

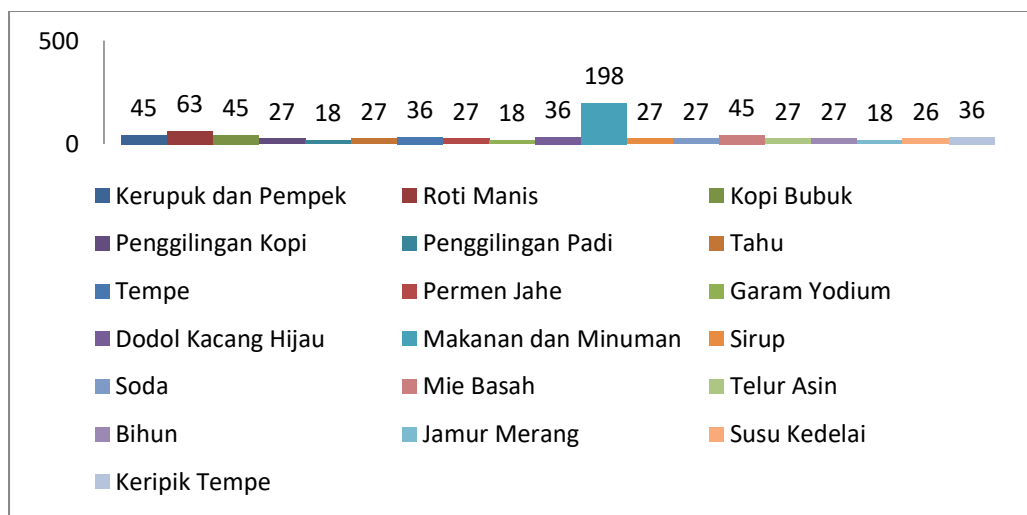
I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) merupakan salah satu usaha pelaku bisnis yang bergerak dalam bidang usaha yang menyentuh kepentingan masyarakat. Di Indonesia keberadaan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peran yang cukup besar terhadap perekonomian nasional terutama kalangan menengah kebawah (Hamdani, 2020).

Pertumbuhan UMKM yang pesat di Indonesia sangat strategis dalam mengatasi krisis ekonomi, moneter, pendapatan, dan membantu menuntaskan masalah pengangguran terbukti dari kementerian yang mengatakan bahwa UMKM menyerap 116,63 juta atau sekitar 97% tenaga kerja nasional, sedangkan usaha besar hanya menyerap 3,37 juta atau 3% dari tenaga kerja nasional. UMKM sering disebut sebagai tombak ekonomi Indonesia ini sudah semakin berkembang pesat salah satunya UMKM yang berada di Kota Lubuk Linggau Sumatera Selatan.

UMKM Kota Lubuk Linggau saat ini berjumlah 5.303 unit. Jenis-jenis UMKM yang terdapat di Kota Lubuk Linggau yaitu jenis usaha dibidang jasa sejumlah 1.305 unit, jenis usaha dibidang makanan sejumlah 773 unit, jenis usaha dibidang industri sejumlah 976 unit, jenis usaha dibidang perdagangan sejumlah 1.390 unit dan jenis usaha dibidang pertanian sejumlah 859 unit (Dinas Koperasi dan UKM Kota Lubuk Linggau). Kota Lubuk Linggau memiliki UMKM dalam bidang pengolahan makanan yang terdiri dari 19 macam produk pengolahan makanan Gambar 1.



Gambar 1. Jumlah UMKM di Kota Lubuk Linggau Berdasarkan Jenis Produk Tahun 2021

Berdasarkan Gambar 1 UMKM di Kota Lubuk Linggau tercatat sebanyak 773 unit usaha yang terbagi dalam 19 jenis unit usaha. Salah satu pengolahan makanan yang menggunakan bahan baku ikan yaitu kerupuk dan pempek. Beberapa UMKM pengolah pempek yang berada di Kota Lubuk Linggau Tabel 1.

Tabel 1. UMKM Pempek di Kota Lubuk Linggau Tahun 2020

No	Nama UMKM	Alamat	Jumlah Unit	Jumlah tenaga kerja
1	Pempek Kude Sangke	Jln. Garuda Putih , Lubuk Linggau	2	10
2	Pempek Owen	Jln. Garuda Putih no. 9, Lubuk Linggau	5	20
3	Pempek A.08	Jln. Yos SUDarso, Lubuk Linggau	2	8
4	Pempek Kito	Jln. Yos Sudarso No.42 Lubuk Linggau Selatan II	1	4

5	Pempek dan Kerupuk “Maharani”	Jln. Garuda No. 58, Lubuk Linggau	3	12
6	Pempek 88	Jln. Yos Sudarso n0. 08 Rt.02 Kel. Taba Koji Lubuklinggau	5	25
7	Pempek Javana	Jln. Yos Sudarso No. 107 Lubuklinggau	2	6
8	Pempek Familidin	Jln. Yos Sudarso Kel. Taba Jemekeh Lubuklinggau	8	40
9	Pempek Laraso	Jln. Yos Sudarso no 6 Lubuklinggau	4	16
10	Pempek Setungguan	Jln. Yos Sudarso Kel. Taba Jemekeh Lubuklinggau	3	9
11	Pempek Fenny	jln.yos sudarso no.83	2	6
12	Pempek Yasmine	Jl. Pioner No. 61 RT. 07 Kel. Majapahit	1	4
13	Pempek Dapoer Manila	Perumahan Griya Asri Pondok Palm, Kelurahan Muara Enim, Lubuk Linggau Barat I	4	16
14	Pempek Poniek	Jln. Yos Sudarso, Lubuk Linggau Timur 1	3	12
Jumlah			45	188

Sumber : Dinas Koperasi dan UKM Kota Lubuk Linggau Tahun 2021

Berdasarkan pada Tabel 1 banyaknya UMKM pengolahan pempek yang berada di Kota Lubuk Linggau salah satunya adalah UMKM pempek surimi ikan lele sangkuriang. Pempek surimi ikan lele sangkuriang merupakan usaha olahan yang dimiliki Ibu Reni Nofita Sari, usaha ini beralokasikan di Jalan Yos Sudarso II No 42 Kecamatan Lubuk Linggau Selatan II Kota Lubuk Linggau. Dalam proses produksinya usaha ini memiliki bahan baku utama yaitu surimi ikan lele sangkuriang dan surimi ikan patin. Surimi merupakan daging ikan lumat yang diberi perlakuan pemurnian dari bahan yang tidak diinginkan dengan teknik pencucian dan memiliki tekstur yang stabil (Clucas dan Ward 1996). Proses pencucian bertujuan untuk menghilangkan lemak dan senyawa-senyawa larut air sehingga menghasilkan bahan yang tawar karena komponen citarasa telah hilang akibat proses leaching. Surimi ikan tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berasa sehingga dapat dimodifikasikan ke dalam berbagai produk pangan sebagai bahan baku, seperti pada pembuatan sosis, otak-otak dan bakso ikan (Fitri, 2009). Kelebihan dari pempek surimi dibandingkan dengan pempek daging ikan giling yaitu warna yang lebih putih, tidak berbau amis, lebih kenyal dan rasanya lebih enak.

Dibuktikan dengan uji organoleptik dengan metode uji hedonik untuk rasa, warna dan aroma sedangkan untuk tingkat kekenyalan diukur dengan menggunakan alat *texture analyzer*.

Pempek surimi ikan lele sangkuriang dan ikan patin memproduksi berbagai macam produk pempek diantaranya pempek lenjer kecil, pempek keriting, dan pempek adaan. Pempek surimi ikan lele sangkuriang dan ikan patin memproduksi pempek 300 buah/perhari dengan jumlah bahan baku sebanyak 4,5 kg ikan lele sangkuriang dan 7,3 kg ikan patin. Pola produksi Pempek surimi ikan lele sangkuriang dan ikan patin cenderung stagnan dan stabil setiap harinya. Tren yang terjadi pada saat idul fitri ini berbeda. Hari raya idul fitri memiliki tren peningkatan permintaan terhadap beberapa produk bahan makanan dan bahan lainnya. Hal ini juga diikuti oleh permintaan Pempek surimi ikan lele sangkuriang dan ikan patin yang biasanya menggunakan jumlah bahan baku sebanyak 3,24 kg menjadi 7,65 kg ikan lele sangkuriang dan ikan patin 3,70 kg menjadi 6,75 kg. Terjadi peningkatan pada saat idul fitri di atas 2 kali lipat surimi ikan lele sangkuriang dan surimi ikan patin.

Pempek surimi ikan lele sangkuriang dan ikan patin membuat penulis tertarik dengan topik yaitu penambahan nilai yang terdapat pada suatu produk setelah mengalami pengolahan lebih lanjut yang menghasilkan nilai lebih tinggi dari pada sebelum mengalami pengolahan. Industri pangan memiliki potensi untuk terus berkembang dengan meningkatkan nilai tambahnya. Tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk melihat seberapa besar nilai tambah yang terdapat pada satu kilogram produk yang diolah menjadi produk olahan. Keuntungan yang diperoleh pengrajin dari nilai tambah adalah keuntungan dari satu kilogram bahan baku yang diolah setelah dikurangi total biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam satu kali proses produksi (Soejono, 2011).

Berdasarkan penjelasan diatas, maka penulis tertarik untuk membahas dan mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan usaha Pempek surimi ikan lele sangkuriang dan ikan patin dengan judul “**Analisis Nilai Tambah Pempek Surimi**

Ikan Lele Sangkuriang dan Ikan Patin di Kota Lubuk Linggau Provinsi Sumatera Selatan”.

1.2 Perumusan Masalah

Pempek surimi ikan di Kota Lubuk Linggau berkembang melalui dukungan kemajuan teknologi tepat guna karena dilatar belakangi dengan sifat hasil produk perikanan yang mudah rusak, sehingga untuk menciptakan nilai tambah dari produk ikan itu sendiri diperlukan pengolahan lebih lanjut dalam suatu usaha. Sebagai salah satu usaha pempek ikan yang berkembang, usaha pempek ikan di Kota Lubuk Linggau mampu menciptakan nilai tambah yang dihasilkan produk ikan itu sendiri, tergambar dari tingginya jumlah usaha pempek ikan.

Tujuan utama yang diinginkan setiap usaha pempek ikan ialah memperoleh nilai tambah yang tinggi. Untuk membuat nilai tambah menjadi lebih tinggi didapat melalui perubahan bentuk dari bahan baku menjadi bahan setengah jadi dan jadi dengan mengoptimalkan faktor-faktor produksi yang lebih efisien diantaranya ialah bahan baku, bahan penolong, dan tenaga kerja. Besarnya nilai tambah akan diketahui dari perhitungan besarnya nilai tambah dalam setiap tahapan produksi. Untuk mengetahui perbedaan dan perbandingan nilai tambah dilakukan komparasi nilai tambah yang diperoleh pada pempek ikan di Kota Lubuk Linggau.

Berdasarkan uraian tersebut maka timbul fenomena tentang berapa nilai tambah yang diperoleh dari masing-masing pempek surimi ikan sehingga dapat dibuat rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana gambaran Pempek surimi ikan lele sangkuriang dan ikan patin di Kota Lubuk Linggau?
2. Berapa nilai tambah yang di peroleh dari pengolahan Pempek surimi ikan lele sangkuriang dan ikan patin di Kota Lubuk Linggau?
3. Bagaimana perbedaan nilai tambah Pempek surimi ikan lele sangkuriang dan ikan patin di Kota Lubuk Linggau?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

1. Mendeskripsikan gambaran pengolahan Pempek surimi ikan lele sangkuriang dan ikan patin di Kota Lubuk Linggau.
2. Menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari Pempek surimi ikan lele sangkuriang dan ikan patin di Kota Lubuk Linggau.
3. Menganalisis perbedaan nilai tambah Pempek surimi ikan lele sangkuriang dan ikan patin di Kota Lubuk Linggau.

1.4 Kegunaan Penelitian

1. Sebagai bahan pertimbangan pemikiran terkait nilai tambah bagi pengusaha dalam bidang pempek surimi di Kota Lubuk Linggau.
2. Sebagai informasi dalam kebijakan pangan yang lebih baik dalam pengembangan pempek surimi di Kota Lubuk Linggau.