng adalah usaha pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak yang bertempat di Desa Petisbenem dan dikelola oleh Ibu Kalimah yang mulai berdiri pada tahun 2009 sampai sekarang dan awalnya dia hanya ikut-ikutan dengan temannya, namun setelah memiliki modal yang cukup dia mulai berusaha sendiri. Untuk memenuhi tenaga kerja, Ibu Kalimah memiliki 4 orang tenaga kerja, 2 orang dari keluarganya sendiri dan 2 orang dari tetangga. Luas tempat usaha 3 x 9 m persegi panjang.

Identitas Pengolah Usaha Otak-otak Bandeng

Identitas pengolah ikan bandeng menjadi otak-otak meliputi: umur, lama pendidikan, pengalaman berusaha, dan tanggungan keluarga. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Identitas Pengolah Ikan Bandeng menjadi otak-otak pada Usaha Otak-otak Bandeng di Desa Petisbenem

No	Uraian	Hasil
1	Umur Pengolah (Tahun)	51
2	Lama Pendidikan (Tahun)	12
3	Jumlah Tanggungan Keluarga (Jiwa) Jumlah Anggota	2
4	Keluarga yang Terlibat dalam Produksi (Orang)	2
5	Lama Mengusahakan (Tahun)	10

Karakteristik Usaha

Karakteristik usaha meliputi: penyediaan bahan baku, proses

pengolahan ikan bandeng menjadi Otak-otak, harga pokok produksi (biaya bahan penunjang, tenaga kerja dan upah bagian tenaga kerja, biaya peralatan serta penyusutan), beban, produksi, harga jual dan pemasaran produk.

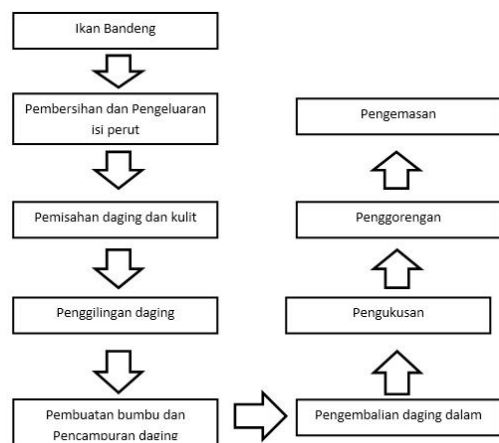
1. Penyediaan Bahan Baku

Salah satu faktor yang menentukan baik tidaknya mutu produk olahan perikanan adalah penanganan ikan sebagai bahan baku. Penanganan ikan yang tepat mulai dari ikan ditangkap hingga ikan siap diolah, berperan penting dalam menentukan tingkat kemunduran kesegaran ikan. Menurut (Ilyas, 1993).

Bahan baku yang diterima harus memenuhi persyaratan yaitu dalam keadaan segar, kualitas yang masih baik, serta tidak berbau benda asing misalnya solar, bensin, tanah dan lain-lain (Juwana dan Romimohtarto, 2000).

2. Proses Pengolahan Ikan bandeng Menjadi Otak-otak

Proses produksi bandeng otak-otak terlampir pada diagram berikut ini:



Gambar 1. Diagram Proses Produksi Bandeng Otak-otak

Harga pokok produksi adalah semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan baku menjadi produk selesai. Perhitungan harga pokok produksi dapat digunakan untuk menentukan harga jual yang akan diberikan kepada pelanggan sesuai dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Pertama kali yang dilakukan adalah menjumlahkan biaya-biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja serta biaya overhead pabrik (biaya bahan penolong atau bahan penunjang dan penyusutan) sehingga diperoleh biaya yang dibebankan pada periode bersangkutan.

1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah nilai dari seluruh input usaha yang dikeluarkan dalam pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak. Menurut Riyadi (2003) biaya bahan baku (*direct material cost*) merupakan biaya bahan yang secara langsung digunakan dalam produksi untuk mewujudkan suatu macam produk jadi yang siap untuk dipasarkan. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh pengolah ikan bandeng menjadi otak-otak adalah sebesar Rp 18.000/kg. dalam satu bulan bahan baku yang digunakan adalah 1.260 kg dengan rata-rata 48,46 kg/proses produksi. Besarnya biaya bahan baku yang dikeluarkan tergantung dari jumlah bahan baku yang digunakan. Sehingga biaya yang dikeluarkan oleh pengolah untuk biaya bahan baku selama satu bulan adalah sebesar Rp 22.680.000 dengan rata-rata Rp 872.308/proses produksi.

2. Jumlah dan Upah Tenaga Kerja

Harga Pokok Produksi

Dalam penelitian ini usaha pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak pada usaha otak-otak Bandeng mempunyai tenaga kerja sebanyak 5 orang. Dari jumlah tersebut, seluruh tenaga kerja merupakan tenaga kerja wanita. Para pekerja ini hampir setiap hari melakukan proses produksi. Dalam satu bulan penelitian terdapat 26 hari kerja aktif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kisaran jam kerja dalam satu bulan produksi adalah 123 jam dengan jumlah hari kerja (hk) sebanyak 76,88 hk/bulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa upah kerja dihitung per kg produk Otak-otak yaitu sebesar Rp 2.000/kg untuk satu pekerja. Jadi, dalam satu bulan upah kerja yaitu sebesar Rp 2.520.000/pekerja dengan rata-rata Rp 96.923/proses produksi, sehingga biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh pemilik usaha pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak untuk 5 pekerja adalah Rp 12.600.000/bulan dengan rata-rata Rp 484.615/proses produksi, sedangkan upah rata-rata per hari kerja yaitu Rp 166.410 /hk.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya produksi yang tidak langsung terhadap produk dan tidak masuk dalam biaya bahan baku maupun biaya tenaga kerja. Contoh biaya overhead pabrik adalah biaya yang timbul dari pemakaian bahan penolong atau penunjang, biaya peralatan serta penyusutan.

Beban

Beban yang terdapat dalam penelitian ini hanyalah beban umum yang mencakup sewa bangunan pemilik usaha, penerangan dan air bersih. Adapun beban umum yang

dikeluarkan dalam pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak pada usaha otak-otak Bandeng di Desa Petisbenem yaitu: untuk sewa bangunan pemilik usaha mengeluarkan biaya sebesar Rp 600.000/bulan, sedangkan untuk biaya penerangan dan air bersih pemilik usaha mengeluarkan biaya Rp 100.000/bulan. Jadi, total beban umum yang dikeluarkan dalam pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak adalah sebesar Rp 700.000/bulan.

Produksi

Produksi adalah segala kegiatan yang ditujukan untuk menciptakan dan menambahkan keragaman makanan atau barang dan jasa. Produksi merupakan pendapatan kotor dalam bentuk fisik dari suatu proses produksi (Zulkifli, 2012). Produksi adalah segala kegiatan untuk menciptakan atau menambah nilai guna suatu benda dan oleh segala kegiatan yang ditujukan untuk memuaskan orang lain lewat pertukaran.

Produksi merupakan hasil akhir yang diperoleh dari proses pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak yang dinyatakan dalam kilogram (kg). Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk memenuhi permintaan pelanggan, dalam satu bulan pengolah melakukan pengolahan sebanyak 26 kali proses produksi dengan hasil produksi yang berbeda-beda tiap satu kali produksi. Hal ini dipengaruhi oleh kerusakan yang terdapat pada bahan baku.

Berdasarkan hasil penelitian, produksi dengan menggunakan bahan baku yang sama memiliki hasil yang berbeda, hal ini dapat dipengaruhi oleh kualitas bahan baku yang digunakan. Dari jumlah bahan baku ikan bandeng yang digunakan selama satu bulan yaitu 1.430 kg, setelah melalui proses produksi jumlah

bahan baku yang digunakan relatif sama dengan bahan bakunya, karena banyaknya isi perut, tulang dan sisik yang terbuang nilainya hampir sama dengan setelah daging ikan ditambah dengan bahan-bahan penunjang untuk adonan otak-otak bandeng.

6. Harga Jual dan Pemasaran Produk Otak-otak

Harga merupakan jumlah nilai yang ditukarkan oleh pedagang dengan manfaat dari memiliki atau menggunakan suatu produk atau jasa. Dengan demikian bagi seorang produsen harga merupakan faktor utama yang harus diperhatikan, karena harga memegang peranan penting dalam menentukan besar kecilnya keuntungan yang akan diperoleh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk otak-otak yang dihasilkan rata-rata dalam 3 ukuran yaitu ukuran besar, sedang, dan kecil. Produksinya sebagai berikut :

- a. Otak-otak ukuran besar sebanyak 19 kg x 6 (ekor/kg) x Rp. 10.000 = Rp. 1.140.000
- b. Otak-otak ukuran sedang sebanyak 14 kg x 9 (ekor/kg) x Rp. 8.000 = Rp. 1.008.000
- c. Otak-otak ukuran kecil sebanyak 15 kg x 12 (ekor/kg) x Rp. 5.000 = Rp. 900.000

Pemasaran merupakan distribusi yang dilalui suatu produk dari produsen sampai kepada konsumen akhir. Pemasaran yang dimaksud dalam penelitian ini adalah distribusi yang dilalui produk otak-otak dari pengolah sampai kepada konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam setiap kali produksi, produk otak-otak yang dihasilkan kemudian dijual ke pasar duduk sampeyan dan pasar benjeng, disamping itu juga dibeli oleh

para tukang sayur dan warung/depot nasi terdekat.

Penerimaan dan Keuntungan

Penerimaan merupakan hasil dari perkalian antara jumlah produksi tela-tela yang dihasilkan dengan harga jual dengan satuan rupiah dalam proses produksi. Dari rumus penerimaan tersebut, dapat ditentukan jumlah penerimaan yang diperoleh dari penjualan produk otak-otak yaitu sebesar Rp. 79.980.000. Hasil tersebut akan dikurangkan dengan biaya-biaya yang menyangkut proses pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak sehingga mendapatkan keuntungan bersih. Dalam penelitian ini untuk menghitung keuntungan bersih, digunakan rumus perhitungan rugi-laba selama satu bulan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 menjelaskan bahwa harga pokok produksi merupakan komponen biaya terbesar dalam pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak yaitu sebesar Rp 42.853.333 dari keseluruhan biaya yang dikeluarkan. Sedangkan beban operasi yang meliputi sewa bangunan, penerangan dan air bersih sebesar Rp 700.000 dan untuk beban bunga serta pajak penghasilan tidak ada biaya yang dikenakan, karena dari hasil penelitian pengelolah ikan bandeng menjadi otak-otak menyatakan bahwa dalam usahanya tidak dikenakan biaya bunga atau pinjaman dan juga tidak ada potongan pajak dari usahanya.

Hasil perhitungan pada Tabel 2. memperlihatkan bahwa untuk mendapatkan keuntungan bersih, nilai pendapatan dari penjualan dikurang dengan harga pokok produksi kemudian dikurang dengan beban oprasi serta dikurang dengan beban bunga dan pajak penghasilan. Jadi, keuntungan bersih yang diperoleh dari

pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak di Desa Petisbenem adalah sebesar Rp 36.426.667/bulan.

Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan nilai yang ditambahkan kepada barang dan

jasa yang dipakai oleh unit produksi dalam proses produksi sebagai biaya antara. Nilai yang ditambahkan ini sama dengan balas jasa atas ikut sertanya faktor produksi dalam proses produksi.

Tabel 2. Keuntungan Usaha Pengolahan Ikan bandeng Menjadi Otak-otak pada Usaha Otak-otak Bandeng di Desa Petisbenem

Perhitungan rugi-laba untuk bulan Juni 2017	
Penerimaan	Rp 79.980.000
Harga Pokok Produksi	Rp 42.853.333 _
Marjin kotor	Rp 37.126.667
Beban Operasi :	
Beban Penjualan	Rp 0
Beban Umum	Rp 700.000 +
Jumlah Beban Operasi	Rp 700.000 _
Keuntungan bersih dari Operasi	Rp 36.426.667
Beban Lainnya :	
Beban Bunga	Rp 0 _
Keuntungan bersih sebelum Pajak	Rp 36.426.667
Pajak Penghasilan	Rp 0 _
Keuntungan Bersih setelah pajak	Rp 36.426.667

Perhitungan nilai tambah pengolahan otak-otak bertujuan untuk mengetahui penambahan nilai dari proses pengolahan bahan baku menjadi otak-otak. Nilai tambah dihitung dari selisih antara nilai output (penerimaan) dan nilai input (biaya total) yang dikeluarkan dalam proses pengolahan. Seluruh komponen analisis diukur dan dinyatakan dalam satuan satu kilogram (1kg) bahan baku. Hal ini dilakukan agar diketahui besarnya pertambahan nilai dari 1 kg bahan baku yang dibentuk oleh kegiatan pengolahan. Gambaran mengenai besarnya nilai tambah pengolahan ikan bandeng

menjadi Otak-otak dapat dilihat pada Tabel 3.

Dari hasil penelitian ini terdapat bahan baku ikan bandeng sebanyak 1.260 kg/bulan sehingga menghasilkan produk otak-otak sebanyak 1.260 kg/bulan dalam 26 kali produksi. Kisaran hari kerja berlangsung selama 5-7 hari kerja, sehingga hari kerja yang dicurahkan oleh 5 orang tenaga adalah 76,88 hari kerja sebulan.

Faktor konversi merupakan perbandingan antara hasil yang diperoleh dengan banyak bahan baku yang digunakan dan bernilai 1,00. Artinya, untuk setiap satu kg ikan bandeng yang diolah akan diperoleh

1,00 kg otak-otak. Koefisien tenaga kerja diperoleh dari rasio antara jumlah hari kerja dengan bahan baku yang diolah. Hasil perhitungan diperoleh koefisien tenaga kerja sebesar 0,061 yang diartikan bahwa setiap tenaga kerja dalam 1 hari kerja mampu

mengolah bahan baku sebanyak 0,068 kg.

Harga rata-rata produk otak-otak dalam pemasarannya Rp 23.000/kg. Harga rata-rata bahan baku sebesar Rp 18.000/kg.

Tabel 3. Hasil Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan bandeng Menjadi Otak-otak selama Satu Bulan Metode Hayami, *et al* (1987)

No.	Variabel	Hasil/Nilai
	Output, Input, Harga (satuan)	
1	Hasil Produksi Otak-otak (Kg/bulan)	1.260
2	Bahan Baku (Kg/bulan)	1.260
3	Tenaga Kerja (hk/bulan)	76,88
4	Faktor Konversi (1) / (2)	1
5	Koefisien Tenaga Kerja (3) / (2)	0,061
6	Harga Produk Rata-Rata (Rp/kg)	23.000
7	Upah Rata-Rata (Rp/hk)	166.410
	Keuntungan	
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	18.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	3.600
10	Nilai Produk = (4) x (6) (Rp/kg)	64.000
11	a). Nilai Tambah (10) – (8) – (9) (Rp/kg)	42.400
	b). Rasio Nilai Tambah (11a) / (10)(%)	66,25 %
12	a). Imbalan Tenaga Kerja (5) x (7) (Rp/kg)	10.154
	b). Bagian Tenaga Kerja (12a) / (11a)(%)	23,95 %
13	a). Keuntungan (11a) – (12a) (Rp/kg)	32.246
	b). Tingkat Keuntungan (13a) / (11a) (%)	76,05 %
	Balas Jasa untuk Faktor Produksi	
14	Marjin (10) – (8) (Rp / kg)	46.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (12 a) / (14) (%)	22,07 %
	b. Sumbangan input lain (9) / (14) (%)	7,83 %
	c. Keuntungan perusahaan (13a) / (14) (%)	70,10 %

Sumbangan input lain atau bahan penunjang bernilai Rp 3.600/kg bahan baku. Nilai produk merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga produk sebesar Rp 64.000/kg bahan baku. Nilai produk ini dipengaruhi oleh besarnya nilai faktor konversi.

Nilai tambah pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak sebesar Rp 42.400/kg bahan baku. Angka ini

merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Besarnya nilai tambah produk yang diperoleh dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya biaya sumbangan input lainnya selain biaya bahan baku. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 66,25 %. Artinya, untuk setiap Rp 100 nilai produk akan diperoleh nilai tambah Rp 66.

Nilai tambah menunjukkan nilai yang besar. Hal ini disebabkan tingginya nilai produk, sementara harga bahan baku dan sumbangan input lain tidak begitu besar.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata yang nilainya Rp 10.154/kg bahan baku. Sedangkan bagian tenaga kerja adalah rasio antara imbalan tenaga kerja dengan nilai tambah yang juga bernilai 23,95 %. Keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak sebesar Rp 32.246/kg bahan baku.

Berdasarkan hasil analisis, nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan pengolahan ini mencapai 76,05 % dan dapat menguntungkan bagi pengolah ikan bandeng menjadi otak-otak pada usaha otak-otak Bandeng. Walaupun demikian kegiatan pengolahan ini dinilai masih relatif kecil. Hal ini dipengaruhi oleh jumlah tenaga kerja pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak masih sangat sedikit.

Margin adalah persentase yang besarnya dihitung berdasarkan angka penjualan dan produksi untuk menilai beberapa aspek dari profitabilitas usaha, margin keuntungan perusahaan mencapai 70,10 %.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan dalam penelitian ini:

1. Pengolah ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng di Desa Petisbenem memperoleh keuntungan sebesar Rp 36.426.667 per dua puluh enam kali proses produksi selama satu bulan.

2. Pengolah ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng di Desa Petisbenem menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 42.400/kg bahan baku.

Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian, maka saran yang dapat diajukan adalah sebagai berikut:

1. Usaha pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak yang dilakukan pengolah perlu terus dikembangkan dengan meningkatkan jumlah bahan baku yang diolah, menambah jumlah tenaga kerja, pemberian label kemasan produk karena terbukti usaha tersebut mampu memberikan keuntungan dan nilai tambah yang tinggi serta perlu mengurus Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SP-PIRT) untuk usaha tersebut.
2. Kepada pemerintah diharapkan agar selalu memperhatikan para pengusaha kecil khususnya dalam hal permodalan sehingga usaha-usaha kecil yang sejenis dapat terus berkembang, hal ini dikarenakan usaha ini mampu memberikan keuntungan dan membuka lapangan pekerjaan bagi pengolah ikan bandeng menjadi otak-otak maupun masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Solo : Tiga Serangkai.
- Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan.1996. Pusat Produksi Inspeksi dan

- Sertifikasi Hasil Perikanan.
Jakarta
- Hayami. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective From a Sunda Village*, CGPRT. Bogor.
- Ilyas, S. 1993. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Jilid II. Teknik Pembekuan Ikan. Penerbit. CV. Paripurna. Jakarta.
- Juwana, S dan K. Romimohtarto. 2000. Perikanan, Cara Budidaya dan Menu Masakan. Djambatan. Jakarta.
- Nazir. 1988. Metodologi Penelitian. Cetakan 3. Jakarta :Ghalia Indonesia.
- Riyadi, 2003. Kebiasaan makan masyarakat dalam kaitannya dengan Penganekaragaman Konsumsi Pangan. Prosiding Simposium Pangan dan Gizi serta Kongres IV Bergizi dan pangan Indonesia. Jakarta.
- Saparinto C. 2007. Membuat Aneka Olahan Bandeng. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Susanto, E. 2010. Pengolahan Bandeng (*Chanos chanos* Forks) Duri Lunak. Program Penyuluhan Masyarakat Pesisir : Batang.