

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI TAMBAH (*VALUE ADDED*) USAHA
JENE'DOANG DESA PAJUKUKANG KABUPATEN MAROS**

Disusun dan diajukan oleh

MUH AZWARD LUKMAN

L041 19 1061



**PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
DEPARTEMEN PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

**ANALISIS NILAI TAMBAH (*VALUE ADDED*) USAHA
JENE'DOANG DESA PAJUKUKAN KABUPATEN MAROS**

Muh Azward Lukman

L041 19 1061

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Fakultas
Ilmu Kelautan dan Perikanan



**PROGRAM STUDI AGROBISNIS
PERIKANAN DEPARTEMEN PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN
PERIKANAN UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

**Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Usaha Jene'doang di Desa Pajukukang,
Kabupaten Maros**

Disusun dan diajukan oleh:

MUH AZWARD LUKMAN

L041 19 1061

Telah Dipertahankan di Hadapan Panitia Ujian Yang Dibentuk Dalam Rangka Penyelesaian Studi Program Sarjana Program Studi Agrobisnis Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin pada tanggal dan dinyatakan telah memenuhi syarat.

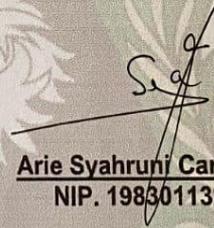
Menyetujui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Anggota



Dr. Hamzah, S.Pi, M.Si.
NIP. 197101262001121001



Arie Syahrani Cangara, S.Pi., M.Si
NIP. 198301132015042001

Mengetahui,

**Ketua program studi
Agrobisnis perikanan**



Dr. Sitti Fakhriyyah, S.Pi., M.Si
NIP. 1972926 200604 2 001

PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muh Azward Lukman

NIM : L041 19 1061

Program Studi : Agrobisnis Perikanan

Fakultas : Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul "Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Usaha Jene'doang Desa Pajukukang Kabupaten Maros" ini adalah karya penelitian saya sendiri dan bebas plagiat, serta tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik serta tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali secara tertulis digunakan sebagai acuan dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber acuan serta daftar pustaka. Apabila dikemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam karya ini, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai kebutuhan peraturan perundangan-undangan (Permendiknas No. 17 Tahun 2007).

Makassar, 16 Agustus 2023
Penulis



Muh Azward Lukman
L041 19 1058

PERNYATAAN AUTORSHIP

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muh Azward Lukman
NIM : L041 19 1058
Program Studi : Agrobisnis Perikanan
Fakultas : Ilmu Kelautan dan Perikanan

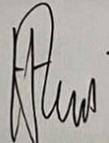
Menyatakan bahwa publikasi sebagian atau keseluruhan isi Skripsi pada jurnal atau forum ilmiah lain harus seizin dan menyertakan tim pembimbing sebagai author dan Universitas Hasanuddin sebagai institusinya. Apabila dalam waktu sekurang-kurangnya dua semester (sejak pengesahan Skripsi) saya tidak melakukan publikasi dari sebagian atau keseluruhan Skripsi ini, maka pembimbing sebagai salah seorang dari penulis berhak mempublikasinya pada jurnal ilmiah yang ditentukan kemudian, sepanjang nama mahasiswa tetap diikuti.

Makassar, 16 Agustus 2023

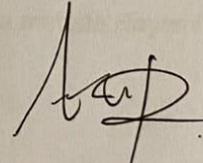
Mengetahui

Ketua Program Studi
Agrobisnis Perikanan

Penulis



Dr. Sitti Fakhriyyah, S.Pi., M.Si
NIP. 1972926 200604 2 001



Muh Azward Lukman
L041 19 1061

ABSTRAK

Muh Irhamussalihin Aswis L041 19 1058. "Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Usaha Jene'doang Desa Pajukukang Kabupaten Maros". Dibimbing Oleh Hamzah sebagai Pembimbing Utama dan Arie Syahrani Cangara sebagai Pembimbing Anggota.

Penelitian ini bertujuan Untuk mengetahui nilai tambah usaha Jene'doang di Desa pajukukang, Kabupaten Maros , Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei – Juni 2023 pada pelaku usaha jene'doang Desa Pajukukang, Kabupaten Maros. Metode penentuan lokasi kyaiut secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan di Desa Pajukukang terdapat usaha Jene'doang yang memanfaatkan limbah kepala udang untuk dijadikan produk olahan. Jenis penelitian yang digunakan yaitu deskriptif kuantitatif dengan metode penentuan sampel *purposive sampling*, sampel jenuh. Teknik pengambilan data yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi dengan analisis data menggunakan metode Hayami. Adapun hasil penelitian ini menunjukkan Biaya total yang dikeluarkan oleh usaha Jene'doang di Desa Pajukukang sebesar Rp. 1.109.798. Total biaya didapatn dari biaya tetap dijumlahkan dengan biaya varibael yang dikeluarkan pada usaha Jene'doang di Desa Pajukukang. Penerimaan yang diterima oleh usaha Jene'doang di Desa Pajukukang sebesar Rp. 2.600.000. Dan pendapatan yang didapatkan oleh usaha Jene'doang di desa Pajukukang yaitu sebesar Rp. 1.542.931. Jumlah nilai tambah yang diterima oleh usaha Jene'doang di Desa Pajukukang sebesar Rp. 7.655/kg, Nilai tambah yang dihasilkan dihitung menggunakan analisis data metode Hayami

Kata Kunci: Pendapatan, Nilai Tambah, Jene'doang

ABSTRACT

Muh Azward Lukman L041 19 1061. " Value Added Analysis of Jene'doang Business, Pajukukang Village, Maros Regency". Guided by Hamzah as Main Supervisor and Arie Syahrani Cangara as Member Advisor.

This research aims to determine the added value of the Jene'doang business in Pajukukang Village, Maros Regency. This research was conducted in May - June 2023 for the Jene'doang business actors in Pajukukang Village, Maros Regency. The method of determining the location of the kyaiut is purposive with the consideration that in Pajukukang Village there is a Jene'doang business that utilizes shrimp head waste to make processed products. The type of research used is descriptive quantitative with purposive sampling method, saturated sample. Data collection techniques are observation, interviews and documentation with data analysis using the Hayami method. The results of this study indicate that the total costs incurred by the Jene'doang business in Pajukukang Village amounted to Rp. 1,109,798. The total costs obtained from the fixed costs are added up with the variable costs incurred in the Jene'doang business in Pajukukang Village. Revenue received by the Jene'doang business in Pajukukang Village amounted to Rp. 2,600,000. And the income earned by Jene'doang's business in Pajukukang village is Rp. 1,542,931. The total added value received by Jene'doang's business in Pajukukang Village is Rp. 7,655/kg. The resulting added value is calculated using Hayami's data analysis method

Keywords: Income, Value Added, Jene'doang

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur senantiasa penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, pemilik segala kesempurnaan, segala ilmu dan kekuatan yang tak terbatas, yang telah memberikan kami kekuatan, kesabaran, ketenangan, dan karunia selama ini sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Shalawat dan salam tercurahkan kepada Rasulullah Nabi Muhammad SAW, Nabi pembawa cahaya ilmu pengetahuan yang terus berkembang hingga kita merasakan nikmatnya hidup zaman ini.

Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian mengenai “Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Usaha Jene’doang Desa Pajukukang, Kabupaten Maros” yang merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Agrobisnis Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin.

Penulis memahami tanpa bantuan, doa, dan bimbingan dari semua orang akan sangat sulit untuk menyelesaikan skripsi ini. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya atas dukungan dan kontribusi kepada:

1. **Kedua Orang Tua** terkasih dan keluarga besar tercinta tanpa henti-hentinya memberikan dukungan dan juga memanjatkan doa, serta kasih sayanginya selama ini dan memberikan bantuan kepada penulis dalam bentuk apapun.
2. **Bapak Safruddin, S.Pi, M.Si., Ph.D** selaku Dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.
3. **Ibu Dr. Ir. Siti Aslamyah, MP** selaku Pembantu Dekan I Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.
4. **Bapak Dr. Ahmad Faizal, ST., M.Si** selaku Wakil Dekan III Bidang Kemahasiswaan dan Alumni Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.
5. **Bapak Dr. Fahrul, S.Pi., M.Si** selaku Ketua Departemen Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.
6. **Ibu Dr. Sitti Fakhriyah, S.Pi, M.Si** selaku Ketua Program Studi Agrobisnis Perikanan Departemen Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.
7. **Bapak Dr. Hamzah, S.Pi., M.Si** dan **Ibu Arie Syahrani Cangara S. Pi., M. Si** selaku dosen pembimbing yang telah mengarahkan, membina, dan menemani penulis dalam melaksanakan penelitian ini.
8. **Ibu Sitti Fakhriyah, S.Pi., M.Si, dan Bapak Dr. Amiluddin, S.Pi., M.Si** selaku penguji yang telah memberikan pengetahuan baru dan masukan saran dan kritik yang sangat membangun.
9. **Dosen dan Staf Dosen Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin** yang telah membekali saya dengan berbagai ilmu selama mengikuti

perkuliahan

10. **Seluruh Staf Administrasi FIKP** yang selalu membantu dalam urusan administrasi selama penyusunan skripsi ini.
11. **Kepala & seluruh staff Kantor Desa Pajukukang** yang membantu dalam urusan pengambilan data penelitian.
12. **Seluruh informan** yang telah bersedia meluangkan waktunya kepada penulis untuk memberikan informasi dan data-data selama penelitian ini.

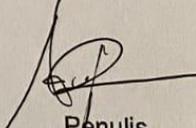
Ucapan terima kasih dan limpahan kasih sayang melalui skripsi ini penulis sampaikan kepada mereka yang telah berperan serta dalam proses penelitian penulis hingga penyelesaian skripsi ini.

1. Teman-teman **AUR19A** (Agrobisnis Perikanan 2019) dan **BANDARA 2019** (Perikanan 2019) atas bantuan, semangat, kebersamaan suka cita dan pengalaman yang luar biasa selama penulis menempuh pendidikan.
2. **BPH HIMASEI PERIODE 2022** yang telah mewarnai kehidupan perkuliahan penulis dan membebani satu sama lain serta memberikan pengalaman yang luar biasa selama menjalankan organisasi.
3. Teman-teman **Lab Biodas**, pada masanya atas bantuan, kebersamaan suka cita dan pengalaman yang sangat luar biasa selama penulis menempuh pendidikan
4. **KKNT 108 Desa Citta** yang selama kurang lebih 2 bulan bersama-sama menjalani pengabdian serta senantiasa memberikan dukungan dan semangat selama menyelesaikan skripsi ini.
5. Seluruh pihak yang berperan selama perkuliahan dan dalam proses penyusunan skripsi ini yang penulis tidak dapat menyebutkan satu persatu.

Kesempurnaan segalanya milik Allah SWT, penulis sadar dalam skripsi ini masih banyak kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan yang disebabkan oleh keterbatasan penulis. Akhir kata, penulis berharap agar skripsi ini bermanfaat dan memberi nilai untuk kepentingan ilmu pengetahuan. Semoga semua bantuan dan usaha dalam membantu penulis senantiasa mendapatkan balasan yang baik dan menjadi amal ibadah disisi Allah SWT.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Makassar, 15 Maret 2023


Penulis

RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Garungga, pada tanggal 25 April 2001. Penulis merupakan anak kedua dari dua bersaudara dari pasangan Ayah Lukman M dan Ibu Hijeria. Penulis menempuh pendidikan dimulai dari TK Nurul Ilmi pada tahun 2006 dan lulus pada tahun 2007. Kemudian melanjutkan sekolah di SDN 184 Piinrang dan lulus di tahun 2013. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan ke SMPN 1 Batulappa pada tahun 2013 dan lulus pada tahun 2016. Kemudian melanjutkan pendidikan ke SMAN 5 Pinrang pada tahun 2016 dan lulus pada tahun 2019. Selama menempuh pendidikan di sekolah menengah atas penulis aktif sebagai pengurus di ekstrakurikuler Pramuka. Kemudian pada tahun 2019 melanjutkan pendidikan pada Universitas Hasanuddin Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan melalui jalur SBMPTN.

Selama menjadi mahasiswa penulis aktif dalam berbagai kegiatan organisasi kemahasiswaan. Penulis pernah menjabat sebagai anggota Divisi Kajian Strategis KMP ABP KEMAPI FIKP UNHAS Periode 2022. Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Desa Wisata Gelombang 108 di Desa Pajukkukang Kab. Soppeng pada tahun 2022. Penulis juga melaksanakan Praktik Kerja Profesi (PKP) di PT. Wahyu Pradana Binamulia pada tahun 2022. Sebagai tugas akhir, penulis melakukan penelitian berjudul “Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Usaha Jene’doang Desa Pajukkukang, Kabupaten Maros”.

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Pengolahan Produk Perikanan	4
B. Pendapatan	5
C. Biaya.....	6
D. Penerimaan	6
E. Nilai Tambah (<i>Value Added</i>)	7
F. Penelitian Terdahulu	8
G. Kerangka Pikir	11
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	13
A. Waktu dan Tempat Penelitian	13
B. Jenis Penelitian.....	13
C. Metode Pengambilan Sampel	13
D. Sumber Data.....	14
E. Teknik Pengumpulan Data.....	14
F. Teknik Analisis Data	14
G. Definisi Oprasional.....	16
IV. HASIL PENELITIAN	19
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	19
B. Karakteristik Responden	21
C. Biaya.....	24
D. Penerimaan	27
E. Pendapatan	27
F. Nilai Tambah (<i>Value Added</i>)	27
V. PEMBAHASAN.....	30
A. Usaha Produk Jene'doang.....	30
B. Biaya.....	31

C. Penerimaan	34
D. Pendapatan	34
E. Nilai Tambah.....	34
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	37
A. Kesimpulan	37
B. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu	8
Tabel 2. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami (1987)	16
Tabel 3. Jumlah penduduk di Desa Pajukukang	20
Tabel 4. Jumlah penduduk menurut mata pencaharian di Desa Pajukukang	20
Tabel 5. Sarana dan Prasarana di Desa Pajukukang.....	21
Tabel 6. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Umur.....	22
Tabel 7. Karakteristik responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	22
Tabel 8. Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Tanggungan.....	23
Tabel 9. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Usaha	23
Tabel 10. Biaya investasi usaha Jene'doang di Desa Pajukukang	24
Tabel 11. Biaya Penyusutan Usaha Jene'doang di Desa Pajukukang	25
Tabel 12. Biaya Variabel Usaha Jene'doang di Desa Pajukukang.....	26
Tabel 13. Biaya Total Usaha Jene'doang di Desa Pajukukang.....	26
Tabel 14. Penerimaan Usaha Jene'doang Di Desa Pajukukang.....	27
Tabel 15. Pendapatan Usaha Jene'doang	27
Tabel 16. Nilai Tambah Usaha Jene'doang di Desa Pajukukang.....	28
Tabel 17. Analisis Nilai Tambah Usaha Jene'doang di Desa Pajukukang	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Berpikir.....	12
Gambar 2. Peta Lokasi Penelitian.....	41

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu pengembangan industri di sektor kelautan dan perikanan yang berorientasi ekspor adalah industri pengolahan udang. Pada umumnya, udang dimanfaatkan tanpa kepala dan kulit atau tanpa kepala saja. Usaha perikanan, selain menghasilkan nilai ekonomis yang tinggi, juga ikut berperan dalam menghasilkan limbah. Sari & Abdiani (2015) menyebutkan bahwa selama ini pemanfaatan udang hanya terbatas untuk kebutuhan pangan saja sedangkan limbahnya seperti kulit dan kepala udang kurang termanfaatkan dengan baik (Syamsir, 2016).

Besarnya potensi perikanan akan menciptakan lapangan pekerjaan, khususnya industri kecil dan kerajinan rumah tangga. Pengolahan ikan pada dasarnya memiliki fungsi untuk memaksimalkan manfaat hasil, meningkatkan nilai tambah ekonomi, dan memperpanjang daya tahan simpanan sehingga hasil produksinya sangat berpengaruh terhadap keadaan sosial ekonomi. Limbah industri pengolahan perikanan pada awalnya hanya memberikan pengaruh negatif pada masyarakat dan lingkungan sekitarnya, namun sekarang limbah tersebut memberikan pengaruh positif karena dapat dimanfaatkan lagi sehingga dapat memberikan keuntungan bagi masyarakat. Pengembangan industri pengolahan limbah berpotensi untuk memperluas lapangan kerja, menumbuhkan usaha baru dalam masyarakat, dan meningkatkan pendapatan (Luhur, *at al*, 2016).

Limbah udang berupa kulit, kepala dan ekor mengandung senyawa kimia berupa kitin, kitosan, protein, kalsium karbamat, lemak, air, abu dan lain-lain (Fachry & Sartika, 2012). Pemanfaatan limbah udang di Indonesia masih terbatas untuk pembuatan kerupuk, petis, terasi, dan bahan pencampur pakan ternak. Limbah udang yang belum dimanfaatkan secara optimal menyebabkan limbah tersebut kurang memiliki nilai ekonomis dibandingkan dengan mengolahnya menjadi kitin dan kitosan yang bernilai ekonomis tinggi (Harjanti, 2014 & Purwanti, 2014). Haswati & Damayanti (2018) membuat sebuah prototipe untuk pengolahan kulit udang menjadi kitin, yang selanjutnya digunakan sebagai campuran pembuatan pupuk. Kitin dan kitosan banyak dibutuhkan berbagai industri modern seperti industri farmasi, biokimia, bioteknologi, biomedical, pangan, kertas, tekstil, pertanian, dan kesehatan (Nuralam, *at al*, 2012).

Maros merupakan salah satu daerah di Sulawesi Selatan yang memerlukan pendampingan di berbagai sektor terkhususnya bidang perikanan untuk mendukung upaya ini, maka diperlukanya bantuan dari pihak-pihak yang memiliki pengetahuan lebih dalam tentang hal ini. Masyarakat di Desa Pajukukang meamfaatkan limbah kepala

udang menjadi bahan tambahan pakan ternak. Limbah kepala udang dijemur kemudian dijadikan pakan, Sebagian besar masyarakat di Desa Pajukukang memanfaatkan limbah kepala udang ini sebagai bahan pakan, dimana limbah kepala udang ini didapatkan dari hasil buangan dari perusahaan-perusahaan pengolahan perikanan yang ada di Kawasan Industri Makassar yang dijual Kembali kemudian dibeli oleh masyarakat dan dioalah menjadi bahan pakan dan produk olahan.

Di daerah desa pajukukang juga terdapat beberapa kelompok umkm yang sebenarnya harus diberikan perhatian lebih dikarenakan masih banyak terkendala dalam proses pembuatan produk perikanan dalam hal ini Jene'doang atau saripati kepala udang di Kabupaten Maros, Home Industri telah banyak berkembang baik di kota-kota besar maupun di pedesaan. Salah satu daerah yang banyak berkembang Home Industri adalah terdapat di Kabupaten Maros. Terdapat salah satu Home Industri yang terletak di Desa Pajukukang Kab.Maros yaitu pengolahan produk makanan yang biasa disebut dengan Saripati Udang. Home Industri makanan di Kabupaten Maros merupakan usaha skala kecil yang bersifat rumah tangga, karena hanya dilakukan di rumah-rumah penduduk dan para pekerjanya berasal dari kalangan keluarga atau kerabat mereka sendiri (Ilham, 2022).

Home industri atau UMKM yang ada penting untuk mengetagui niali tambah dari produk olahannya, Usaha yang dilakukan oleh warga yang berpikir rasional akan berusaha mendapatkan keuntungan yang maksimal dengan penggunaan input yang seminimal mungkin. Untuk itu dalam menjalankan suatu usaha penting untuk melakukan perhitungan nilai tambah (*Value Added*). Menurut Hayami (1987), nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefenisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya tidak termasuk tenaga kerja sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan. Dengan kata lain nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen. Perhitungan nilai tambah memberikan kontribusi yang baik bagi perusahaan, home industri, UMKM, dll. Sebagai contoh produk olahan Jene'doang dimana bahan baku yang digunakan adalah limbah kepala udang kemudian diolah menjadi produk olahan baru

Saat ini semua pihak baik pemerintah, BUMN, swasta, dan masyarakat harus mampu memikul tanggung jawab bersama agar limbah hasil industri tidak hanya dibuang melainkan dapat diolah terlebih dahulu sehingga memberikan nilai tambah. Pengertian

nilai tambah (*value added*) di sini adalah suatu komoditas yang bertambah nilainya karena melalui proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dari pengertian ini definisi nilai tambah adalah selisih lebih antara nilai produk dengan nilai biaya input, tidak termasuk upah tenaga kerja. Dari pengertian tersebut, bahan baku yang telah mengalami perubahan nilai karena mengalami pengolahan dapat diperkirakan seberapa besar nilainya.

Sehubungan dengan hal tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “*Analisis Nilai Tambah (Value Added) Usaha Pengolahan Perikanan Jene'doang di Desa Pajukukang Kabupaten Maros*”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka yang dapat dikaji dalam penelitian ini adalah :

1. Berapa pendapatan pemilik usaha jene'doang di Desa Pajukukang Kabupaten Maros?
2. Berapakah nilai tambah (*value added*) usaha jene'doang di Desa Pajukukang Kabupaten Maros?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini dilakukan yaitu :

1. Mengetahui tingkat pendapatan usaha Jene'doang di Desa Pajukukang Kabupaten Maros
2. Mengetahui nilai tambah (*value added*) usaha Jene'doang di Desa Pajukukang Kabupaten Maros

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi berbagai pihak, antara lain:

1. Akademik
Penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu sumber informasi dan referensi keilmuan pada penelitian selanjutnya
2. Masyarakat
Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan sebagai bahan acuan bagi masyarakat yang memiliki usaha perikanan mengenai pendapatan dan pemasaran produknya
3. Intansi terkait
Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan masukan kepada pihak intansi mengenai permasalahan pengolahan ikan jene'doang

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengolahan Produk Perikanan

Besarnya potensi perikanan akan menciptakan lapangan pekerjaan, khususnya industri kecil dan kerajinan rumah tangga. Pengolahan ikan pada dasarnya memiliki fungsi untuk memaksimalkan manfaat hasil, meningkatkan nilai tambah ekonomi, dan memperpanjang daya tahan simpanan sehingga hasil produksinya sangat berpengaruh terhadap keadaan sosial ekonomi (Winarti, 2016).

Produk hasil perikanan lebih cepat mengalami pembusukan daripada daging unggas dan mamalia lainnya, disebabkan oleh sifat reaktif system biokimia tubuh. Masalah lainnya dalam industri pengolahan produk perikanan adalah masih minimnya dukungan infrastruktur seperti pelabuhan perikanan, jalan, listrik dan air bersih. Di samping itu, adanya sifat dan karakteristik produk perikanan yang mudah rusak sangat membutuhkan dukungan sistem jaringan logistik dan teknologi khusus agar produk perikanan bisa lebih tahan lama. Untuk mengatasinya, KKP saat ini tengah membangun Sistem Logistik Ikan Nasional (SLIN) guna menampung dan mendistribusikan bahan baku dari lokasi penangkapan dan sentra budidaya ke UPI secara efisien (Sunoto, 2012). Selain itu, juga melakukan langkah-langkah strategis melalui pengembangan program revitalisasi di bidang perikanan yang mencakup revitalisasi sumber-sumber pertumbuhan ekonomi yang ada seperti kegiatan usaha di bidang penangkapan ikan dan budidaya perikanan serta mengoptimalkan unit usaha pengolahan ikan dalam negeri (Permen KP, 2014). Kondisi ini mempengaruhi dibutuhkannya prosedur penerapan teknik padaproses pasca panen dan pengolahan agar produk hasil perikanan tetap memiliki keamanan dan mutu sesuai kebutuhan konsumen (Naiu dkk, 2018).

Selama ini pengolah perikanan belum berfikir ke arah orientasi pasar, asal memperoleh lebih mereka sudah puas, tanpa berusaha untuk mengembangkan usahanya dan melakukan *diversifikasi* produk yang disukai konsumen. Menurut (Ahmed *et al.*, 2017), dalam era perdagangan bebas, rintangan perdagangan sudah tidak ada lagi dan modal investasi asing sangat terbuka. Sehingga apabila pengelolaan usaha perikanan, terutama usaha pengolahan tradisional kurang baik, maka yang terjadi justru persaingan antar industry perikanan domestik dengan industri perikanan investor asing yang kuat modal, yang terjadi kesejahteraan nelayan dan pengolah ikan justru semakin memburuk. Sebuah catatan penting, bahwa sebenarnya produk unggulan daerah itu tidak harus berupa hasil pengolahan/industri dengan teknologi canggih atau dengan investasi tinggi, tetapi bisa berupa 'produk lokal' dengan daya saing yang handal (Komaruddin, 2020).

Limbah industri pengolahan perikanan pada awalnya hanya memberikan pengaruh negatif pada masyarakat dan lingkungan sekitarnya, namun sekarang limbah tersebut memberikan pengaruh positif karena dapat dimanfaatkan lagi sehingga dapat memberikan keuntungan bagi masyarakat. Pengembangan industri pengolahan limbah berpotensi untuk memperluas lapangan kerja, menumbuhkan usaha baru dalam masyarakat, dan meningkatkan pendapatan (Luhur, *et al*, 2016).

Sebagai contoh pengolahan perikanan yaitu pemanfaatan limbah udang, Pemanfaatan limbah udang yang berkembang di Indonesia berupa kepala udang kering yang digiling menjadi tepung limbah udang sebagai campuran kerupuk, petis, terasi, campuran pakan ternak pengolahan silase ikan dan pengolahan chitin dan chitosan dari kulit/kepala udang. Salah satu pemanfaatan limbah udang yang cukup menarik dan dapat menambah nilai tambah dari limbah udang adalah pembuatan flavor. Flavor merupakan gabungan dari bau, rasa dan rangsangan mulut (Lucia, *et al*, 2014)

B. Pendapatan

Pendapatan (*revenue*) adalah penambahan bruto (*gross increase*) terhadap modal sehubungan dengan kegiatan perusahaan. Dapat berasal dari penjualan barang, pemberian jasa kepada pelanggan, penyewaan aktiva, peminjaman uang, dan kegiatan lainnya yang dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh laba (Tuturoong *et al.*, 2021). Harnanto (2019) menjelaskan bahwa kenaikan atau bertambahnya aset dan penurunan atau berkurangnya liabilitas perusahaan yang merupakan akibat dari aktivitas operasi atau pengadaan barang dan jasa kepada masyarakat atau konsumen pada khususnya.

Pendapatan menurut Sochid (2018) menyatakan bahwa pendapatan merupakan aliran masuk aktiva yang timbul dari penyerahan barang/jasa yang dilakukan oleh suatu unit usaha selama periode tertentu. Hendriksen dalam Yusriana *et al.* (2022) mengemukakan bahwa konsep dasar pendapatan adalah proses arus, penciptaan barang dan jasa selama jarak waktu tertentu. Pendapatan atau keuntungan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya.

Pendapatan dikatakan juga sebagai adalah total penerimaan yang diperoleh pada periode tertentu. Pendapatan dibagi menjadi pendapatan kotor (penerimaan) dan pendapatan bersih (keuntungan). Pendapatan kotor merupakan ukuran produktivitas sumber daya yang yang di produksi. Sedangkan pendapatan bersih merupakan pendapatan kotor yang dikurangi total biaya usaha yang dikeluarkan. Pendapatan bersih dikatakan juga sebagai keuntungan yang diterima oleh produsen agroindustri olahan sagu dari selisih antara penerimaan yang diperoleh produsen dengan total biaya produksi (Al-Afif *et al.*, 2022)

C. Biaya

Biaya adalah pengorbanan sumber daya produksi untuk mencapai suatu sasaran/tujuan tertentu yang diukur dengan satuan nilai uang yang telah atau mungkin terjadi serta memberikan manfaat untuk masa yang akan datang. Menurut Mulyadi (2009) biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Selanjutnya dikatakan biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan yaitu biaya langsung (*direct cost*) dan biaya tidak langsung (*indirect cost*). Biaya langsung (*direct cost*) adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, sedangkan biaya tidak langsung (*indirect cost*) adalah biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai.

Menurut Fathorrozi *et al* (2003) biaya dapat dibagi berdasarkan sifatnya, artinya mengkaitkan antara pengeluaran yang harus dibayar dengan produk atau output yang dihasilkan yaitu:

1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*) merupakan kewajiban yang harus dibayar oleh suatu perusahaan per satuan waktu tertentu untuk keperluan pembayaran semua input tetap dan besarnya tidak bergantung dari jumlah produk yang dihasilkan. Jenis-jenis biaya tetap dalam usaha pengolahan ikan asin ini adalah ember, selang, bilah, fiber, gayung, fiber, delta
2. Biaya Variabel (*Variabel Cost*) adalah kewajiban yang harus dibayar oleh suatu perusahaan pada waktu tertentu untuk pembayaran semua input variabel yang digunakan dalam proses produksi. Jenis biaya variabel dalam usaha pengolahan ikan asin ini adalah bahan baku utama ikan segar, garam, tenaga kerja, dan lain-lain.
3. Biaya Total (*Total Cost*) merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel dalam proses produksi.

$$TC = FC + VC$$

Dimana :

TC = Total Cost (Total Biaya)

FC = *Fixed Cost* (Biaya Tetap)

VC = *Variabel Cost* (Variabel Cost)

D. Penerimaan

Menurut Suratiyah (2015), penerimaan atau pendapatan kotor adalah seluruh pendapatan yang diperoleh dari usaha selama satu periode diperhitungkan dari hasil penjualan atau hasil penaksiran kembali. Pendapatan kotor sama dengan jumlah

produksi (y) dikalikan dengan harga persatuan (py). Terdapat dua hal dalam memproduksi suatu barang yang menjadi fokus utama dari seseorang pengusaha dalam rangka mendapatkan keuntungan yang maksimum, yaitu ongkos (*cost*) dan penerimaan (*revenue*). Penerimaan adalah jumlah uang yang diperoleh dari penjualan sejumlah output atau dengan kata lain merupakan segala pendapatan yang diperoleh oleh perusahaan hasil dari penjualan hasil produksinya. Hasil total penerimaan dapat diperoleh dengan mengalihkan jumlah satuan barang yang dijual dengan harga barang yang bersangkutan (Firmawati, 2016). Untuk mengetahui besarnya penerimaan dapat diketahui dengan rumus (Suriadi, 2015):

$$TR = Q \times P$$

Dimana:

TR = Total revenue / Total penerimaan pada usaha pengolahan ikan jene'doang di Desa Pajukukang (Rp)

Q = Total quantity / Jumlah produksi pada usaha pengolahan ikan jene'doang di Desa Pajukukang (kg)

P = Price / Harga penjualan usaha pengolahan perikanan jene'doang Desa Pajukukang (Rp)

Penerimaan adalah jumlah nilai atau hasil penjualan yang diterima dalam menjalankan usaha. Total penerimaan dalam usahatani diperoleh dari produksi fisik dikalikan dengan harga produksi. Bila keadaan memungkinkan, maka sebaiknya petani mengolah sendiri hasil pertaniannya untuk mendapatkan kualitas hasil yang baik yang harganya relatif tinggidan akhirnya juga akan mendatangkan total penerimaan yang lebih besar. Penerimaan yaitu jumlah hasil produksi dikalikan dengan harga satuan produksi total yang dinilai dalam satuan rupiah dan dinyatakan dalam satuan rupiah per satu kali proses produksi (Septiawan, 2017).

E. Nilai Tambah (*Value Added*)

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antaranilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami *et al.*, 1987).

Nilai tambah dapat dihitung dengan dua cara yaitu dengan menghitung nilai tambah selama proses pengolahan dan menghitung nilai tambah selama proses pemasaran (Hayami *et al.*, 1987). Tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk mengukur balas jasa yang diterima pelaku sistem (pengolah) dan kesempatan kerja yang dapat diciptakan oleh sistem tersebut.

Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan non teknis (faktor pasar). Faktor teknis terdiri dari jumlah dan kualitas bahan baku serta input penyerta, kualitas produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi, dan penggunaan unsur tenaga kerja. Faktor pasar meliputi harga bahan baku, harga jual output, upah tenaga kerja, modal investasi, informasi pasar, dan nilai input lain.

F. Penelitian Terdahulu

Dalam penelitian ini penulis mengambil tiga penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian penulis yang akan dijadikan sebagai bahan perbandingan dalam penelitian yang akan penulis lakukan nantinya.

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

No.	Nama Penulis & Tahun	Judul	Hasil dan Pembahasan	Perbedaan Penelitian
1	Muh Ilham	Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Jene'doang Di Desa Pajukukang	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya total rata-rata usaha Jene'doang di Desa Kuala Baru adalah sebesar Rp.14.698.000 pertahun. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp. 33.600.000 pertahun sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh Produsen iJene'doang Rp. 18.902.000 per Tahun. Usaha Jene'doang menunjukkan kriteria $R/C > 1$ yang berarti semua usaha	Menganalisis besarnya biaya, penerimaan dan keuntungan dalam usaha pengolahan dan kelayakan usaha Jene'doang di Desa Pajukukang

			produk olahan perikanan yang dijalankan mengalami keuntungan atau usaha yang dijalankan tersebut layak	
2	Dedi Supriadi, eulis Enda Nugraha, Restu Widiya Yaka, Rena, 2021	Analisis Nilai Tambah 9 (<i>Value Added</i>) Usaha Pemasaran dan Pengolahan Hasil Perikanan Di Kota Cirebon	Pada penelitian ini hasil dan Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah dari 12 jenis olahan produk perikanan yang diteliti terbagi dalam 3 segmen usaha didapatkan nilai tambah rata-rata tertinggi adalah pengolahan hasil perikanan diversifikasi produk sebesar Rp. 2.480.648,82 (53,06%), kemudian diikuti oleh pengolahan hasil perikanan tradisional sebesar Rp.1.484.040,57 (70,29%) dan yang terkecil adalah pemasaran ikan segar sebesar Rp. 12.572,0 (30,87%). Selain itu terdapat 2 jenis olahan yang menghasilkan nilai tambah lebih besar dibandingkan dengan yang lainnya yaitu olahan otak-otak ikan produk dari Bapak M. Solachudin sebesar Rp. 8.647.500,00 (61,01%) dan diikuti oleh pengolah ikan asin Ibu Tarmini sebesar Rp. 2.684.400,00	Menganalisis mengenai nilai tambah usaha pemasaran dan pengolahan hasil perikanan di kota Cirebon

			(89,48%) serta sebanyak sepuluh jenis olahan produk perikanan lainnya memiliki nilai tambah lebih kecil dari Rp.1.106.166,00.	
3	Ayu (2022)	Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lele Salai di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Baru	Hasil dari penelitian ini yaitu Teknologi produksi yang digunakan masih sederhana, produksi yang dihasilkan sebanyak 20 kg/proses produksi dan 240kg/bulan. (3) Biaya produksi senilai Rp 2.258.060/proses produksi dan Rp 27.096.725/bulan, dengan pendapatan bersih senilai Rp 241.939/proses produksi dan Rp 2.903.274/bulan, dengan efisiensi sebesar 1,11 atau 11% artinya usaha Sedap Bakat menguntungkan, pendapatan kerja keluarga yang diperoleh senilai Rp 653.439/proses produksi dan Rp 7.841.274/bulan, pendapatan kerja keluarga berasal dari upah yang diterima oleh pekerja yang nantinya upah tersebut akan kembali ke usaha Sedap Bakat karena tenaga kerja yang	Menganalisis nilai tambah pengolahan ikan lele Salai di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya

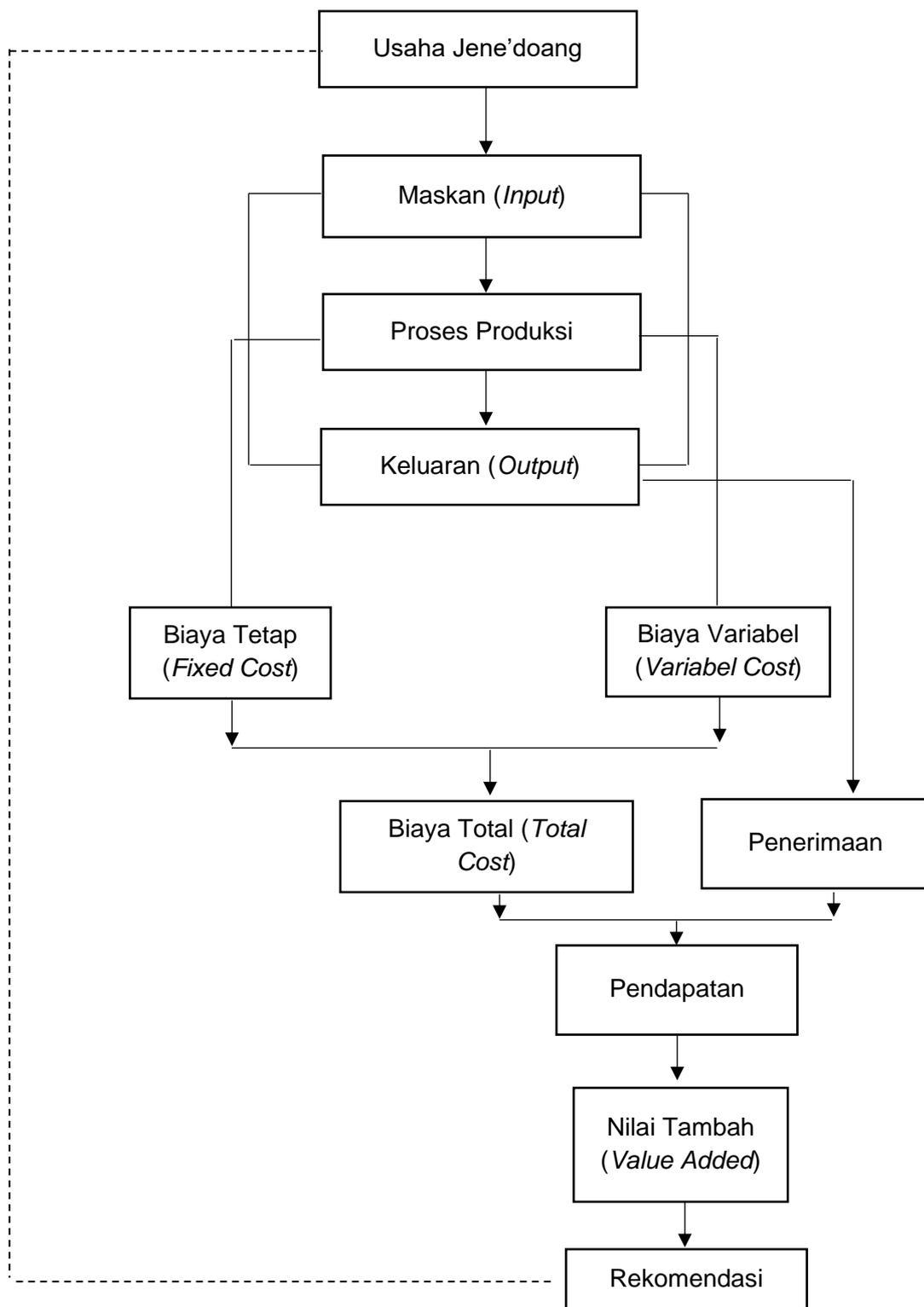
digunakan berasal dari dalam keluarga. Serta nilai tambah yang dihasilkan senilai Rp 6.798,11/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 27,19%.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian Muh Ilham yaitu penelitian Ilham menganalisis tentang kelayakan usaha dari usaha jene'doang sedangkan penelitian ini menganalisis tentang Nilai Tambah Usaha Jene'doang di Desa Pajukukang Kabupaten Maros. Perbedaan penelitian Ayu yaitu perbedaan produk yang diteliti dimana penelitian ini menganalisis tentang produk olahan perikanan khas maros yaitu Jene'doang.

G. Kerangka Pikir

Desa Pajukukang Kabupaten Maros merupakan salah satu daerah pesisir Sulawesi Selatan yang memiliki potensi sumberdaya perairan yang melimpah. Salah satu potensinya adalah udang, dimana udang merupakan salah satu potensi perikanan yang memiliki potensi pasar yang cukup besar dan menjanjikan. Potensi pemanfaatan udang sebagai bahan makanan ataupun bahan olahan makanan sudah sangat sering dijumpai di kehidupan masyarakat, namun permasalahan yang muncul kemudian adalah bagaimana pemanfaatan limbah udang yang masih memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi contohnya kepala udang. Dari hal tersebut kemudian masyarakat desa pajukukang melakukan usaha Jene'doang yang memanfaatkan limbah udang sebagai salah satu potensi ekonomi.

Proses produksi pada usaha jene'doang dapat memberikan dampak terhadap penerimaan yang diterima oleh pengusaha pengolahan jene'doang. Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Usaha yang dilakukan oleh warga yang berpikir rasional akan berusaha mendapatkan keuntungan yang maksimal dengan penggunaan input yang seminimal mungkin. Selain berusaha mencapai keuntungan yang maksimal, pengusaha juga memperhatikan efisiensi pemasaran pada usaha. Serta dengan memperhitungkan berapa nilai tambah (*value added*) pada usaha Jene'doang



Gambar 1. Kerangka Berpikir