

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Salah satu subsektor pertanian yang memegang peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia adalah subsektor perikanan, karena 60 persen luas wilayah Indonesia merupakan lautan. Perikanan adalah salah satu subsektor yang memiliki potensi dan peranan penting bagi pembangunan nasional perekonomian Indonesia. Hal ini dikarenakan perikanan adalah pendorong dan bahan baku untuk agroindustri, sebagai penyedia lahan kerja, dan peningkatan pendapatan masyarakat pelaku. Selain itu, ikan yang diekspor juga dapat meningkatkan devisa negara. Dengan potensi sumber daya perikanan yang melimpah, bangsa Indonesia memiliki peluang memulihkan perekonomian nasional dengan bertumpu pada pengolahan sumber daya perikanan secara optimal. (Syamsuri & Alang, 2023)

Perikanan yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah ikan nila, karena ikan nila memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan dikembangkan serta menjadi komoditas unggulan yang diproduksi secara intensif diseluruh dunia. Kelebihan Ikan nila adalah pertumbuhannya yang relatif cepat, mudah dipelihara, dan mudah beradaptasi terhadap lingkungan. (Dahiri, 2023). Ikan Nila sebagai sumber protein hewani menjadi bagian dari gaya hidup sehat yang dapat berkontribusi sebesar 54,8% terhadap pasokan protein hewani domestik Indonesia dan budidaya ikan nila dapat menghasilkan pendapatan sebesar 17% bagi petani. Proses pengolahan dan pengawetan ikan merupakan bagian dalam rantai industri perikanan. Ikan nila memiliki kandungan protein yang tinggi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan tubuh dan kecerdasan manusia.

Provinsi Jambi adalah salah satu provinsi di Indonesia yang terpilih oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia untuk dijadikan sentra pengembangan industri ikan nila. Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jambi menyebutkan bahwa rata-rata produksi ikan nila yang dihasilkan dari pembudidaya ikan di Jambi tahun 2021 jumlah angka konsumsi ikan mencapai 39 kilogram perkapita per tahun. Lalu meningkat pada tahun 2022 sebanyak 41,08 kilogram perkapita. Dengan demikian Provinsi Jambi menjadi salah satu produksi ikan nila Nasional dengan ikan nila sebagai sektor perikanan andalan yang memiliki nilai tambah.

Tabel berikut menyajikan data produksi perikanan budidaya kolam di Provinsi Jambi selama Triwulan IV tahun 2021 dan 2022. Data tersebut mengklasifikasikan produksi berdasarkan jenis ikan dan menunjukkan persentase pertumbuhan produksi antar tahun.

**Tabel 1. Produksi Perikanan Budidaya Kolam Menurut Jenis Ikan Triwulan IV-2021 dan Triwulan IV-2022 di Provinsi Jambi**

Bidang Usaha	Jumlah Produksi (Ton)		Pertumbuhan (%) Produksi
	2021	2022	
Udang	252.657	291.030	15,19
Kerapu	3.290	4.406	33,92
<b>Nila</b>	<b>335.564</b>	<b>482.249</b>	<b>43,71</b>
Ikan Mas	168.091	217.768	29,55
Bandeng	187.717	230.726	22,91
Kakap	2.884	3.534	22,54
Patin	78.687	154.400	96,22
Lele	271.536	359.479	32,39
Gurame	41.184	77.648	88,54
Lainnya	88.904	176.261	98,26

*Sumber: Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jambi (2022)*

Berdasarkan komposisi produksi triwulan IV-2022, komoditas ikan dengan produksi tertinggi pada perikanan budidaya adalah nila sebesar 482,25 ribu ton yang mengalami peningkatan pertumbuhan sebesar 43,71 persen (y-on-y).

Ikan Nila di provinsi Jambi merupakan komoditi perikanan budidaya unggulan. Ikan Nila ini dibudidayakan di tepian aliran sungai Batanghari wilayah Kabupaten Muaro Jambi. Kapasitas produksi ini sangat dipengaruhi oleh faktor lingkungan perairan sungai Batanghari. Lingkungan perairan sungai Batanghari dalam setahun mengalami perubahan yang fluktuatif, karena dipengaruhi oleh cuaca dan curah hujan yang turun. Kapasitas produksi ini sangat dipengaruhi oleh faktor lingkungan perairan sungai Batanghari.

**Tabel 2. Produksi Perikanan Budidaya Ikan Nila Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jambi Tahun 2018-2022**

No	Kabupaten / Kota	Tahun (Ton)				
		2018	2019	2020	2021	2022
1	Kerinci	102.415.765	106.342.200	105.891.894	76.961.650	77.299.000
2	Merangin	8.159.099	8.816.015	10.161.561	12.579.358	12.228.000
3	Sarolangun	35.664.000	58.860.000	59.646.024	17.768.592	23.433.000
4	Batang Hari	98.036.780	85.547.503	86.571.250	84.379.730	96.983.000
<b>5</b>	<b>Muaro Jambi</b>	<b>192.729.968</b>	<b>239.312.725</b>	<b>255.959.600</b>	<b>263.951.764</b>	<b>243.847.000</b>
6	Tanjung Jabung Timur	7.138.225	5.276.735	5.140.779	5.267.451	6.940.000
7	Tanjung Jabung Barat	7.847.060	6.836.514	6.018.940	6.158.264	5.271.000
8	Tebo	8.172.442	6.041.508	5.179.924	4.389.140	6.694.000
9	Bungo	5.678.958	7.402.590	9.125.871	11.292.500	11.361.000
10	Kota Jambi	23.212.680	11.655.116	3.536.560	4.996.850	5.743.000
11	Kota Sungai Penuh	389.670	25.784.440	1.348.020	1.635.637	2.297.000
	<b>Total</b>	<b>489.444.647</b>	<b>561.875.346</b>	<b>548.580.423</b>	<b>489.380.936</b>	<b>492.096.000</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik Pusat Provinsi Jambi (2023)

Menurut (Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi, 2023) Kabupaten Muaro Jambi merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Jambi dengan keunggulan dan potensi perikanan yang sangat menjanjikan dengan produksi perikanan yang mengalami kenaikan dari tahun ke tahun. Produksi paling tinggi pada tahun 2021 mencapai 263.951.764 ton. Kemudian pada tahun 2022 mengalami penurunan dari tahun sebelumnya pada tahun 2021 sebesar 8% menjadi

243.847.000. Namun dibandingkan dengan Kabupaten/kota lainnya Muaro Jambi tetap unggul pada produksi budidaya ikan nila. Hal ini dikarenakan kondisi lahan dataran rendah dan dekat dengan sungai Batanghari yang memiliki sumber air melimpah, sehingga menjadikan kabupaten ini primadona pengembangan komoditas perikanan, khususnya ikan nila.

Kandungan air yang cukup tinggi, tubuh ikan merupakan media yang cocok untuk kehidupan bakteri pembusuk atau mikroorganisme lainnya. Proses perubahan pada tubuh ikan terjadi karena adanya aktivitas enzim, mikro organisme atau oksidasi oksigen. Setelah ikan mati, berbagai proses perubahan fisik maupun kimiawi berlangsung lebih cepat. Oleh karena itu, pilihan konsumen lebih banyak kepada produk olahan. Hal inilah yang menjadikan industri pengolahan ikan mempunyai peranan penting dalam menentukan nilai hasil perikanan, yang pada gilirannya akan menentukan tingkat manfaat ekonomi sumberdaya ikan. Guna mendapatkan manfaat ekonomi yang tinggi, pengolahan ikan harus diorientasikan untuk menghasilkan produk yang bernilai tambah dan memiliki nilai jual tinggi. (Dyckman. 2020)

Inovasi pada ikan nila dengan melakukan pengolahan ikan nila menjadi berbagai bentuk olahan. Pengolahan ikan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari suatu hasil tangkapan atau budidaya, memberikan daya awet yang lebih lama dan memanfaatkan sumber daya perikanan secara efektif. Berinovasi melalui pengolahan ikan nila berarti membuat olahan atau menciptakan produk jadi yang berasal dari bahan baku dengan prinsip mengubah fungsi, bentuk, sifat, maupun kualitas ikan nila segar. Selama ini, hasil panen ikan nila dijual dalam bentuk segar sehingga harga jualnya relatif kecil (Caska dan A Syahza. 2020).

Salah satu bentuk inovasi pengolahan ikan nila yaitu kerupuk ikan nila yang merupakan cemilan berbahan dasar ikan nila dengan memanfaatkan daging ikan nila. Selera masyarakat yang beragam sehingga ada alternatif dalam pengolahan ikan nila dan menjadikannya kerupuk ikan nila dan meningkatkan tingkat penerimaan dengan tidak mengurangi kualitas produk akhir. Upaya penganeekaragaman produk olahan ikan nila diutamakan pada produk-produk yang biasa dikonsumsi masyarakat sehingga peluang produk diterima dan dipasarkan akan lebih besar (Sugiyono. 2023)

Berdasarkan pasal 3 Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang perikanan dinyatakan bahwa salah satu tujuan pengolahan perikanan adalah “meningkatkan produktivitas, mutu, nilai tambah dan daya saing”. Amanat tersebut dipertegas dalam pasal 24 ayat (1) yang menyebutkan bahwa “pemerintah mendorong peningkatan nilai tambah hasil perikanan”. Proses pengolahan berkaitan dengan penerapan teknologi dalam upaya meningkatkan produksi dan nilai tambah suatu komoditas.

Ikan nila telah menjadi bahan baku utama ditengah perkembangan produksi dan investasi dibidang agroindustri. Karena ketersediaannya yang berkelanjutan, hal ini berpengaruh terhadap peningkatan usaha kecil dan menengah (UKM) yang bergerak di sektor perkembangan usaha makanan ringan. Berdasarkan informasi data dari Dinas Perdagangan dan Perindustrian Provinsi Jambi tahun 2023. Terdapat 11 Agroindustri pengolahan kerupuk ikan nila yang masih berkembang sampai saat ini yang terdapat pada tabel 3.

**Tabel 3. Daftar Unit Usaha Olahan Kerupuk Ikan Nila Provinsi Jambi 2023**

No	Nama Pemilik Perusahaan	Kapasitas Produksi (Kg/Bulan)	Pemasaran
1	Abun Yani	25	Lokal
2	Yusnidar	30	Lokal, Luar Provinsi
3	<b>XYZ</b>	<b>45</b>	<b>Lokal, Luar Provinsi</b>
4	Nurasia	15	Lokal
5	Nijam	10	Lokal
6	Nurira	25	Lokal
7	Yusnidar	15	Lokal
8	Nursia	10	Lokal
9	Jamiela	20	Lokal
10	Kelompok UPPKS	30	Lokal
11	Nursia	25	Lokal

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jambi (2023)

Berdasarkan Tabel 3, terdapat 11 agroindustri usaha pengolahan kerupuk ikan nila di Provinsi Jambi, salah satu nya agroindustri XYZ yang didirikan 7 tahun belakangan ini dibandingkan agroindustri lainnya di Kecamatan Jambi Luar Kota Kabupaten Muaro Jambi. Produk yang dihasilkan juga sudah dipasarkan dilokal dan luar Provinsi Jambi seperti (Medan, Bandung, dan Padang) Agroindustri kerupuk ikan nila XYZ merupakan Perusahaan Perorangan (PO) berskala rumah tangga yang mengolah ikan nila menjadi kerupuk ikan nila dan dibangun pada tahun 2017. Agroindustri ini didirikan dengan tujuan untuk menghasilkan produk makanan ringan dengan menggunakan bahan baku lokal untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen dan memberikan kepuasan kepada pelanggannya sehingga agroindustri XYZ dapat meningkatkan volume penjualan, memperluas pangsa pasar serta meningkatkan nilai tambah.

Penggunaan bahan baku berupa daging ikan nila digunakan oleh Agroindustri XYZ yang telah mempunyai (Surat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) SPP-IRT adalah bukti penyampaian komitmen pelaku usaha akan menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan yang diproduksi untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia. SPP-IRT: 231122019456400000001. Dan (Nomor Induk Berusaha) NIB : 2311220194564. Selain itu juga telah mendapatkan sertifikat halal: 1D15110003475910523. Dan telah memasarkan produk ke berbagai daerah di Sumatera dan di Pulau Jawa.

Agroindustri ini dikelola oleh ibu rumah tangga di yang beralamat di Dusun Suka Menanti RT.01/RW.01 Kabupaten Muaro Jambi. Kegiatan pengolahan pada industri Kerupuk ikan nila dilakukan dengan menggunakan input yang terdiri dari bahan baku, bahan penolong, tenaga kerja, teknologi dan informasi. Kemudian input tersebut diproses sedemikian rupa hingga menghasilkan produk yang bernilai tambah atau lebih berguna lagi.

Kerupuk ikan nila yang telah digoreng adalah salah satu makanan ringan yang terbuat dari daging ikan nila, berbentuk lingkaran dengan ukuran tertentu, berasa gurih dan mempunyai tekstur renyah. Biasaya kerupuk ikan nila dijual dalam bentuk siap saji (sudah digoreng). Bahan penolong untuk kerupuk ikan nila adalah sagu, minyak, garam, dan penyedap rasa. Kerupuk Ikan nila melalui produksi yang sama pada umumnya, mulai dari proses penggilingan ikan, pencetakan kerupuk, pengukusan, penjemuran, penggorengan hingga pengemasan. Proses penjemuran kerupuk dilakukan dibawah sinar matahari membutuhkan waktu selama 1-2 hari apabila cuaca cerah.

Agroindustri XYZ dalam memproduksi kerupuk ikan nila yang telah digoreng bisa 3-4 kali proses produksi dalam satu bulan, 1 kali produksi adalah 3 hari orang kerja, tergantung dari permintaan konsumen dan pelanggan. Adapun didalam penelitian ini adalah menghitung nilai tambah kerupuk ikan nila yang telah digoreng untuk satu bulan produksi pada bulan November. Peningkatan volume produksi dan penjualan kerupuk ikan nila tidak terlepas dari adanya sumber daya lain seperti tenaga kerja, modal, serta di dukung oleh sarana dan prasarana yang memadai. Dengan adanya tenaga kerja dan sumbangan input lain maka otomatis ada biaya yang dikeluarkan, Biaya itulah yang akan mempengaruhi besar kecilnya nilai tambah yang diperoleh agroindustri dengan melihat penerimaan dan keuntungan yang diperoleh. Semakin sedikit biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi maka keuntungan dan nilai tambah produk akan semakin tinggi.

Nilai tambah diartikan sebagai pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditas tersebut. Input fungsional tersebut berupa proses perubahan bentuk, pemindahan tempat, maupun penyimpanan. Menurut Hayami *et al.* dalam tulisan yang berjudul “ *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java*” (1987), salah satu tujuan utama menganalisis nilai tambah adalah untuk mengukur seberapa besar kontribusi kegiatan pengolahan terhadap keberlangsungan pendapatan dan lapangan pekerjaan yang nantinya akan mempengaruhi perekonomian masyarakat lokal. Dengan demikian, analisis nilai tambah diperlukan bagi para pembuat keputusan untuk mengambil kebijakan apa yang dapat mempertahankan keberlangsungan agroindustri. Dengan menganalisis nilai tambah dapat diketahui keuntungan karena menyangkut perbandingan antara penerimaan dan pengeluaran uang, dari informasi



inilah agroindustri XYZ sangat perlu untuk dilakukan karena bisa menjadi bahan pertimbangan bagi pihak penanaman modal dalam mengambil keputusan untuk berinvestasi pada agroindustri XYZ supaya dapat mengembangkan agroindustri ini dimasa yang akan datang.

Peran informasi nilai tambah bagi pelaku agroindustri sangat penting. Informasi ini sering digunakan sebagai patokan efektifitas dan efisiensi dalam rangka peningkatan produktivitas oleh suatu unit usaha, kombinasi yang tepat dari penggunaan faktor produksi tersebut sangat menentukan besar dan kecilnya produksi dan nilai tambah yang diperoleh suatu agroindustri untuk mempertahankan kelangsungan usahanya. Selain itu, merupakan suatu cara untuk mengetahui keuntungan yang diterima agroindustri tersebut.

Berdasarkan uraian diatas, dalam upaya pengembangan usaha agroindustri tersebut, maka diperlukan analisis nilai tambah. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengangkat permasalahan tersebut dalam penelitian yang berjudul **“Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Nila Menjadi Kerupuk Ikan Nila (Studi Kasus Agroindustri “XYZ” di Muaro Jambi)”**

## 1.2 Rumusan Masalah

Provinsi Jambi sudah mencanangkan bahwa ikan nila menjadi salah satu komoditas utama dalam program industrialisasi perikanan budidaya. Untuk merealisasikan hal tersebut, pemerintah perlu menggerakkan agroindustri guna menghasilkan produk-produk yang bernilai tinggi. Agroindustri merupakan salah satu subsistem agribisnis yang di definisikan sebagai salah satu kegiatan industri yang memanfaatkan produksi primer hasil pertanian sebagai bahan bakunya. Dalam rangkaian hal ini terdapat perubahan bentuk dari hasil pertanian bersifat mentah menjadi produk bernilai tambah. Ikan nila kebanyakan dijual dalam bentuk mentah tanpa ada pengolahan. Jika ikan nila tersebut diolah maka akan menghasilkan mutu dan berbagai jenis olahan ikan nila yang memiliki nilai jual yang beragam dan nilai jual yang lebih daripada ikan nila sebelum diolah.

Pada umumnya komoditas pertanian memiliki masa simpan yang singkat atau mudah rusak. Usaha-usaha pemanfaatan sumber daya pertanian secara optimal perlu dilakukan dalam rangka memenuhi kebutuhan akan pangan. Usaha untuk memperpanjang umur simpan komoditas pertanian dapat dilakukan dengan pengolahan. Pengolahan ikan nila menjadi kerupuk ikan nila dijadikan alternatif guna untuk menyelamatkan hasil panen, mengatasi sifat komoditas pertanian yang memiliki masa simpan yang relatif singkat atau mudah rusak, memberi nilai tambah dan menghasilkan produk pangan dalam bentuk baru dengan cita rasa berbeda yang digemari oleh masyarakat selaku konsumen. Dengan adanya kegiatan agroindustri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang memiliki nilai ekonomis tinggi setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena menggunakan sumber daya seperti sumber daya bahan baku, dan

tenaga kerja. Sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan lebih besar dibandingkan dengan produk pertanian itu sendiri atau tanpa melalui proses pengolahan.

Agroindustri XYZ merupakan agroindustri berbahan baku ikan nila yang mengolah ikan nila menjadi berbagai olahan kerupuk ikan nila. Munculnya agroindustri ini diawali karena ikan nila merupakan bahan baku yang mudah didapat dan persediaannya berlimpah. Fokus penelitian ini pada penciptaan nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan nila. Kegiatan pengolahan ikan nila dilakukan dengan memanfaatkan input seperti bahan baku, bahan penolong, tenaga kerja, Input tersebut diproses sehingga akan menghasilkan produk baru yang bernilai tambah.

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan lebih besar bila dibandingkan dengan tanpa melalui proses pengolahan. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kerupuk ikan nila sebagai bahan baku utama, maka diperlukan analisis nilai tambah dalam hal ini hasil perhitungan nilai tambah produk dapat dijadikan acuan informasi bagi agroindustri dalam mengetahui apakah usaha yang dilakukan efisien serta memberikan keuntungan pada agroindustri. Nilai tambah yang diperoleh nantinya akan dianalisis guna untuk menunjukkan kekayaan agroindustri dan dari analisis nilai tambah juga dapat dijadikan acuan dalam mengalokasikan sumber daya dan efisiensi penggunaan input. Analisis perhitungan nilai tambah dalam penelitian ini menggunakan metode Hayami karena perhitungan dan pengeluaran yang dihasilkan metode ini lebih lengkap.

Informasi nilai tambah sangat diperlukan oleh agroindustri tersebut untuk mengetahui balas jasa terhadap faktor produksi yang digunakan, yaitu balas jasa untuk modal, tenaga kerja, dan manajemen perusahaan, salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap para pemilik faktor produksi. Selain itu kemajuan yang dicapai dalam produktivitas suatu unit usaha dapat juga diketahui dengan evaluasi rasio-rasio nilai tambah.

Berdasarkan uraian di atas, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana gambaran proses produksi kerupuk ikan nila yang telah digoreng pada agroindustri XYZ di Kabupaten Muaro Jambi ?
2. Berapa nilai tambah ikan nila setelah diolah menjadi kerupuk ikan nila yang telah digoreng pada agroindustri XYZ di Kabupaten Muaro Jambi ?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan identifikasi masalah diatas penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mengetahui proses produksi kerupuk ikan nila yang telah digoreng pada agroindustri XYZ di Kabupaten Muaro Jambi
2. Untuk menganalisis nilai tambah ikan nila setelah diolah menjadi kerupuk ikan nila yang telah digoreng pada agroindustri XYZ di Kabupaten Muaro Jambi

#### **1.4 Kegunaan Penelitian**

Berdasarkan dari penelitian yang dilakukan, adapun kegunaan dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi peneliti dapat dijadikan sebagai tambahan pengetahuan dan pengalaman disamping untuk melengkapi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pertanian Universitas Jambi.
2. Bagi peneliti lain, diharapkan dapat menjadi landasan dan literature sebagai referensi untuk penelitian sejenis dalam menambah wacana pengetahuan.
3. Bagi pemerintah dan pihak lembaga terkait, diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran dalam menentukan kebijakan terutama dalam pengembangan usaha pengolahan ikan nila maupun usaha kecil dalam bidang pertanian.

