



### Research Article

## ANALYSIS OF ADDED VALUE PROCESSING FISHERY PRODUCT CHILLI SAUCE IN INCREASING UMKM BUSINESS INCOME IN SAMARINDA CITY

Dinda Arzeti<sup>1</sup>, Erwiantono<sup>2</sup>, Heru Susilo<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman, Jalan Gn. Tabur, Kec. Samarinda Ulu, Samarinda, Kalimantan Timur, 75242, Indonesia

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Received 2023-11-05

Revised 2023-11-12

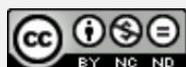
Accepted 2023-12-18

#### Keywords:

baby cumi, ponpon chili sauce, hayami method

#### <sup>\*)</sup>Corresponding Author:

e-mail: [erwiantono@fpik.unmul.ac.id](mailto:erwiantono@fpik.unmul.ac.id)



This work is licensed under the BY-NC-ND License :

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

#### Cite this as:

### ABSTRACT

Fishery product processing is an activity that uses fishery product materials as input to become a product that has added value or higher economic value as output. Baby cumi chili sauce is a processed fishery product that uses the process of making chili sauce and adds fishery products, namely baby cumi. The aim of this research was to find out the results of the level of income obtained from selling baby cumi chili sauce and to find out the added value of baby cumi chili sauce which has a higher economic value. This research was carried out from May 2023 to July 2023. The method used in this research was the Hayami method. The results of this research showed that processing baby cumi chili sauce generated income of Rp. 1,432,243/month and produced the added value of IDR 59,544/kg.

## 1. PENDAHULUAN

Perikanan mempunyai peran penting dan strategis dalam pembangunan perekonomian nasional, terutama dalam meningkatkan perluasan kesempatan kerja, pemerataan pendapatan, dan peningkatan taraf hidup bangsa pada umumnya, nelayan kecil, pembudidaya ikan-ikan kecil, dan pihak-pihak pelaku usaha di bidang perikanan (Kusumastanto, 2006).

Samarinda memiliki wilayah seluas 783 km<sup>2</sup> dengan kondisi geografi daerah berbukit dengan ketinggian bervariasi dari 10 sampai 200 meter dari permukaan laut (BPS Kota Samarinda, 2022). Salah satu wilayah yang memiliki potensi sumberdaya perikanan dan kelautan di Indonesia adalah wilayah Kalimantan Timur. Berdasarkan hasil observasi, produksi perikanan tangkap laut di wilayah Kalimantan Timur adalah 116.811 ton dan pada Kota Samarinda adalah 13.749 ton pada tahun 2020 Provinsi Kalimantan Timur (DKP Kaltim, 2020).

Sumber daya perikanan adalah suatu sumber daya yang penting bagi manusia, karena bernilai ekonomis. Sifat dari produk perikanan yang mudah rusak/membusuk atau biasa pula disebut *Perishable Foods* merupakan masalah yang memerlukan penanganan dan pengolahan yang baik. Untuk mencegah proses pembusukan agar produk yang melimpah itu dapat dimanfaatkan, maka perlu dikembangkan berbagai cara penanganan dan pengawetan

yang tepat. Penanganan itu sendiri, bertujuan mempertahankan produk hasil perikanan selama mungkin dengan menghambat atau menghentikan aktivitas mikroorganisme pembusuk (Irawan, 2005 dalam Fatmawati dan Mardina, 2014).

Pengolahan perikanan merupakan suatu kegiatan yang dilakukan dengan pemanfaatan hasil perikanan untuk diolah menjadi sebuah produk. Kegiatan pengolahan ikan di Indonesia masih tergolong pengolahan ikan tradisional dan dilakukan pada skala industri rumah tangga (Herawati, 2002). Pengolahan hasil perikanan yang masih tidak sebanyak sub sektor perikanan tangkap dan perikanan budidaya di Kota Samarinda maka perlu adanya pemanfaatan hasil perikanan.

Pada hasil tangkapan untuk menjaga mutu suatu hasil tangkapan perlu adanya pengolahan lebih lanjut pada hasil tangkapan. Sehingga, hasil tangkapan perikanan tersebut setelah melalui proses akan menghasilkan sebuah nilai tambah. 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 antara nilai produk dengan biaya bahan baku dan *input* lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Hayami et al, 1987).

Maka dari itu, tujuan pada penelitian

ini untuk fokus menentukan dan mendapatkan hasil nilai tambah pada suatu produk usaha UMKM di Kota Samarinda.

## 2. METODE PENELITIAN

### 2.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Studi ini dilakukan pada salah satu usaha UMKM Sambal Ponpon di Kota Samarinda, yang dilaksanakan dari bulan Mei 2023 hingga Juli 2023.

### 2.2. Alat dan Bahan

Peralatan meliputi kuesioner digunakan dalam melakukan wawancara dan mengumpulkandata primer, alat tulis untuk mendata hasil wawancara serta komputer untuk menganalisis data.

### 2.3. Metode Pengambilan Sampel

Metode pemilihan sampel ini memakai metode kriteria tertentu (*purposive sampling*) dalam menentukan responden usaha UMKM. Menurut Arikunto (2003, h.15) *purposive sampling* adalah penelitian dengan cara mengambil sampel secara sengaja sesuai dengan persyaratan atau kriteria sampel yang diperlukan. Kriteria yang dilakukan beberapa pertimbangan dengan sengaja dari penentuan usaha UMKM perikanan, jenis produk yang diproduksi dan penetapan hanya satu responden yaitu pemilik usaha UMKM.

## 2.4 Metode Analisis Data

Analisis data pada studi ini menggunakan metode analisi pendapatan dan analisis nilai tambah dengan menggunakan metode hayami. Menurut Soekartawi (1999) bahwa pendapatan adalah selisih antara jumlah penerimaan dan jumlah biaya yang dikeluarkan pada usaha yang dapat di hitung dengan rumus sebagai berikut:

$$p = TR - TC$$

Keterangan:

$\pi$  = Pendapatan (Rp/Bulan)

TR (Total *revenue*) = Total Penerimaan (Rp/Bulan)

TC (Total *cost*) = Total Biaya (Rp/Bulan)

Menurut Nurhayati (2004), penentuan besarnya nilai tambah dari produk olahan perikanan yang dikaji secara kuantitatif dilakukan dengan menggunakan metode hayami.

**Tabel 2.1.** Prosedur Perhitungan Nilai Tambah dengan Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
<b>I Output, Input dan Harga</b>		
1.	Output (Kg)	(1)
2.	Input (Kg)	(2)
3.	Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4.	Faktor Konversi	(4)=(1)/(2)
5.	Koefisiensi Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5)=(3)/(2)
6.	Harga Output	(6)
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/Jam)	(7)
<b>II Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8.	Harga Bahan Baku (Rp)	(8)
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10.	Nilai Output (Rp/Kg)	(10)=(4)x(6)
11. a.	Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a)=(10)-(9)-(8)
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	(11b)=(11a/10)x100%
12. a.	Pendapatan Tenaga	(12a)=(5)-(7)

	Kerja (Rp/Kg)	
b.	Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b)=(12a/11a) \times 100\%$
13. a.	Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a)=(11a)-(12a)$
b.	Tingkat Keuntungan (%)	$(13b)=(13a/11a) \times 100\%$
<b>III Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>		
14.	Marjin (Rp/Kg)	$(14)=(10)-(8)$
a.	Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$(14a)=(12a/14) \times 100\%$
b.	Sumbangan Input Lain (%)	$(14b)=(9/14) \times 100\%$
c.	c.Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	$(14c)=(13a/14) \times 100\%$

Sumber: (Hayami *et al*, 1987)

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. Hasil

Studi ini dilakukan pada usaha UMKM Sambal Ponpon yang mengolah sambal *baby* cumi dimana proses pengolahan sambal *baby* cumi dalam satu bulan dilakukan 4 kali produksi. Terdapat beberapa biaya yang dikeluarkan pada

pengolahan sambal *baby* cumi dari biaya investasi dan biaya operasional. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan akan menampilkan beberapa rincian biaya yang telah dilakukan pemilik selama berdirinya usaha pengolahan sambal *baby* cumi:

#### 1. Biaya Investasi

Berdasarkan studi yang telah dilakukan biaya investasi yang dikeluarkan pada saat pelaksanaan usaha pengolahan Sambal Ponpon yaitu wajan besar, mesin cup, kompor dan peralatan investasi lainnya yang memiliki umur teknis 1-10 tahun. Jumlah biaya investasi yang sudah dikeluarkan sebesar Rp 7.961.000 dengan rincian detail biaya investasi yang dikeluarkan dengan rincian biaya investasi yang dapat dilihat pada Tabel 3.1.

**Tabel 3.1.** Rekapitulasi Biaya Investasi

No	Jenis Barang/Alat	Satuan	Jumlah	Harga (Rp)	Masa Pakai (Bulan)	Total Biaya (Rp)
1	wajan besar	unit	3	250.000	36	750.000
2	sepatula	unit	2	150.000	24	300.000
3	baskom besar stanlis	unit	3	50.000	12	150.000
4	baskom kecil plastik	unit	6	20.000	12	120.000
5	pisau	unit	3	12.000	12	36.000
6	nampan besar	unit	2	124.000	36	248.000
7	blender	unit	1	283.000	36	283.000
8	gilingan cabai	unit	1	600.000	84	600.000
9	mesin cup	unit	1	1.243.000	84	1.243.000
10	kompor	unit	2	378.000	60	756.000
11	tabung gas 5kg	unit	2	375.000	60	750.000
12	freezer	unit	1	1.870.000	120	1.870.000
13	keranjang	unit	3	70.000	24	210.000
14	rak kayu	unit	1	187.000	48	187.000
15	rak besi	unit	1	389.000	60	389.000

16	timbangan	unit	1	69.000	36	69.000
<b>Total</b>						<b>7.961.000</b>

2. Biaya Operasional

Biaya operasional yang digunakan dalam usahapengolahan sambal *baby* cumi meliputi biaya pembelian bahan baku cumi, kemasan, cabai, bawang dan bahan oprasional lainnya. Total biaya yang digunakan dalam proses pembuatan sambal *baby* cumi

memiliki hasil produksi sebesar Rp.

6.009.000/bulan, (Nurlaela dan Ahfandi Ahmad, 2022) yang memiliki biaya operasional Rp. 6.752.600/bulan pada olahan otak-otak ikan tenggiri, ikan lele dan ikan gabus yang menjadi pembanding dengan biaya operasioanl pada studi ini. Berdasarkan rincian biaya operasional yang digunakan selama proses pembuatan sambal *baby* cumi dapat dilihat pada Tabel 3.2.

**Tabel 3.2.** Rekapitulasi Biaya Operasional

Bahan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah Biaya (Rp/ Produksi)	Jumlah Biaya (Rp/Bulan)
Baby Cumi	7	Kg	89.000	350.000	1.400.000
Cabai Merah	4	Kg	40.000	160.000	640.000
Cabai Keriting	4	Kg	26.000	104.000	416.000
Minyak Goreng	2	Liter	15.000	30.000	120.000
Bawang Merah	3	Kg	25.000	75.000	300.000
Bawang Putih	2	Kg	25.000	50.000	200.000
Garam	1	Bungkus	3.000	3.000	12.000
Penyedap Rasa	2	Bungkus	1.500	3.000	12.000
Gula	0,5	Kg	14.000	7.000	28.000
Tomat	2	Kg	13.000	26.000	104.000
Isi Tabung Gas	2	Tabung	9.000	36.000	144.000
Kemasan	30	Cup	2.500	75.000	300.000
Stiker	30	Lembar	500	15.000	60.000
Pulsa	1	Bulan	50.000	12.500	50.000
Listrik	1	Bulan	50.000	12.500	50.000
Air	1	Bulan	43.000	10.750	43.000
Tenaga Kerja	2	Hari	75.000	150.000	600.000
<b>Jumlah</b>				<b>1.502.250</b>	<b>6.009.000</b>

3. Analisis Pendapatan

Hasil pendapatan yang diperoleh

pemilik pada penjualan sambal *baby* cumi sebesar Rp 1.902.243 dengan rincian yang ada pada Tabel 3.3.

**Tabel 3.3.** Hasil Pendapatan Sambal *Baby* Cumi

Olahan	Total Penerimaan (TR) (Rp/Bulan)	Total Biya( TC) (Rp/Bulan)	Pendapata n
sambal <i>baby</i>	8.000.000	6.097.756	1.902.243

4. Analisis Nilai Tambah

Studi ini terdapat *output* untuk satu bulan produksi sambal *baby* cumi sebanyak 40kg yang berarti dalam sekali proses produksi sambal

menghasilkan 10kg sambal *baby* cumi. *Input* yang digunakan sebanyak 28kg yang dimana satu kali produksinya menggunakan 7kg bahan baku. Penggunaan jam kerja setiap pekerja sama, pekerja pada proses pengolahan sambal *baby* cumi dalam sekali produksi di upah Rp. 75.000/orang. Berdasarkan perhitungan diketahui HOK pada produksi sambal *baby* cumi memiliki nilai HOK sebesar 6,4. Faktor konversi pada perhitungan di tenaga kerja yang dibagi dengan *input* menghasilkan nilai sebesar 1,4 yang berarti 1kg bahan baku yang digunakan menghasilkan 1,4 sambal *baby* cumi. Besarnya nilai koefisien dari tenaga kerja sebesar 0,228 yang dimana untuk pengolahan 1kg bahan baku dibutuhkan tenaga kerja sebesar 0,228. Harga *output* pada sambal *baby* cumi yaitu Rp. 200.000/kg. upah pada tenaga kerja saat proses pengolahan yang di hitung per jam sebesar Rp. 9.375/jam dan untuk proses pengolahan sambal *baby* cumi ini mempekerjakan 2 tenaga kerja sehingga upah dari tenaga kerja dikalikan dengan jumlah tenaga kerja yaitu hasil tersebut Rp. 18.750/jam.

Harga dari bahan baku sebesar Rp. 89.000/kg. Sumbangan dari input lain pada proses pengolahan sambal *baby* cumi digunakan dalam sebulan produksi menghasilkan Rp. 111.955. Nilai *output* sambal *baby* cumi yang di hasilkan sebesar Rp. 285.714/kg. Nilai tambah dari setiap kilogram sambal *baby* cumi sebesar Rp.

84.758/kg atau 29.67% dalam satu bulan proses produksinya. Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh dari kegiatan proses produksi sambal *baby* cumi yaitu sebesar Rp. 4.285/kg artinya nilai tersebut menunjukkan dari setiap nilai dihasilkan dari satu kilo bahan baku akan terdistribusi pendapatan tenaga kerja sebesar Rp. 4.285/kg atau 5.06%. keuntungan yang diperoleh dari pemilik sambal *baby* cumi yaitu sebesar Rp 80.472/kg dengan tingkat keuntungan yang dihasilkan sebesar 94.94%.

Margin dari pengolahan sambal *baby* cumi yaitu sebesar Rp 196.714/kg. margin pendapatan yang dihasilkan pemilik adalah 2.18%, margin sumbangan input lain menghasilkan nilai 56.91%, margin bagi keuntungan pemilik usaha menghasilkan nilai 40.91%. Dengan rincian yang dapat dilihat pada tabel.5

**Tabel 3.5.** Perhitungan Analisis Nilai Tambah Sambal *Baby Cumi*

I. Output Input dan Harga		Diharapkan ada hiburan untuk para	
1	Output (Kg/Bulan)	konsumen seperti live musik sehingga	40
2	Input (Kg/Bulan)	dapat menarik konsumen lebih banyak	28
3	Tenaga Kerja (HOK)	3	6.4
4	Faktor Konversi	khususnya para anak muda.	1.4
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	$(4)=(1)/(2)$	0.22
6	Harga Output (Rp)	6	200.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/Jam)	7	18.750
II. Penerimaan dan Keuntungan		SARAN	
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	Perlu adanya perhitungan nilai tambah	89.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	pada pengolahan usaha UMKM sambal	11.955
10	Nilai Output (Rp/Kg)	<i>baby cumi</i> untuk mengetahui apakah dari	285.714
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	usaha tersebut memiliki seberapa besar	84.758
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	nilai tambah yang telah dihasilkan.	29.67
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a)=(5) \times (7)$	4285
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	DAFTAR PUSTAKA	5.06
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	Arikunto, Suharsimi. 2003. <i>Prosedur</i>	80.472
	b. Tingkat Keuntungan %	(Penelitian, Suatu Praktek. Jakarta:	94.94
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		Bina Aksara.	
14	Marjin (Rp/Kg)	Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan	6.714
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	Timur. 2022. <i>Provinsi Kalimantan Timur dalam Angka 202</i> . BPS	2.18
	b. Sumbangan Input Lain (%)	Provinsi Kalimantan Timur.	56.91
	c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	$(14c)=(13a/14) \times 100\%$	40.91

## 4. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1. Kesimpulan

Hasil penelitian dan pembahasan diatas, dapat disimpulkan bahwa pada pendapatan yang dihasilkan pada penjualan sambal *baby cumi* yaitu sebesar Rp 1.902.243/bulan dan nilai tambah yang dihasilkan pada proses pengolahan sambal *baby cumi* sebesar Rp. 84.758/kg atau 29.67% dengan keuntungan nilai tambah sebesar Rp. 80.472/kg atau 94.94%.

### 4.2. Saran

Diharapkan ada hiburan untuk para

konsumen seperti live musik sehingga dapat menarik konsumen lebih banyak khususnya para anak muda.

### SARAN

Perlu adanya perhitungan nilai tambah pada pengolahan usaha UMKM sambal *baby cumi* untuk mengetahui apakah dari usaha tersebut memiliki seberapa besar nilai tambah yang telah dihasilkan.

### DAFTAR PUSTAKA

Arikunto, Suharsimi. 2003. *Prosedur Penelitian, Suatu Praktek*. Jakarta: Bina Aksara.

Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Timur. 2022. *Provinsi Kalimantan Timur dalam Angka 202*. BPS Provinsi Kalimantan Timur.

<https://kaltim.bps.go.id/indicator/56/627/1/produksiperikanan-tangkapmenurut-kabupaten-kota-dan-jenis-penangkapan-.html>

Fatmawati dan Mardiana, 2014. Tepung Ikan Gabus sebagai Sumber Protein (*Food Suplement*). *Jurnal Bionature*, 15, (1), 54-60.

Hayami, Y et al. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prespective From Sinda Village. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC)*. Bogor. 75 hal.

Herawati E. S. 2002. *Pengolahan Ikan*

- Secara Tradisional : Prospek dan Peluang Pengembangan. J. Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol 21 No. 2.
- Irawan, A. (1995). Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. Aneka. Solo.
- Kusumanstanto T. 2006. Ekonomi Kelautan (*Ocean Economics – Oceanomics*). Bogor : Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan, Institut Pertanian Bogor
- Soekartawi. 1999. Agribisnis: Teori Dan Aplikasinya. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.205 hal.
- Nurlaela dan A. Ahmad. 2022. Analisis Pendapatan Pengolahan Otak-otak Sebagai Makanan Khas Sulawesi Selatan (Studi Kasus : UKM Aroma Laut). *Onsiklopedia Of Jurnal*. Vol. 5, No.1.
- Andika P. Mahardani, Ambarawati, dan N. G. Ustiana. 2015. Analisis Nilai Tambah Usaha Olahan Ikan (Kasus pada Kelompok Pengolah dan Pemasar Dwi Tunggal di Banjar Penganggahan, Desa Tengkidak, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan). *E-Jurnal Agrobisnis dan Agrowisata*. Vol. 4, No. 2. Hal 58.