

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENYERAPAN TENAGA KERJA  
PADA AGROINDUSTRI ABON BERBASIS IKAN  
DI KOTA MATARAM**

**THE ANALYSIS OF ADDED VALUE AND LABOR ABSORPTION IN FISH-  
BASED SHREDDED AGROINDUSTRY IN MATARAM CITY**

**Baiq Bintari, Bambang Dipokusumo, dan Asri Hidayati**  
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram

**ABSTRAK**

Analisis Nilai Tambah dan Penyerapan Tenaga Kerja pada Agroindustri Abon Berbasis Ikan di Kota Mataram, bertujuan untuk : (1) Untuk menganalisis penyerapan tenaga kerja pada agroindustri berbagai jenis abon ikan di Kota Mataram, (2) Untuk mengkaji nilai tambah pada agroindustri dari berbagai jenis abon ikan di Kota Mataram, (3) Untuk mengetahui kendala apa saja yang di hadapi pelaku usaha agroindustri abon ikan di Kota Mataram. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan teknik survei. Hasil penelitian ini menunjukkan: (a) Penyerapan tenaga kerja (HKO) masing-masing jenis abon ikan yaitu abon ikan marlin(1), abon ikan marlin(2), abon ikan tuna(1), abon ikan tuna(2), abon ikan gabus, abon ikan tenggiri, abon ikan tongkol, abon ikan asin, abon ikan cakalang dan abon ikan lele, diurutkan; 0,10 HKO/kg dan 2,571 HKO/pp; 0,10 HKO/kg dan 2,857 HKO/pp; 0,10 HKO/kg dan 2,571 HKO/pp; 0,10 HKO/kg dan 1,714 HKO/pp; 0,10 HKO/kg dan 2,714 HKO/pp; 0,10 HKO/kg dan 2,571 HKO/pp; 0,10 HKO/kg dan 2,571 HKO/pp; 0,10 HKO/kg dan 2,429 HKO/pp; 0,10 HKO/kg dan 2,143 HKO/pp; 0,10 HKO/kg dan 2,000 HKO/pp. (b) Nilai tambah untuk abon ikan marlin(1), abon ikan marlin(2), abon ikan tuna(1), abon ikan tuna(2), abon ikan gabus, abon ikan tenggiri, abon ikan tongkol, abon ikan asin, abon ikan cakalang dan abon ikan lele, diurutkan : Rp 21.417/kg bb; Rp 26.317/kg bb; Rp 20.725/kg bb; Rp 24.975/kg bb; Rp 31.900/kg bb; Rp 15.150/kg bb; Rp 24.675/kg bb; Rp 14.325/kg bb; Rp 8.900/kg bb dan Rp 26.200/kg bb. (c) Kendala yang dihadapi adalah mendapatkan bahan baku ikan gabus. Disarankan kepada pelaku usaha abon ikan untuk mencoba memasarkan produk melalui media sosial agar jangkauan pemasaran produknya menjadi lebih luas dan mengharapkan terjadinya peningkatan permintaan produk agar terjadi penambahan tenaga kerja pada usaha agroindustri. Diharapkan pemerintah dapat membantu dalam memenuhi bahan baku yang sulit ditemukan, agar pelaku usaha dapat memenuhi permintaan pasar.

**Kata kunci : Nilai Tambah, Penyerapan Tenaga Kerja, Kendala**

### **ABSTRACT**

*The Analysis of Added Value and Absorption of Labor in Fish-Based Shredded Agroindustry in Mataram City, aims to: (1) To analyze labor absorption in various types of shredded fish in agro-industries in Mataram City, (2) To examine the added value of agro-industries from various types of shredded fish in the city of Mataram, (3) To find out what obstacles are faced by abon fish agro-industry businesses in the city of Mataram. This research uses descriptive method with survey techniques. The results of this study indicate: (a) Absorption of HKO laborers for each type of shredded fish are shredded marlin fish(1), shredded marlin fish(2), shredded tuna fish (1), shredded tuna fish(2), shredded cork fish, shredded mackerel fish, shredded tongkol fish, shredded salted fish floss, shredded skipjack tuna fish and shredded catfish, sorted is; 0.10 HKO/kg and 2.571 HKO/production process; 0.10 HKO/kg and 2.857 HKO/production process; 0.10 HKO/kg and 2.571 HKO/production process; 0.10 HKO/kg and 1.714 HKO/production process; 0.10 HKO/kg and 2.714 HKO/production process; 0.10 HKO/kg and 2.571 HKO/production process; 0.10 HKO/kg and 2.571 HKO/production process; 0.10 HKO/kg and 2.429 HKO/production process; 0.10 HKO/kg and 2.143 HKO/production process; 0.10 HKO/kg and 2.000 HKO/production process, rspevly. (b) Added value for shredded marlin fish(1), shredded marlin fish(2), shredded tuna fish(1), shredded tuna fish(2), shredded cork fish, shredded mackerel fish, shredded tongkol fish, shredded salted fish floss, shredded skipjack tuna fish and shredded catfish, sorted; is IDR 21,417/kg rm; IDR 26,317/kg rm; IDR 20,725/kg rm; IDR 24,975/kg rm; IDR 31,900/kg rm; IDR. 15,150/kg rm; IDR 24,675/kg rm; IDR 14,325/kg rm; IDR 8,900/kg rm and IDR 26,200/kg rm, rspevly. (c) The obstacles faced are is owned is getting raw fish cork. It is recommended to abon fish business owners to try to sell their products through social media so that the range of marketing of their products becomes wider and to expect an increase in product demand so that there will be additional workforce in the agro-industry business. It is hoped that the government can assist in meeting raw materials that are difficult to find, so that businesses can meet the market demand.*

**Keywords: Value Added, Labor Absorption, Constraints**

### **PENDAHULUAN**

Indonesia adalah salah satu negara bahari sekaligus negara kepulauan terbesar di dunia. Luas perairannya mencapai sekitar 5,8 juta km<sup>2</sup> atau 75% dari total luas wilayahnya. Wilayah perairan ini tersebar dalam bentuk pulau, berjumlah sekitar 17.506 pulau yang dikelilingi oleh 81.000 km garis pantai (Dahuri, 2003). Dengan luas perairan yang mencapai 5,8 juta km<sup>2</sup> tersebut. Dahuri (2003) mengungkapkan bahwa Indonesia memiliki kelimpahan sumberdaya kelautan dan perikanan dengan sejumlah keunggulan komperatif dan kompetitif yang sangat tinggi. Berdasarkan UU. 31 tahun 2004. Perikanan adalah semua kegiatan yang berhubungan dengan dan

pemanfaatan sumberdaya ikan dan lingkungannya mulai dari praproduksi, produksi pengolahan sampai dengan pemasaran, yang dilaksanakan dalam satu sistem bisnis perikanan. Sedangkan sumberdaya ikan adalah potensi semua jenis ikan, ikan sendiri adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada didalam lingkungan perairan (Primyastanto, 2011).

Sentra produksi perikanan saat ini cukup tersebar, untuk perikanan tangkap sebagian besar berada di Indonesia bagian Timur. Sementara itu, untuk perikanan budidaya dan industri pengolahan perikanan, sebagian besar berada di Indonesia bagian Barat. Petumbuhan produksi perikanan dan industri pengolahan perikanan diharapkan dapat menggerakkan perekonomian di wilayah sentra produksi perikanan tersebut dan menyumbang kepada pertumbuhan wilayah secara keseluruhan. Sehubungan dengan itu, untuk mengetahui kondisi dan permasalahan industri perikanan, khususnya terkait industri pengolahan perikanan, terutama pada daerah-daerah sentra pengembangan perikanan dalam rangka peningkatan produksi perikanan, peningkatan mutu dan nilai tambah produk perikanan, serta mendukung pembangunan ekonomi wilayah, Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional (Kemen PPN)/Badan Perencana Pembangunan Nasional (BAPPENAS), khususnya Direktorat Kelautan dan Perikanan, bermaksud menyusun strategi melalui Kajian Industrialisasi Perikanan untuk Mendukung Pembangunan Ekonomi Wilayah, khususnya terkait industri pengolahan perikanan. Langkah ini merupakan antisipasi peningkatan produksi perikanan hingga dua kali lipat pada tahun 2019 serta upaya peningkatan produktivitas usaha perikanan dan usaha skala mikro lainnya, termasuk pengolahan perikanan, yang menunjang rantai produksi usaha kecil yang menjadi potensi di suatu wilayah, sesuai dengan amanat RPJMN 2015-2019 (Bappenas, 2019).

Industrialisasi kelautan dan perikanan menurut Permen KP No. PER. 27/ MEN/ 2012 adalah integrasi sistem produksi hulu dan hilir untuk meningkatkan skala dan kualitas produksi, produktivitas, daya saing, dan nilai tambah sumber daya kelautan dan perikanan secara berkelanjutan, yang dilandasi oleh prinsip-prinsip: (1) peningkatan nilai tambah; (2) peningkatan daya saing; (3) penguatan pelaku industri kelautan dan perikanan; (4) berbasis komoditas, wilayah, dan sistem manajemen kawasan dengan konsentrasi pada komoditas unggulan; (5) modernisasi sistem produksi hulu dan hilir; (6) keseimbangan antara pemanfaatan sumber daya alam dan perlindungan lingkungan yang berkelanjutan; dan (7) perubahan pola pikir dan perilaku masyarakat modern (transformasi sosial) (Bappenas, 2016).

Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua bagian yaitu faktor teknis, terdiri dari: kapasitas produksi, jumlah bahan baku dan tenaga kerja; serta faktor pasar, terdiri dari: harga output, upah kerja, harga bahan bakar dan input lain (Hayami, 1987).

Potensi produksi perikanan Indonesia mencapai 65 juta ton per tahun. Dari potensi tersebut hingga saat ini dimanfaatkan sebesar 9 juta ton. Namun, potensi tersebut sebagian besar berada di perikanan budidaya yang mencapai 57,7 juta ton per tahun dan baru dimanfaatkan 2,08%. Sedangkan potensi perikanan tangkap (laut dan perairan umum) hanya sebesar 7,3 juta ton per tahun dan telah dimanfaatkan sebesar 65,75%. Rendahnya potensi perikanan tangkap tersebut dikarenakan dari 9 wilayah Penangkapan Perikanan (WPP), 3 WPP sudah *over fishing*, 4 WPP sudah mendekati *over fishing*. Sehingga tinggal 2 WPP yang memiliki potensi penangkapan (Sukandar, 2007) dalam (Hasan, 2009).

Pada saat hasil tangkapan ikan nelayan berlimpah maka pada saat itu harga dari ikan tersebut menjadi jatuh/turun harga. Hal tersebut mengakibatkan sedikitnya keuntungan yang dihasilkan oleh para nelayan atau pun pembudidaya ikan. Untuk mengatasi hal tersebut dapat dilakukan berbagai macam pengolahan untuk meningkatkan nilai tambah dari ikan mentah yang berlimpah tersebut.

Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) terdiri dari dua pulau besar yaitu Pulau Lombok seluas 4.738,7 km<sup>2</sup> dan Pulau Sumbawa seluas 15.414,4 km<sup>2</sup>. Provinsi Nusa Tenggara Barat merupakan salah satu daerah produksi perikanan di Indonesia bagian timur dan merupakan daerah yang potensial untuk pengembangan produksi perikanan laut (Dinas Kelautan dan Perikanan NTB, 2014). Luas wilayah laut mencapai 29.159,9 Km<sup>2</sup>, jauh lebih luas dibandingkan wilayah daratan yang mencapai 20.152,15 Km<sup>2</sup> atau 59% dari luas Provinsi NTB. Potensi kelautan ini sekaligus berfungsi sebagai obyek wisata potensial. Pada sektor budidaya perairan, NTB memiliki 10 komoditas budidaya unggulan, yaitu: rumput laut, udang, kerapu, lobster, mutiara, nila, lele, karper, gurami, dan patin. Sedangkan komoditas perikanan tangkap yang terus diupayakan peningkatan hasil tangkapan dan mutu produk olahannya adalah: tuna, marlin, cakalang, dan tongkol (Pemprov NTB, 2014).

Kota Mataram memiliki potensi perikanan yang cukup tinggi. Hal ini dapat dilihat dari produksi perikanan laut yang dihasilkan. Produksi tertinggi perikanan laut Kota Mataram adalah pada tahun 2015, yaitu sebesar 1.686.00 ton atau meningkat 18,6% jika dibandingkan pada tahun 2011. Jumlah produksi tersebut menurun secara signifikan pada tahun 2013, mencapai 19,68%, sebelum meningkat pada tahun 2014 sebesar 12,98% atau menjadi 1.008,00 ton (BPS Kota Mataram, 2016). Usaha penangkapan ikan laut yang diusahakan nelayan di Kota Mataram merupakan salah satu usaha perikanan yang cukup penting, hal ini disebabkan karena ikan laut memiliki kualitas sangat bagus untuk dikonsumsi dan mampu menembus pasar dunia.

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk), hanya dalam waktu sekitar 8 jam sejak ikan ditangkap dan didaratkan sudah akan timbul proses perubahan yang mengarah pada kerusakan. Oleh karena itu, agar ikan dan hasil perikanan lainnya dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin, perlu dijaga kondisinya. Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan sehingga mampu disimpan lebih lama sampai tiba waktunya untuk dijadikan bahan konsumsi (Adawyah, 2007).

Kekurangan yang terdapat pada ikan dapat menghambat usaha pemasaran hasil perikanan, tidak jarang menimbulkan kerugian besar terutama disaat ikan melimpah, sehingga tidak habis dijual dalam keadaan segar. Oleh karena itu, diperlukan penanganan khusus melalui proses pengolahan, untuk menambah nilai, baik dari segi gizi, rasa, bau, bentuk/tekstur, maupun daya awet (Adawyah, 2007).

Berdasarkan penelitian sebelumnya Alvin Qistan (2015) tentang Profil Agroindustri Ikan Laut di Kota Mataram, menunjukkan bahwa pada penggunaan tenaga kerja per proses produksi, UD. Istiqomah menjadi agroindustri abon ikan laut dengan penggunaan tenaga kerja tertinggi yakni 18 orang, dengan nilai HKO sebesar 3,86 HKO untuk masing-masing produk. Sedangkan UD. Menara menjadi agroindustri abon ikan laut dengan pengguna tenaga kerja terendah, yakni hanya 5 orang, dengan HKO sebesar 2,22 HKO. Oleh karena itu maka dilakukan penelitian yang berjudul **“Analisis Nilai Tambah dan Penyerapan Tenaga Kerja pada Agroindustri Abon Berbasis Ikan di Kota Mataram”**.

Penelitian ini bertujuan untuk : (1) Untuk menganalisis penyerapan tenaga kerja pada agroindustri berbagai jenis abon ikan di Kota Mataram, (2) Untuk mengkaji nilai tambah pada agroindustri dari berbagai jenis abon ikan di Kota Mataram, (3) Untuk mengetahui kendala apa saja yang dihadapi pelaku usaha agroindustri abon ikan di Kota Mataram.

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian deskriptif dilakukan dengan cara mengumpulkan data, menyusun menganalisis dan menginterpretasikan data untuk mencapai sebuah kesimpulan. Penelitian ini dilakukan di Kota Mataram. Kota Mataram dipilih sebagai tempat penelitian secara purposive sampling yaitu pemilihan daerah sampel yang dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa di daerah ini sebagian besar penduduknya bermata pencaharian pokok sebagai nelayan dan memiliki usaha abon ikan.

Jumlah responden ditentukan secara *quota sampling* sebanyak 10 orang pengusaha abon ikan, atas dasar pertimbangan bahwa usaha tersebut masih aktif berproduksi dan sudah terdata di Dinas Perindustrian dan Perikanan Kota Mataram.

### Analisis Nilai Tambah

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan menjadi abon ikan dapat dihitung melalui data primer yang diperoleh dari responden yang kemudian dianalisis dengan menggunakan “Metode Hayami”.

Untuk mengetahui struktur biaya dari usaha abon ikan di Kota Mataram, menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : Total Cost (Total biaya)

TFC : Total Fixed Cost ( Total biaya tetap)

TVC : Total Variabel Cost (Total biaya variabel)

### Analisis Keuntungan

Untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diterima oleh produsen abon ikan di Kota Mataram, maka dianalisis dengan menggunakan analisis pendapatan (Soekartawi, 1995).

$$\pi = TR - TC$$

dimana

$$TR = P \times Q$$

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

$\pi$	= Keuntungan
TR	= Total penerimaan (Total revenue)
TC	= Total biaya (Total cost)
P	= Harga (Price)
Q	= Jumlah produksi (Quantity)
TFC	= Total biaya tetap (Total fixed cost)
TVC	= Total biaya variabel (Total variable cost)

### Analisis Kesempatan Kerja

Untuk menganalisis kesempatan kerja pada usaha pemindangan ikan digunakan formula sebagai berikut:

$$KSK = \sum_{i=1}^{y=n} \left( \frac{j \times h \times x \times t}{6} \right)$$

Keterangan:

J = Jumlah tenaga kerja

N = Hari kerja

T = Jam kerja/hari

1-n = Kegiatan produksi pemindangan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Pengusaha Pemindangan Ikan

Rata-rata umur responden pada usaha Agroindustri Abon Ikan di Kota Mataram termasuk dalam umur produktif, dengan umur terbanyak pada kisaran 30 – 45 tahun yaitu sebanyak 6 orang atau sebesar 60%. Sedangkan tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor yang menentukan sikap pemilik usaha dalam melakukan kegiatan usahanya. Tingginya jenjang pendidikan diharapkan turut berpengaruh terhadap mobilitas pemilik usaha dalam mencari dan menyerap informasi yang dapat mendukung kemajuan usaha. Di Kota Mataram tingkat pendidikan formal penduduk pada umumnya tidak rendah. Demikian pula pendidikan pelaku agroindustri abon ikan. Pada Tabel 1 menunjukkan bahwa sebagian besar responden usaha abon ikan di Kota Mataram berpendidikan Tamat Perguruan Tinggi yaitu sebanyak 2 orang atau sebesar 20%, Tamat SMA (Sekolah Menengah Atas) yaitu sebanyak 3 orang atau sebesar 30%, tamat SD sebanyak 4 orang atau sebesar 40%, tamat SMP sebanyak 1 atau sebesar 10%. Hal ini menunjukkan bahwa rata-rata tingkat pendidikan responden usaha abon ikan di Kota Mataram tergolong sedang. Jumlah tanggungan keluarga responden pada kisaran 1 - 2 sebanyak 1 orang (10%), kemudian kisaran 3 - 4 sebanyak 6 orang (60%), dan kisaran 5 atau lebih sebanyak 3 orang (30%). Hal ini menunjukkan bahwa responden usaha abon ikan di Kota Mataram rata-rata tergolong

dalam keluarga sedang. Jumlah pengalaman usaha pada kisaran 1 – 10 tahun yaitu sebanyak 9 orang (90%). Kemudian pengalaman usaha pada kisaran  $\geq 11$  tahun 1 orang (10%). Hal ini menunjukkan bahwa responden atau pelaku usaha abon ikan memiliki pengalaman usaha yang relatif sedang.

**Tabel 1. Penyerapan Tenaga Kerja pada Agroindustri Abon di Kota Mataram**

No	Kegiatan	Abon Ikan																			
		Marlin(1)		Marlin(2)		Tuna(1)		Tuna(2)		Gabus		Tenggiri		Tongkol		Ikan Asin		Cakalang		Lele	
		Kg	PP	Kg	PP	Kg	PP	Kg	PP	Kg	PP	Kg	PP	Kg	PP	Kg	PP	Kg	PP	Kg	PP
1	Persiapan bahan baku (HKO)	0.01	0.071	0.01	0.0714	0.01	0.071	0.01	0.0714	0.01	0.0714	0.01	0.0714	0.01	0.0714	0.01	0.0714	0.01	0.0714	0.01	0.071
2	Pembersihan ikan (HKO)	0.01	0.286	0.01	0.2857	0.01	0.286	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.286
3	Pemindangan (HKO)	0.01	0.286	0.01	0.2857	0.01	0.286	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.286
4	Pembumbuan (HKO)	0.01	0.429	0.01	0.4286	0.01	0.429	0.01	0.2857	0.01	0.4286	0.01	0.4286	0.01	0.4286	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.286
5	Pembumbuan (HKO)	0.01	0.071	0.01	0.0714	0.01	0.071	0.01	0.0714	0.01	0.0714	0.01	0.0714	0.01	0.0714	0.01	0.0714	0.01	0.0714	0.01	0.071
6	Penggorengan (HKO)	0.01	0.857	0.01	1.1429	0.01	0.857	0.01	0.4286	0.01	0.8571	0.01	0.8571	0.01	0.8571	0.01	0.8571	0.01	0.8571	0.01	0.714
7	Pengeringan Minyak (HKO)	0.01	0.286	0.01	0.2857	0.01	0.286	0.01	1.1429	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.1429
8	Pencampuran bawang goreng (HKO)	0.01	0.286	0.01	0.2857	0.01	0.286	0.01	1.1429	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.2857	0.01	0.1429
9	Pengemasan (HKO)	0.01	0.429	0.01	0.4286	0.01	0.429	0.01	0.2857	0.01	0.5714	0.01	0.4286	0.01	0.4286	0.01	0.4286	0.01	0.2857	0.01	0.286
	Total (HKO)	0.10	2.571	0.10	2.857	0.10	2.571	0.10	1.714	0.10	2.714	0.10	2.571	0.10	2.571	0.10	2.429	0.10	2.143	0.10	2.000

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa jenis kegiatan dan serapan tenaga kerja dari agroindustri abon ikan di Kota Mataram:

- Abon Ikan Marlin(1)  
Penyerapan tenaga kerja yang dibutuhkan yaitu sebesar 0,10 HKO/kg dan 2,571 HKO/pp. Saat ini penyerapan tenaga pada olahan abon ikan tidak membutuhkan banyak tenaga kerja, hal tersebut dikarenakan produksinya masih sedikit.
- Abon Ikan Marlin(2)  
Penyerapan tenaga kerja yang dibutuhkan yaitu sebesar 0,10 HKO/kg dan 2,857 HKO/pp. Saat ini penyerapan tenaga pada olahan abon ikan tidak membutuhkan banyak tenaga kerja, hal tersebut dikarenakan produksinya masih sedikit.
- Abon Ikan Tuna(1)  
Penyerapan tenaga kerja yang dibutuhkan yaitu sebesar 0,10 HKO/kg dan 2,571 HKO/pp. Saat ini penyerapan tenaga pada olahan abon ikan tidak membutuhkan banyak tenaga kerja, hal tersebut dikarenakan produksinya masih sedikit.
- Abon Ikan Tuna(2)  
Penyerapan tenaga kerja yang dibutuhkan yaitu sebesar 0,10 HKO/kg dan 1,714 HKO/pp. Saat ini penyerapan tenaga pada olahan abon ikan tidak membutuhkan banyak tenaga kerja, hal tersebut dikarenakan produksinya masih sedikit.
- Abon Ikan Gabus  
Penyerapan tenaga kerja yang dibutuhkan yaitu sebesar 0,10 HKO/kg dan 2,714 HKO/pp. Saat ini penyerapan tenaga pada olahan abon ikan tidak membutuhkan banyak tenaga kerja, hal tersebut dikarenakan produksinya masih sedikit.
- Abon Ikan Tenggiri  
Penyerapan tenaga kerja yang dibutuhkan yaitu sebesar 0,10 HKO/kg dan 2,571 HKO/pp. Saat ini penyerapan tenaga pada olahan abon ikan tidak membutuhkan banyak tenaga kerja, hal tersebut dikarenakan produksinya masih sedikit.
- Abon Ikan Tongkol  
Penyerapan tenaga kerja yang dibutuhkan yaitu sebesar 0,10 HKO/kg dan 2,571 HKO/pp. Saat ini penyerapan tenaga pada olahan abon ikan tidak membutuhkan banyak tenaga kerja, hal tersebut dikarenakan produksinya masih sedikit.

- h) Abon Ikan Asin  
Penyerapan tenaga kerja yang dibutuhkan yaitu sebesar 0,10 HKO/kg dan 2,429 HKO/pp. Saat ini penyerapan tenaga pada olahan abon ikan tidak membutuhkan banyak tenaga kerja, hal tersebut dikarenakan produksinya masih sedikit.
- i) Abon Ikan Cakalang  
Penyerapan tenaga kerja yang dibutuhkan yaitu sebesar 0,10 HKO/kg dan 2,143 HKO/pp. Saat ini penyerapan tenaga pada olahan abon ikan tidak membutuhkan banyak tenaga kerja, hal tersebut dikarenakan produksinya masih sedikit.
- j) Abon Ikan Lele  
Penyerapan tenaga kerja yang dibutuhkan yaitu sebesar 0,10 HKO/kg dan 2,000 HKO/pp. Saat ini penyerapan tenaga pada olahan abon ikan tidak membutuhkan banyak tenaga kerja, hal tersebut dikarenakan produksinya masih sedikit.

### **Pengolahan Abon Ikan**

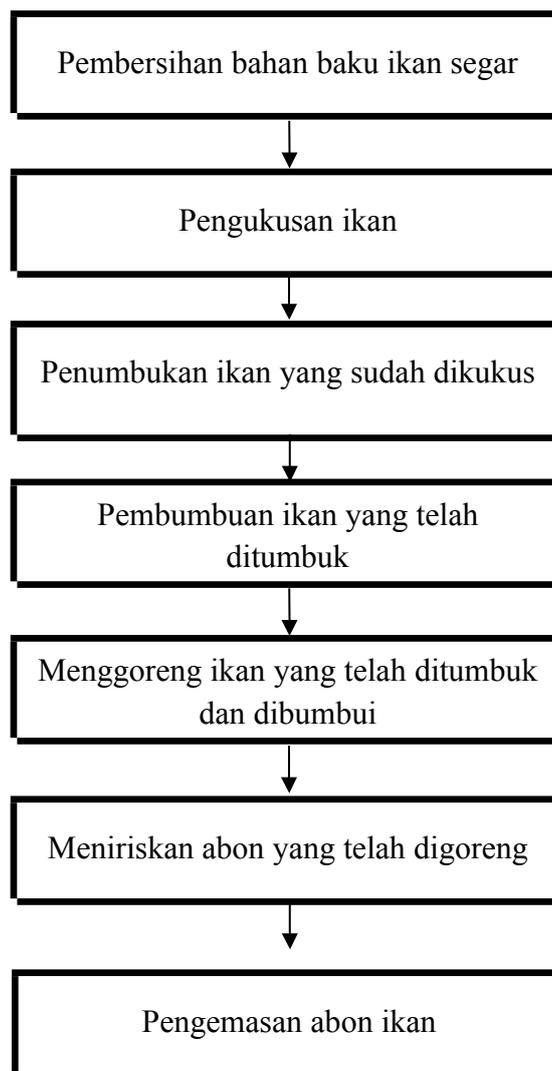
Dalam pengolahan abon ikan, di Kota Mataram sendiri sudah banyak yang menggunakan teknologi yang ada saat ini. Alat-alat yang digunakan adalah:

1. Baskom digunakan sebagai wadah bahan baku yang akan diolah serta sebagai wadah bagi abon yang sudah jadi atau siap dikemas.
2. Penggorengan digunakan untuk mengukus ikan dan menggoreng abon ikan.
3. Kompor gas digunakan sebagai alat dalam proses mengukus serta menggoreng.
4. Belender untuk menghaluskan bumbu yang digunakan.
5. Spinner digunakan untuk meniriskan abon yang telah digoreng.
6. Sealer digunakan untuk mempress abon yang telah dikemas agar kemasannya menjadi lebih kuat dan rapi.

Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan abon ikan yaitu ikan segar, dan bahan penolong garam, gula pasir, minyak goreng, penyedap rasa, bawang merah, bawang putih, santan, ketumbar, daun jeruk, jahe, kemiri, laos, cabai rawit, jeruk nipis, dan cermen. Pengolahan abon ikan dilakukan dengan beberapa proses sehingga menjadi produk yang siap dipasarkan, tahap-tahapannya dapat dilihat pada Gambar 1.

Pada Gambar 1 proses pengolahan abon ikan dapat dilakukan beberapa tahapan yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Pembersihan bahan baku  
Pembersihan bahan baku dilakukan dengan cara membilas dengan air. Umumnya saat membersihkan ikan yang dilakukan ialah menghilangkan sisik ikan dan isi perut.
2. Pengukusan  
Ikan dikukus agar mempermudah dalam proses membersihkan tulang dari daging ikan dan penumbukan.
3. Penumbukan  
Penumbukan dilakukan agar mendapatkan tekstur abon yang diinginkan. Sebenarnya selain ditumbuk dapat dilakukan penguisiran akan tetapi prosesnya lebih lama.



Gambar 1. Proses Pengolahan Abon Ikan

4. Pemumbuan

Pembumbuan dilakukan agar abon ikan memiliki rasa yang sedap dan menghilangkan rasa serta bau amis pada ikan.

5. Penggorengan

Setelah dibumbui dilakukan proses penggorengan untuk menghilangkan kadar air yang terkandung dalam daging ikan.

6. Penirisan

Penirisan dilakukan untuk memisahkan minyak yang tersisa pada ikan.

7. Pengemasan

Pengemasan dilakukan agar abon memiliki tampilan yang menarik, terlihat rapi, tidak terkena udara luar, higienis dan siap di pasarkan.

**Biaya bahan baku.** Dari Tabel 1 bahan baku yang dimaksud dalam penelitian ini adalah ikan marlin, ikan tuna, ikan tenggiri, ikan gabus, ikan tongkol, ikan asin,

ikan cakalang dan ikan lele. Rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan oleh produsen abon ikan dalam satu kali proses produksi untuk produk abon ikan marlin(1) adalah 30 kg dengan harga rata-rata Rp 55.000/kg, sehingga rata-rata biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku ikan marlin segar dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp 1.650.000 (76,08%). Sedangkan untuk produk abon ikan marlin(2), rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan adalah 30 kg dengan harga rata-rata Rp 55.000/kg, sehingga biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 1.650.000 (77,40%). Kemudian untuk produk abon ikan tuna(1), rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan adalah 20 kg dengan harga Rp 55.000/kg, sehingga biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 1.100.000 (70,75%). Selanjutnya untuk produk abon ikan tuna(2), rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan adalah 20 kg dengan harga rata-rata Rp 55.000/kg, sehingga biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 1.100.000 (75,45%). Kemudian jumlah rata-rata untuk bahan baku dalam pengolahan abon ikan gabus sebesar 20 kg dengan harga Rp 100.000/kg sehingga biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 2000.000 (71,65%). Selanjutnya, jumlah rata-rata biaya bahan baku dalam pengolahan abon ikan tenggiri sebesar 30 kg dengan harga Rp. 50.000/kg sehingga biaya yang harus dikeluarkan sebesar Rp. 1.500.000 (78,56%). Kemudian jumlah rata-rata untuk bahan baku dalam pengolahan abon ikan tongkol sebesar 20 kg dengan harga Rp 10.000/kg sehingga biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 200.000 (31,88%). Selanjutnya, jumlah rata-rata biaya bahan baku dalam pengolahan abon ikan asin sebesar 20 kg dengan harga Rp 70.000/kg sehingga biaya yang harus dikeluarkan sebesar Rp. 1.400.000 (74,35%). Kemudian jumlah rata-rata untuk bahan baku dalam pengolahan abon ikan cakalang sebesar 20 kg dengan harga Rp 60.000/kg sehingga biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 1.200.000 (70,43%). Selanjutnya, jumlah rata-rata biaya bahan baku dalam pengolahan abon ikan lele sebesar 15 kg dengan harga Rp 25.000/kg sehingga biaya yang harus dikeluarkan sebesar Rp 375.000 (42,59%).

**Biaya Bahan Penolong.** Pada Tabel 2 menunjukkan bahwa dalam penelitian ini produsen menggunakan bahan penolong berupa garam, minyak goreng, gula pasir, penyedap rasa, bawang merah, bawang putih, santan, ketumbar, daun jeruk, jahe, laos, kemiri, dan cabai rawit untuk semua jenis abon ikan. Rata-rata jumlah bahan penolong yang digunakan oleh produsen abon ikan di urutkan; abon ikan marlin(1) dalam satu kali proses produksi menggunakan garam sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 3.500/kg, minyak goreng sebanyak 6 kg, dengan harga rata-rata Rp 13.000, gula pasir sebanyak 5 kg, dengan harga rata-rata Rp 14.000, bawang merah sebanyak 3 kg, dengan harga rata-rata Rp 32.000, ketumbar sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 20.000, daun jeruk sebanyak 5 lembar, dengan harga rata-rata Rp 1.000, jahe sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 15.000, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan penolong yaitu sebesar Rp 347.500 (16,05%). Kemudian abon ikan marlin(2) dalam satu kali proses produksi menggunakan garam sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 3.500/kg, minyak goreng sebanyak 5 kg, dengan harga rata-rata Rp 13.000, gula pasir sebanyak 2 kg, dengan harga rata-rata Rp 14.000, penyedap rasa 1 bks, dengan harga rata-rata Rp 5000, bawang merah sebanyak 2 kg, dengan harga rata-rata Rp 32.000, bawang putih sebanyak 1 kg, dengan harga Rp 45.000, santan sebanyak 6 buah, dengan harga rata-rata Rp 7.500, ketumbar sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 20.000, daun jeruk sebanyak 5 lembar, dengan harga rata-rata Rp 1.000, jahe sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 15.000, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan penolong yaitu sebesar Rp 310.500 (14,58%).

**Tabel 2. Rata-rata Biaya Abon Ikan di Kota Mataram**

Jenis Produksi Per Proses Produksi (Rp)	Jenis Biaya					Total
	Biaya Variabel			Biaya Tetap	Biaya Lainnya	
	Bahan Baku	Bahan Penolong	Biaya Tenaga Keria	Penyusutan Alat		
Abon Ikan Marlin (1)	1,650,000	347,500	150,000	8,486.00	9,250	2,165,236
Persentase (%)	76.20	16.05	6.93	0.39	0.43	100
Abon Ikan Marlin (2)	1,650,000	310,500	150,000	8,486	10,500	2,129,486
Persentase (%)	77.48	14.58	7.04	0.40	0.49	100
Abon Ikan Tuna (1)	1,100,000	285,500	150,000	8,486	9,250	1,553,236
Persentase (%)	70.82	18.38	9.66	0.55	0.60	100
Abon Ikan Tuna (2)	1,100,000	240,500	100,000	8,156	9,250	1,457,906
Persentase (%)	75.45	16.50	6.86	0.56	0.63	100
Abon Ikan Gabus	2,000,000	562,000	200,000	8,150	10,500	2,780,650
Persentase (%)	71.93	20.21	7.19	0.29	0.38	100
Abon Ikan Tenggiri	1,500,000	245,500	150,000	4,830	8,750	1,909,080
Persentase (%)	78.57	12.86	7.86	0.25	0.46	100
Abon Ikan Tngkol	200,000	258,500	150,000	8,658	9,500	626,658
Persentase (%)	31.92	41.25	23.94	1.38	1.52	100
Abon Ikan Asin	1,400,000	310,000	150,000	7,906	9,250	1,877,156
Persentase (%)	74.58	16.51	7.99	0.42	0.49	100
Abon Ikan Cakalang	1,200,000	382,000	100,000	6,505	10,500	1,699,005
Persentase (%)	70.63	22.48	5.89	0.38	0.62	100
Abon Ikan Lele	375,000	382,000	100,000	8,284	10,500	875,784
Persentase (%)	42.82	43.62	11.42	0.95	1.20	100

Sumber : Data Primer Diolah (2020)

Selanjutnya abon ikan tuna(1) dalam satu kali proses produksi menggunakan garam sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 3.500/kg, minyak goreng sebanyak 6 kg, dengan harga rata-rata Rp 13.000, gula pasir sebanyak 2 kg, dengan harga rata-rata Rp 14.000, bawang merah sebanyak 3 kg, dengan harga rata-rata Rp 32.000, ketumbar sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 20.000, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan penolong yaitu sebesar Rp 285.500 (18,38%). Abon ikan Tuna(2) dalam satu kali proses produksi menggunakan garam sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 3.500/kg, minyak goreng sebanyak 5 kg, dengan harga rata-rata Rp 13.000, gula pasir sebanyak 2 kg, dengan harga rata-rata Rp 14.000, bawang merah sebanyak 2 kg, dengan harga rata-rata Rp 32.000, ketumbar sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 20.000, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan penolong yaitu sebesar Rp 240.500 (16,50%). Kemudian abon ikan gabus dalam satu kali proses produksi menggunakan garam sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 3.500/kg, minyak goreng sebanyak 6 kg, dengan harga rata-rata Rp 13.000, gula pasir sebanyak 2 kg, dengan harga rata-rata Rp 14.000, bawang merah sebanyak 5 kg, dengan harga rata-rata Rp 32.000, bawang putih sebanyak 5 kg, dengan harga rata-rata Rp 45.000, santan sebanyak 5 buah, dengan harga rata-rata Rp 7.500, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan penolong yaitu sebesar Rp 562.000 (20,21%). Selanjutnya abon ikan tenggiri dalam satu kali proses produksi menggunakan garam sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 3.500/kg, minyak goreng sebanyak 5 kg, dengan harga rata-rata Rp 13.000, gula pasir sebanyak 4 kg, dengan harga rata-rata Rp 14.000, bawang merah sebanyak 3kg, dengan harga rata-rata Rp 32.000, ketumbar sebanyak 1kg, dengan harga rata-rata Rp 20.000, daun jeruk sebanyak 5 lembar, dengan harga rata-rata Rp 1.000, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan penolong yaitu sebesar Rp 245.500 (12,86%). Abon ikan tongkol dalam satu kali proses produksi menggunakan garam sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 3.500/kg, minyak goreng sebanyak 6 kg, dengan harga rata-rata Rp 13.000, gula pasir sebanyak 2 kg, dengan harga rata-rata Rp 14.000, bawang merah sebanyak 2 kg, dengan harga rata-rata Rp 32.000, ketumbar sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 20.000, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan penolong yaitu sebesar Rp 258.500 (41,25%). Kemudian abon ikan asin dalam satu kali proses produksi menggunakan minyak goreng sebanyak 6 kg, dengan harga rata-rata Rp 13.000, gula pasir sebanyak 4 kg, dengan harga rata-rata Rp 14.000, bawang merah sebanyak 3 kg, dengan harga rata-rata Rp 32.000, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan penolong sebesar Rp 310.000 (16,51%). Selanjutnya abon ikan cakalang dalam satu kali proses produksi menggunakan garam sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 3.500/kg, minyak goreng sebanyak 4 kg, dengan harga rata-rata Rp 13.000, gula pasir sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 14.000, bawang merah sebanyak 4 kg, dengan harga rata-rata Rp 32.000, bawang putih sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 45.000, santan sebanyak 1 buah, dengan harga rata-rata Rp 7.500, ketumbar sebanyak 1kg, dengan harga rata-rata Rp 20.000, buah cermen sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 2.000, jahe sebanyak 1kg, dengan harga rata-rata Rp 15.000, jeruk nipis sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 20.000, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan penolong yaitu sebesar Rp 382.000 (22,48%). Abon ikan lele dalam satu kali proses produksi menggunakan garam sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 3.500/kg, minyak goreng sebanyak 4 kg, dengan harga rata-rata Rp 13.000, gula pasir sebanyak

1 kg, dengan harga rata-rata Rp 14.000, bawang merah sebanyak 3kg, dengan harga rata-rata Rp 32.000, bawang putih sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 45.000, santan sebanyak 1 buah, dengan harga rata-rata Rp 7.500, ketumbar sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 20.000, jahe sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 15.000, buah cermen sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 2.000, jeruk nipis sebanyak 1 kg, dengan harga rata-rata Rp 20.000, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan penolong yaitu sebesar Rp 382.000 (43,62%).

**Biaya Tenaga Kerja.** Berdasarkan Tabel 2 menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja yang dikeluarkan usaha abon ikan gabus terbesar dari semua usaha abon ikan lainnya. Hal ini disebabkan karena jumlah tenaga kerja yang digunakan lebih banyak di banding dengan usaha abon ikan lainnya. Jumlah rata-rata biaya tenaga kerja pada usaha abon ikan marlin(1) sebesar Rp 150.000 (6,09%). Sedangkan jumlah rata-rata biaya tenaga kerja pada usaha abon ikan marlin(2) sebesar Rp 150.000 (7,04%). Jumlah rata-rata biaya tenaga kerja usaha abon ikan tuna(1) sebesar Rp 150.000 (9,65%). Kemudian jumlah rata-rata biaya tenaga kerja pada usaha abon ikan tuna(2) sebesar Rp 100.000 (6,86%). Kemudian jumlah rata-rata biaya tenaga kerja pada usaha abon ikan gabus sebesar Rp 200.000 (7,16%). Jumlah rata-rata biaya tenaga kerja pada usaha abon ikan tenggiri sebesar Rp 150.000 (7,86%). Kemudian jumlah rata-rata biaya tenaga kerja pada usaha abon ikan tongkol sebesar Rp 150.000 (23,91%). Jumlah rata-rata biaya tenaga kerja pada usaha abon ikan asin sebesar Rp 150.000 (7,97%). Kemudian jumlah rata-rata biaya tenaga kerja pada usaha abon ikan cakalang sebesar Rp 100.000 (5,87%). Jumlah rata-rata biaya tenaga kerja pada usaha abon ikan lele sebesar Rp 100.000 (11,36%).

### **Output, Input dan Harga Produk Abon Ikan**

**Produksi, Bahan Baku dan Faktor Konversi. Produksi, Bahan Baku dan Faktor Konversi.** Berdasarkan hasil penelitian (Tabel 3) diketahui rata-rata produksi yang diperoleh produsen abon ikan yang memproduksi abon ikan marlin(1) untuk satu kali proses produksi sebanyak 11 kg/pp dengan harga output rata-rata sebesar Rp 240.000/pp. Adapun rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan sejumlah produksi tersebut adalah sebanyak 30 kg, sehingga diperoleh faktor konversi sebesar 0,37. Nilai faktor konversi 0,37 berarti setiap 1 kg bahan baku dapat menghasilkan 0,37 kg produk abon ikan marlin(1) atau (11/30). Kemudian, untuk produsen abon ikan marlin(2), pada Tabel 3 diketahui bahwa rata-rata produksi yang diperoleh sebesar 11 kg/pp dengan harga output rata-rata sebesar Rp 250.000/pp. Adapun rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan sebanyak 30kg, sehingga nilai faktor konversi sebesar 0,37 yang artinya setiap 1 kg bahan baku dapat menghasilkan 0,37 kg produk abon ikan marlin(2) (11/30). Pada Tabel 3 diketahui bahwa rata-rata produksi untuk produsen abon ikan tuna(1) sebanyak 8 kg/pp dengan harga output rata-rata sebesar Rp 225.000/pp. Rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan yaitu sebanyak 20 kg, sehingga nilai faktor konversinya sebesar 0,40. Nilai faktor konversi 0,40 berarti bahwa setiap 1 kg bahan baku dapat menghasilkan 0,40 kg produk abon ikan tuna(1) (8/20). Selanjutnya, untuk produsen yang memproduksi abon ikan tuna(2) pada Tabel 3 diketahui bahwa rata-rata produksi yang diperoleh adalah sebesar 8kg/pp dengan harga output rata-rata sebesar Rp 230.000/pp. Adapun rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan sejumlah produksi tersebut adalah sebanyak 20 kg, sehingga diperoleh faktor konversi sebesar 0,40 berarti setiap 1 kg bahan baku dapat menghasilkan 0,90 produk abon ikan tuna(2) (8/20).

## Nilai Tambah

Tabel 3. Nilai Tambah Usaha Abon Ikan di Kota Mataram Tahun 2020

No	Variabel	Rumus	Jenis Produk									
			Abon Ikan Marlin (1)	Abon Ikan Marlin(2)	Abon Ikan Tuna(1)	Abon Ikan Tuna(2)	Abon Ikan Gabus	Abon Ikan Tenggiri	Abon Ikan Tongkol	Abon Ikan Asin	Abon Ikan Cakalang	Abon Ikan Lele
1	Output, Input, Harga Hasil Produksi (Kg)	A	11	11	8	8	8	11	7	8	8	5
2	Bahan Baku (Kg)	B	30	30	20	20	20	30	20	20	20	15
3	Tenaga Kerja (HKO)	C	2.571	2.857	2.571	1.714	2.714	2.571	2.571	2.429	2.143	2
4	Faktor konversi	$M = A / B$	0.37	0.37	0.40	0.40	0.40	0.37	0.35	0.40	0.40	0.33
5	Koefisien tenaga kerja (HKO/Kg)	$N = C / B$	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
6	Harga Produksi (Rp/Kg)	D	240,000	250,000	225,000	230,000	400,000	200,000	136,000	250,000	220,000	230,000
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HKO)	E	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000
8	Pendapatan Harga bahan baku (Rp/Kg)	F	55,000	55,000	55,000	55,000	100,000	50,000	10,000	70,000	60,000	25,000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	G	11,583	10,350	14,275	12,025	28,100	8,183	12,925	15,675	19,100	25,467
10	Nilai produksi (Rp/Kg)	$K = M * D$	88,000	91,667	90,000	92,000	160,000	73,333	47,600	100,000	88,000	76,667
11 a.	Nilai Tambah (Rp/kg)	$L = K - F - G$	21,417	26,317	20,725	24,975	31,900	15,150	24,675	14,325	8,900	26,200
b.	Rasio nilai tambah (%)	$H = (L / K) *$	24.34	28.71	23.03	27.15	19.94	20.66	51.84	14.33	10.11	34.17
12 a.	Imbalan Tk Langsung (Rp/kg)	$P = N * E$	4,285	4,762	6,428	4,285	6,785	4,285	6,428	6,073	5,358	6,667
b.	Rasio bagian TK Langsung (%)	$Q = (P / L) * 100\%$	20.01	18.09	31.01	17.16	21.27	28.28	26.05	42.39	60.20	25.45
13 a.	Keuntungan (Rp/kg)	$R = L - P$	17,132	21,555	14,298	20,690	25,115	10,865	18,248	8,253	3,543	19,533
b.	Tingkat Keuntungan (%)	$I = (R / L) * 100\%$	79.99	81.91	68.99	82.84	78.73	71.72	73.95	57.61	39.80	74.55
14	Balas Jasa Untuk Faktor Produksi											
	Margin Keuntungan (Rp/kg)	$S = K - F$	33,000	36,667	35,000	37,000	60,000	23,333	37,600	30,000	28,000	51,667
a.	Pendapatan tenaga kerja Langsung (%)	$T = (P / S) * 100\%$	12.98	12.99	18.36	11.58	11.31	18.36	17.09	20.24	19.13	12.90
b.	Sumbangan Input Lain (%)	$U = (G / S) * 100\%$	35.10	28.23	40.79	32.50	46.83	35.07	34.38	52.25	68.21	49.29
c.	Keuntungan Pengusaha (%)	$V = (R / S) * 100\%$	51.92	58.79	40.85	55.92	41.86	46.57	48.53	27.51	12.65	37.81

Untuk produsen yang memproduksi abon ikan gabus pada Tabel 3 diketahui bahwa rata-rata produksi yang diperoleh adalah sebesar 8/pp dengan harga output rata-rata sebesar Rp 400.000/pp. Adapun rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan sejumlah produksi tersebut adalah sebanyak 20 kg, sehingga diperoleh faktor konversi sebesar 0,40 berarti setiap 1 kg bahan baku dapat menghasilkan 0,40 produk abon ikan gabus (8/20). Produsen yang memproduksi abon ikan tenggiri pada Tabel 3 diketahui bahwa rata-rata produksi yang diperoleh adalah sebesar 11/pp dengan harga output rata-rata sebesar Rp 200.000/pp. Adapun rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan sejumlah produksi tersebut sebanyak 30 kg, sehingga diperoleh faktor konversi sebesar 0,37 berarti setiap 1 kg bahan baku dapat menghasilkan 0,37 produk abon ikan tenggiri (11/30). Pada Tabel 3

diketahui bahwa rata-rata produksi untuk produsen abon ikan tongkol adalah sebanyak 7 kg/pp dengan harga output rata-rata sebesar Rp 136.000/pp. Rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan yaitu sebanyak 20 kg, sehingga nilai faktor konversinya sebesar 0,35. Nilai faktor konversi 0,35 berarti bahwa setiap 1 kg bahan baku dapat menghasilkan 0,35 kg produk abon ikan tongkol (7/20). Selanjutnya, untuk produsen yang memproduksi abon ikan asin pada Tabel 3 diketahui bahwa rata-rata produksi yang diperoleh adalah sebesar 8kg/pp dengan harga output rata-rata sebesar Rp 250.000/pp. Adapun rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan sejumlah produksi tersebut adalah sebanyak 20 kg, sehingga diperoleh faktor konversi sebesar 0,40 berarti setiap 1 kg bahan baku dapat menghasilkan 0,40 produk abon ikan asin (8/20). Kemudian, untuk produsen yang memproduksi abon ikan cakalang pada Tabel 2 diketahui bahwa rata-rata produksi yang diperoleh adalah sebesar 8/pp dengan harga output rata-rata sebesar Rp 220.000/pp. Adapun rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan sejumlah produksi tersebut adalah sebanyak 20 kg, sehingga diperoleh faktor konversi sebesar 0,40 berarti setiap 1 kg bahan baku dapat menghasilkan 0,40 produk abon ikan cakalang (8/20). Produsen yang memproduksi abon ikan lele pada Tabel 3 diketahui bahwa rata-rata produksi yang diperoleh adalah sebesar 5kg /pp dengan harga output rata-rata sebesar Rp 230.000/pp. Adapun rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan sejumlah produksi tersebut adalah sebanyak 15 kg, sehingga diperoleh faktor konversi sebesar 0,33 berarti setiap 1 kg bahan baku dapat menghasilkan 0,33 produk abon ikan tenggiri (5/15).

**Tenaga Kerja dan Koefisien Tenaga Kerja.** Rata-rata tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi abon ikan marlin(1), abon ikan marlin(2), abon ikan tuna(1), abon tuna(2), abon ikan gabus, abon ikan tenggiri, abon ikan tongkol, abon ikan asin, dan abon ikan lele dalam satu kali proses produksi secara berurutan yaitu sebanyak 2,571 HKO; 2,857 HKO; 2,571 HKO; 1,714 HKO; 2,714 HKO; 2,571 HKO; 2,571 HKO; 2,429 HKO; 2,143 HKO dan 2,000 HKO dengan koefisien tenaga kerja berurutan yaitu sebesar 0,1; 0,1; 0,1; 0,1; 0,1; 0,1; 0,1; 0,1; 0,1 dan 0,1. Nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,1 pada abon ikan marlin(1) berarti untuk mengolah 1 kg bahan baku hingga menjadi produk pindang ikan tongkol dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Demikian juga, nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,1 pada abon ikan marlin(2) berarti untuk mengolah 1 kg bahan baku hingga menjadi abon ikan marlin(2) dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Sementara itu, nilai koefisien untuk abon ikan tuna(1) sebesar 0,1 pada abon ikan tuna(1) berarti untuk mengolah 1 kg bahan baku menjadi abon ikan tuna(1) dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Dan abon ikan tuna(2) dengan nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,1 pada abon ikan tuna(2) berarti untuk mengolah 1 kg bahan baku menjadi abon ikan tuna(2) dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Kemudian nilai koefisien untuk abon ikan gabus sebesar 0,1 pada abon ikan gabus berarti untuk mengolah 1 kg bahan baku menjadi abon ikan gabus dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Nilai koefisien untuk abon ikan tenggiri sebesar 0,1 pada abon ikan tenggiri berarti untuk mengolah 1 kg bahan baku menjadi abon ikan tenggiri dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Sementara itu, nilai koefisien untuk abon ikan tongkol sebesar 0,1 pada abon ikan tongkol berarti untuk mengolah 1 kg bahan baku menjadi abon ikan tongkol dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Dan abon ikan asin dengan nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,1 pada abon ikan asin berarti untuk mengolah 1 kg bahan baku menjadi abon ikan asin dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Kemudian nilai koefisien untuk abon ikan cakalang sebesar 0,1 pada abon ikan

cakalang berarti untuk mengolah 1 kg bahan baku menjadi abon ikan cakalang dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Nilai koefisien untuk abon ikan lele sebesar 0,1 pada abon ikan lele berarti untuk mengolah 1 kg bahan baku menjadi abon ikan lele dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO.

#### **Penerimaan dan Keuntungan Produk Ikan Pindang**

**Harga Bahan Baku dan Sumbangan Input Lain.** Rata-rata bahan baku pada masing-masing jenis produk yaitu Rp 55.000/kg pada abon ikan marlin(1), Rp 55.000/kg pada abon ikan marlin(2), Rp.55.000/kg pada abon ikan tuna(1), Rp.55.000/kg pada abon ikan tuna(2), Rp 100.000/kg pada abon ikan gabus, Rp 50.000/kg pada abon ikan tenggiri, Rp 10.000/kg pada abon ikan tongkol, Rp.70.000/kg pada abon ikan asin, Rp.60.000/kg pada abon ikan cakalang dan Rp 25.000/kg pada abon ikan lele. Sebagaimana telah diuraikan sebelumnya, dalam proses produksi abon ikan juga sumbangan input lain yaitu bahan penolong. Pada Tabel 1 diketahui bahwa sumbangan bahan penolong pada abon ikan marlin(1) adalah Rp.11.583/kg, abon ikan marlin(2) adalah Rp.10.350/kg, abon ikan tuna(1) adalah Rp.14.275/kg, abon ikan tuna(2) adalah Rp.12.025/kg, abon ikan gabus adalah Rp.28.100/kg, abon ikan tenggiri adalah Rp.8.183/kg, abon ikan tongkol adalah Rp.12.925/kg, abon ikan asin adalah Rp.15.675/kg, abon ikan cakalang adalah Rp.19.100/kg, dan abon ikan lele adalah Rp.25.467/kg.

**Nilai Produksi dan Nilai Tambah.** Rata-rata nilai produksi yang diperoleh untuk setiap kilogram bahan baku pada abon ikan marlin(1) sebesar Rp 88.000/kg. Selanjutnya untuk menghitung nilai tambah pada abon ikan marlin(1) dapat diperoleh dari selisih antara nilai produksi dengan harga bahan baku dan sumbangan input lainnya. Dari selisih tersebut diperoleh nilai tambah sebesar Rp 21.417/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 24,34%. Pada abon ikan marlin(2) diperoleh rata-rata nilai produksi sebesar Rp 91.667/kg, selisih antara nilai produksi dengan bahan baku dan sumbangan input lainnya menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 26.317/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 28,71%. Kemudian untuk abon ikan tuna(1) diperoleh rata-rata nilai produksi sebesar Rp 90.000/kg, selisih antara nilai produksi dengan bahan baku dan sumbangan input lainnya menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 20.725/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 23,03%. Selanjutnya, untuk abon ikan tuna(2) diperoleh rata-rata nilai produksi sebesar Rp 92.000/kg, selisih antara nilai produksi dengan bahan baku dan sumbangan input lainnya menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 24.975/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 27,15%. Kemudian, untuk abon ikan gabus diperoleh rata-rata nilai produksi sebesar Rp 160.000/kg, selisih antara nilai produksi dengan bahan baku dan sumbangan input lainnya menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 31.900/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 19,94%. Nilai abon ikan tenggiri diperoleh rata-rata nilai produksi sebesar Rp 73.333/kg, selisih antara nilai produksi dengan bahan baku dan sumbangan input lainnya menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 15.150/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 20,66%. Kemudian untuk abon ikan tongkol diperoleh rata-rata nilai produksi sebesar Rp 47.600/kg, selisih antara nilai produksi dengan bahan baku dan sumbangan input lainnya menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 24.675/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 51,84%. Selanjutnya, untuk abon ikan asin diperoleh rata-rata nilai produksi sebesar Rp 100.000/kg, selisih antara nilai produksi dengan bahan baku dan sumbangan input lainnya menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 14.325/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 14,33%. Kemudian, untuk abon ikan cakalang diperoleh rata-rata nilai

produksi sebesar Rp 88.000/kg, selisih antara nilai produksi dengan bahan baku dan sumbangan input lainnya menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 8.900/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 10,11%. Nilai abon ikan lele diperoleh rata-rata nilai produksi sebesar Rp 76.667/kg, selisih antara nilai produksi dengan bahan baku dan sumbangan input lainnya menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 26.200/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 34,17%.

**Imbalan Tenaga Kerja dan Rasio Imbalan Tenaga Kerja.** Imbalan tenaga kerja untuk produk abon ikan marlin(1), abon ikan marlin(2), abon ikan tuna(1), abon ikan tuna(2), abon ikan gabus, abon ikan tenggiri, abon ikan tongkol, abon ikan asin, abon ikan cakalang, dan abon ikan lele, secara berurutan masing-masing adalah Rp 4.285/kg bb, Rp 4.762/kg bb, Rp 6.428/kg bb, Rp 4.285/kg bb, Rp 6.785/kg bb, Rp 4.285/kg bb, Rp 6.428/kg bb, Rp 6.073/kg bb, Rp 5.358/kg bb, dan Rp 6.667/kg bb dengan rasio bagian tenaga kerja secara berurutan masing-masing sebesar 20,01%, 18,09%, 31,01%, 17,16%, 21,27%, 28,28%, 26,05%, 42,39%, 60,20% dan 25,45%.

**Keuntungan dan Tingkat Keuntungan.** Keuntungan yang diperoleh pada produk abon ikan marlin(1), abon ikan marlin(2), abon ikan tuna(1), abon ikan tuna(2), abon ikan gabus, abon ikan tenggiri, abon ikan tongkol, abon ikan asin, abon ikan cakalang, dan abon ikan lele, secara berurutan masing-masing adalah Rp 17.132/kg bb, Rp 21.555/kg bb, Rp 14.298/kg bb, Rp 20.690/kg bb, Rp 25.115/kg bb, Rp 10.865/kg bb, Rp 18.248/kg bb, Rp 8.253/kg bb, Rp 3.543/kg bb dan Rp 19.533/kg bb dengan tingkat keuntungan masing-masing secara berurutan yaitu sebesar 79,99%, 81,91%, 68,99%, 82,84%, 78,73%, 71,72%, 73,95%, 57,61%, 39,80% dan 74,55%.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

1. Penyerapan tenaga kerja dalam HKO masing-masing jenis abon ikan yaitu untuk mengolah 1 kg bahan baku ikan marlin(1) hingga menjadi produk abon ikan marlin(1) dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Untuk mengolah 1 kg bahan baku ikan marlin(2) hingga menjadi abon ikan marlin(2) dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Untuk mengolah 1 kg bahan baku ikan tuna(1) menjadi abon ikan tuna(1) dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Untuk mengolah 1 kg bahan baku ikan tuna(2) menjadi abon ikan tuna(2) dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Untuk mengolah 1 kg bahan baku ikan gabus menjadi abon ikan gabus dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Untuk mengolah 1 kg bahan baku ikan tenggiri menjadi abon ikan tenggiri dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Untuk mengolah 1 kg bahan baku ikan tongkol menjadi abon ikan tongkol dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Untuk mengolah 1 kg bahan baku ikan asin menjadi abon ikan asin dibutuhkan tenaga kerja 0,2 HKO. Untuk mengolah 1 kg bahan baku ikan cakalang menjadi abon ikan cakalang dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO. Untuk mengolah 1 kg bahan baku ikan lele menjadi pindang ikan lele dibutuhkan tenaga kerja 0,1 HKO.
2. Nilai tambah untuk abon ikan marlin(1) adalah Rp 21.417,00/kg bb, nilai tambah untuk abon ikan marlin(2) adalah Rp 26.317,00/kg bb, nilai tambah untuk abon ikan tuna(1) adalah Rp 20.725,00/kg bb, nilai tambah untuk abon ikan tuna(2) adalah Rp 24.975,00/kg bb, kemudian nilai tambah untuk abon ikan gabus adalah

Rp 31.900,00/kg bb, nilai tambah untuk abon ikan tengiri adalah Rp 15.150,00/kg bb, nilai tambah untuk abon ikan tongkol adalah Rp 24.675,00/kg bb, nilai tambah untuk abon ikan asin adalah Rp 14.325,00/kg bb, kemudian nilai tambah untuk abon ikan cakalang adalah Rp 8.900,00/kg bb, dan nilai tambah untuk abon ikan lele adalah Rp 26.200,00/kg bb.

3. Dari penelitian ini agroindustri yang memiliki kendala hanya agroindustri abon ikan gabus, yaitu dalam mendapatkan bahan baku.

### Saran

1. Disarankan kepada pelaku usaha abon ikan untuk mencoba memasarkan produk melalui media sosial agar jangkauan pemasaran produknya menjadi lebih luas dan mengharapkan terjadinya peningkatan permintaan produk agar terjadi penambahan tenaga kerja pada usaha agroindustri.
2. Diharapkan pemerintah dapat membantu dalam memenuhi bahan baku yang sulit ditemukan, agar pelaku usaha dapat memenuhi permintaan pasar.

## DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik Kota Mataram, 2016. *Mataram Dalam Angka*. Terbitan BPS Provinsi NTB.

BAPPENAS. 2016. *Ringkasan Kajian Strategi Industriakisasi Perikanan Untuk Mendukung Pembangunan Ekonomi Wilayah*.(Online). <http://www.bappenas.go.id>. 23 Januari 2020.

BAPPENAS. 2019. *BAB 19 Revitalisasi Pertanian Perikanan dan Kehutanan* (Online).<http://www.bappenas.go.id>. 23 Januari 2020.

Hayami Y. 1987. *Agricultural marketing and processing in upland Java. A perspective from a Sunda village*. Bogor : CGPRT Center.

Primyastanto, mimit, 2011. *Fesibility Study Usaha Perikanan (sebagai aplikasi teori studi kelayakan usaha perikanan)*. Universitas Brawijaya Press (UB Press). Malang.

Soekartawi, 1995. *Teori Ekonomi Produksi dengan Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb Douglas*. Rajawali Press. Jakarta.

Sukandar, 2007. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Pangan Pokok Lokal Berbasis Ubi Kayu*. Skripsi, Fakultas Pertanian. Universitas Mataram.

Widarmoko, H., 2017. *Analisis Nilai Tambah Produk Agroindustri Berbahan Dasar Rumput Laut di Kabupaten Lombok Barat (Studi Kasus pada Kelompok UKM Sasaq Maiq)*. Skripsi, Fakultas Pertanian. Universitas Mataram.