

ANALISIS NILAI TAMBAH IKAN ROA MENJADI SAMBAL IKAN ROA PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA USMAN TEJO DI KECAMATAN MARAWOLA KABUPATEN SIGI

Analysis of Added Value of Roa Fish to Became Sauce on Household Industry of Usman Tejo in Marawola Subdistrict Sigi Regency

Diah Febryallo Manguma¹⁾, Christopor²⁾, Dewi Sartika L. Br Manurung²⁾

¹⁾ Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

²⁾ Staf Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

E-mail dyahmanguma@gmail.com, christopor70@yahoo.com, wie.manurung@gmail.com

ABSTRACT

This study aimed to determine the added value of roa fish to become roa sauce on Usman Tejo household industry in Marawola, subdistrict Sigi regency. This research carried out in March 2020. The respondents amounts to 5 consists of 1 leader of the industry, 2 employees on production sector, and 2 employees on marketing sector. This study used primary data and secondary data. This study used data analysis of value added with using hayami methods. Analysis result showed that the production of roa sauce in Usman Tejo household industry on march 2020 are using 35 kg roa fish to produces 278,25 kg roa sauce and produces 1.855 bottle of roa sauce. The magnitude of income of roa sauce production on the Usman Tejo household industry is Rp. 23.521.085 and the added value obtained is Rp. 42.738/150gram with a profit of Rp. 9.405 or 22%. The added value of roa fish sauce production is influenced by the amount of output value, raw material prices and the value of other input contributions.

Keywords: Roa Fish, Value Added, Household Industry.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah ikan roa menjadi sambal pada industri rumah tangga Usman Tejo di Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi. Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan Maret 2020. Responden berjumlah 5 orang yang terdiri dari 1 pemimpin industri, 2 karyawan di bidang produksi, 2 karyawan di bidang pemasaran. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan adalah analisis nilai tambah (*metode hayami*). Hasil analisis menunjukkan produksi sambal ikan roa pada industri rumah tangga Usman Tejo Bulan Maret Tahun 2020 menggunakan 35 kg ikan roa yang sudah dihalus menghasilkan 278,25 kg sambal ikan roa dan menghasilkan 1.855 botol sambal ikan roa. Besarnya pendapatan produksi sambal ikan roa pada industri rumah tangga Usman Tejo yaitu Rp. 23.521.085 dan nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp. 42.738/150gram dengan keuntungan Rp.9.405 atau sebesar 22%. Nilai tambah produksi sambal ikan roa dipengaruhi oleh besarnya nilai output, harga bahan baku dan nilai sumbangan input lain.

Kata Kunci : Ikan Roa, Nilai Tambah, Industri Rumah Tangga.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki perairan yang cukup luas, baik perairan laut maupun perairan tawar. Semua ini adalah indikasi bahwa Indonesia memiliki sumber daya perikanan yang cukup potensial dan prospektif yang terdiri dari perikanan laut, tawar dan danau. Memiliki banyak kekayaan hasil laut untuk menjadikan salah satu produsen ikan terbesar di dunia dengan melihat pasar yang masih luas (Yuniar, 2019). Industri yang maju dan kuat serta didukung oleh pertanian yang tangguh dapat membuat masyarakat Indonesia yang agraris mampu menjadi masyarakat industri. Dengan demikian perkembangan kegiatan agroindustri nantinya tidak hanya ditunjukan untuk pengembangan kegiatan industri tetapi juga mengembangkan kegiatan pengolahan dan pemasaran hasil pertanian (Ismi, 2010).

Agroindustri dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, salah satunya industri pertanian yang kegiatan terkait dengan sektor pertanian. Keterkaitan tersebut menjadi salah satu ciri dari negara berkembang yang strukturnya mengalami transformasi dari ekonomi pertanian (*agriculture*) menuju industri pertanian (*agroindustri*). Wujud keterkaitan ini adalah sektor pertanian sebagai industri hulu yang memasok bahan baku dan sektor industri pertanian sebagai industri yang meningkatkan nilai tambah pada hasil pertanian menjadi produk yang kompetitif (Kusumawardani, 2009). Salah satu hasil pertanian di Indonesia yang dapat dijadikan produk dan bernilai tambah yaitu ikan.

Ikan merupakan salah satu sumber makanan yang sangat dibutuhkan oleh manusia karena mengandung protein dan air yang cukup tinggi, sehingga ikan termasuk komoditi yang sangat mudah busuk. Oleh karena itu diperlukan adanya upaya untuk menghambat proses pembusukan dengan cara pengolahan ikan menjadikan bermacam-macam produk usaha (Susatyo, 2004).

Salah satu olahan dari ikan adalah dengan menjadikan sambal ikan sehingga dapat dikonsumsi sebagai pelengkap makanan ataupun sebagai lauk pauk, sehingga hal ini menjadi suatu peluang usaha bagi masyarakat dalam sektor industri dan menjadikan pembangunan ekonomi yang diperhatikan dari pemerintah sehingga diharapkan memberikan peran lebih terhadap pertumbuhan ekonomi. (Rustam dan Haryanto, 2017).

Tabel 1 menunjukkan bahwa hasil tangkap ikan roa mengalami kenaikan selama 5 tahun terakhir. Hasil tangkapan tertinggi pada tahun 2018 sebesar 1.021,6 ton dan hasil tangkapan terendah pada tahun 2014 sebesar 472,3 ton. Hasil tangkapan ikan roa yang meningkat dari tahun 2014 sampai 2018 terjadi karena semakin banyak permintaan pasar terutama permintaan dari industri pengolahan.

Industri Rumah Tangga Usman Tejo merupakan salah satu industri yang berada di kabupaten Sigi yang mengolah ikan menjadi sambal dimana ikan yang diolah yaitu ikan roa. Perkembangan produksi sambal ikan roa yang dihasilkan oleh industri Usman Tejo tersebut memberikan indikasi bahwa industri sambal ikan roa merupakan salah satu kegiatan industri yang menguntungkan dibandingkan dengan jika ikan roa dijual dalam bentuk ikan roa kering. Industri Usman Tejo juga selain memproduksi ikan roa ialah juga memproduksi ikan rono crez.

Tabel 1. Produksi Perikanan Tangkap dan Nilai Jual Ikan Roa di Provinsi Sulawesi Tengah Tahun 2014-2018.

No	Tahun	Jumlah (Ton)	Nilai (Rp)
1	2014	472,3	3.220.971
2	2015	526,8	5.867.896
3	2016	567,8	8.926.700
4	2017	685,1	10.687.350
5	2018	1.021,6	33.584.700
Jumlah		3.273,6	62.287.617

Sumber : Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Sulawesi Tengah 2019

Tabel 2. Data Produksi Sambal Ikan Roa dan Rono Crez Pada Industri Usman Tejo Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi.

Tahun	Ikan Rono Crez (Kg)	Sambal Ikan Roa (Kg)
2015	4.284	3.960
2016	5.287,2	4.622,4
2017	6.180	5.134,8
2018	4.480	4,320
2019	6.720	6.480
Jumlah	26.951,2	24.517,2

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2020.

Ikan roa mengalami masalah dalam penyimpanannya maka dari itu dilakukannya pengolahan ikan roa menjadi sambal selain memperpanjang daya tahan simpan ikan juga dapat memberikan nilai ekonomis yang sangat berpengaruh nyata. Adanya kegiatan usaha pengolahan ikan roa menjadi sambal yang mengubah dari produk primer menjadi produk siap saji dari situ dapat melihat perbandingan harga ikan roa sebelum diolah dan setelah diolah. Jika sudah diberikan nilai tambah maka terjadi suatu perubahan harga. Namun belum diketahui berapa real nilai tambah yang dapat diperoleh Industri Rumah Tangga Usman Tejo secara langsung dari hasil pengolahan ikan roa menjadi sambal, sehingga perlu adanya penelitian untuk menghitung nilai tambah tersebut. Hal ini yang menjadi latar belakang penelitian analisis nilai tambah ikan roa menjadi sambal pada Industri Rumah Tangga Usman Tejo Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, dapat di rumuskan pokok permasalahan adalah

berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan roa menjadi sambal ikan roa. Tujuan penelitian adalah mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pengelolaan ikan roa menjadi sambal ikan roa.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di industri rumah tangga Usman Tejo yang berlokasi di Jl. Tinggede Indah 11 blok A No.8. Penelitian ini dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa industri Usman Tejo merupakan industri rumah tangga dimana penghasil sambal ikan roa tertinggi dibandingkan dengan industri yang lain berada di Kabupaten Sigi. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2020.

Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa pemimpin usaha dan tenaga kerja industri “Usman Tejo” dapat memberikan informasi tentang proses pengolahan sambal ikan roa dan data yang dibutuhkan. Responden yang diambil yaitu 2 orang karyawan bagian produksi, 2 orang karyawan bagian pemasaran dan 1 pimpinan, sehingga jumlah keseluruhan sebanyak 5 orang responden.

Data yang akan digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara observasi dan wawancara langsung kepada responden dengan menggunakan daftar pertanyaan (*Questionnaire*). Data sekunder diperoleh dari literatur-literatur yang relevan dengan tujuan peneliti ini diantaranya buku dan jurnal.

Mengetahui besarnya nilai tambah, digunakan metode analisis nilai tambah Hayami, dengan format pada Tabel 3.

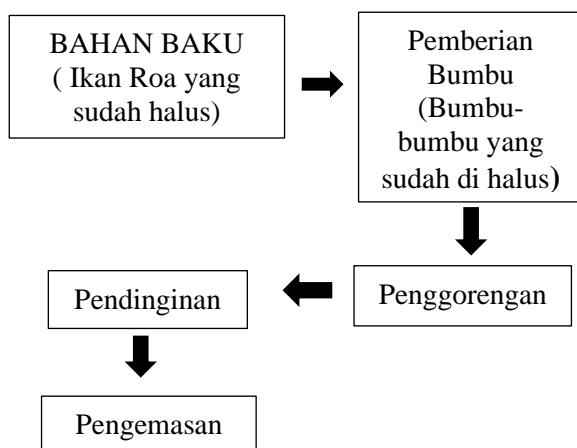
Tabel 3. Format Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

No.	Variabel	Nilai
	Output, Input dan Harga	
1.	Output yang dihasilkan (kg/bulan)	A
2.	Bahan baku yang digunakan (kg/bulan)	B
3.	Tenaga kerja (jam/hari)	C
4.	Faktor konversi (1/2)	D= a/b
5.	Koefisien tenaga kerja (3/2)	E= c/b
6.	Harga output (Rp/kg)	F
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam)	G
	Pendapatan dan Keuntungan	
8.	Harga bahan baku (Rp/kg bahan baku)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg output)	I
10.	Nilai output (4 x 6) (Rp)	J= d x f
11.	a. Nilai tambah (10 – 9 - 8) (Rp)	K= j – h – i
	b. Rasio nilai tambah ((11a/10) x 100%)	L(%)= (k/j) x 100%
12.	a. Imbalan tenaga kerja (5 x 7) (Rp)	M= e x g
	b. Bagian Tenaga Kerja ((12a/11a) x 100%)	N (%)= (m/k) x 100%
13.	a. Keuntungan (11a – 12a) (Rp)	O= k – m
	b. Tingkat Keuntungan ((13a/11a) x 100%)	P (%)= (o/k) x 100%

Sumber : Hayami, dkk. 1987.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi. cara atau teknik untuk menciptakan suatu barang dan jasa dengan menggunakan input (faktor Produksi) tenaga kerja, mesin, bahan-bahan dan modal yang ada sehingga menghasilkan barang dan jasa yang siap dijual. Dalam usaha sambal ikan roa pada Industri Usman Tejo, ada beberapa tahapan yang terjadi yakni sebagai berikut :



Gambar 1. Alur Proses Produksi Sambal Ikan Roa pada Industri Usman Tejo

Produksi Sambal Ikan Roa di Industri Rumah Tangga Usman Tejo Pada Bulan Maret 2020.

Proses produksi sambal ikan roa dilakukan dari pemberian bumbu, proses masak (penggorengan), proses pendinginan, dan pengemasan. Proses produksi tersebut dilakukan oleh 2 orang karyawan dan diawasi oleh pemimpin. Proses produksi sambal ikan roa pada industri rumah tangga Usman Tejo dilakukan 5 kali produksi dalam satu bulan, satu kali produksi membutuhkan 7 kg ikan roa menghasilkan 55,650 gram atau 55,65 kg sambal ikan roa dan menghasilkan 371 botol. Dalam satu bulan industri rumah tangga usman tejo membutuhkan 35 kg ikan roa menghasilkan 278.250 gram atau 278,25 kg sambal ikan roa dan menghasilkan 1.855 botol. Hasil olahan tersebut dikemas dalam botol 150 gram dan dijual dengan harga Rp. 25.000.

Biaya Produksi Industri Rumah Tangga Usman Tejo Pada Bulan Maret 2020.

Adapun biaya produksi di industri rumah tangga usman tejo yaitu meliputi biaya tetap di mana terdapat biaya penyusutan alat, biaya pajak dan gaji pekerja selain itu

adapun biaya variabel meliputi biaya bahan baku, biaya penolong, dan biaya lain-lain di mana biaya tersebut digunakan dalam satu kali produksi sambal ikan roa.

Biaya Tetap. biaya yang harus dikeluarkan oleh industri rumah tangga Usman Tejo tanpa memperhitungkan jumlah produk yang dihasilkan. Biaya tetap yang termasuk ke dalam penelitian ini meliputi biaya gaji pemimpin dan tenaga kerja, biaya penyusutan alat, biaya pajak kendaraan, biaya PBB. Berdasarkan data pada lampiran, maka biaya tetap dapat dituliskan pada Tabel 4.

Tabel 4. Menunjukkan bahwa biaya tetap produksi sambal ikan roa pada industri rumah tangga Usman Tejo sebesar Rp. 7.728.798 yang dikeluarkan pada bulan Maret 2020.

Tabel 5 menunjukkan bahwa biaya variabel produksi sambal ikan roa pada industri rumah tangga Usman Tejo pada Bulan Maret Tahun 2020 sebesar Rp. 15.125.117 Biaya tersebut meliputi

biaya pembelian bahan baku, Biaya bahan penolong dan biaya lain-lain

Biaya Variabel. biaya yang secara proposional dapat berubah biaya totalnya dengan perubahan total kegiatan atau volume yang berkaitan dengan biaya variabel tersebut. Biaya variabel produksi sambal ikan roa pada industri rumah tangga Usman Tejo pada Bulan Maret 2020, tertuliskan pada Tabel 5.

Tabel 4. Total Biaya Tetap Produksi Sambal Ikan Roa pada Industri Rumah Tangga Usman Tejo Bulan Maret 2020.

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
1	Penyusutan alat	452.350
2	Pajak (PBB dan Kendaraan Bermotor)	20.238
3	Gaji / Upah	7.256.208
	Jumlah	7.728.798

Sumber : Data Primer Setelah Diolah,2020

Tabel 5. Biaya Variabel Produksi Sambal Ikan Roa Pada industri Rumah Tangga Usman Tejo Bulan Maret 2020.

Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
Bahan Baku 35 kg x 150.000	5.250.000
Bahan Penolong	
1. Cabai Rawit (12 Kg x Rp. 30.000)	360.000
2. Cabai Keriting (11 Kg x Rp. 25.000)	275.000
3. Bawang Merah (8 Kg x Rp. 40.000)	320.000
4. Bawang Putih (5 Kg x Rp. 40.000)	200.000
5. Masako (30 bungkus x Rp. 500)	20.000
6. Minyak Goreng (30 liter x Rp. 16.000)	480.000
7. Garam (9 Bungkus x Rp. 2000)	18.000
Biaya Lain-Lain	
1. Aluminiumfoil (1855 Lembar x Rp. 1000)	1.855.000
2. Botol (1855 Botol x Rp. 2500)	4.637.000
3. Lebel (1855 Botol x Rp. 800)	1.484.000
4. Listrik	226.117
Jumlah	15.125.117

Sumber : Data primer setelah diolah, 2020

Tabel 6. Biaya total produksi sambal ikan roa pada industri rumah tangga Usman Tejo Bulan Maret 2020.

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
1.	Biaya Tetap	7.728.798
2.	Biaya Variabel	15.125.117
	Jumlah	22.853.915

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2020

Pendapatan Produksi Sambal Ikan Roa Pada Industri Rumah Tangga Usman Tejo Bulan Maret 2020. Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari selisih antara total penerimaan (TR) dengan total biaya produksi (TC). Tinggi rendahnya pendapatan akan sangat dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang dicapai. Jumlah pendapatan sangat tergantung pada jumlah penerimaan dan besar biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Penerimaan diperoleh dari harga produk dikalikan dengan jumlah produksi dan di mana diperoleh penerimaan pada bulan Maret 2020 dengan jumlah produksi 1855 botol/150gram dengan harga Rp. 25.000 adalah sebesar Rp. 46.375.000 dan total biaya yang digunakan sebesar Rp. 22.853.915 maka diperoleh Pendapatan produksi sambal ikan roa pada industri rumah tangga Usman Tejo yaitu sebesar Rp. 23.521.085.

Perhitungan Nilai Tambah Produksi Sambal Ikan Roa Pada Industri Rumah Tangga Usman Tejo. Nilai tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang dapat perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai, sehingga memperoleh nilai tambah, perhitungan nilai tambah produksi sambal ikan roa dapat terlihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Perhitungan Nilai Tambah Produksi Sambal Ikan Roa pada Industri Rumah Tangga Usman Tejo Menggunakan Metode Hayami.

No	Variabel	Nilai
	Output, input dan harga	
1.	Output yang dihasilkan (Kg/Bulan)	278,25
2.	Bahan baku yang digunakan (Kg/Bulan)	35
3.	Tenaga kerja (Jam/Bulan)	35
4.	Faktor konversi (1/2)	7,95
5.	Koefisien tenaga kerja (3/2)	1
6.	Harga output (Rp/botol)	25.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam)	33.333
	Pendapatan dan Keuntungan	
8.	Harga bahan baku (Rp/Kg bahan baku)	150.000
9.	Sumbagan input lain (Rp/Kg)	6.012
10.	Nilai output (4x6) (Rp)	198.750
11.	a. Nilai Tambah (10-9-8) (Rp)	42.738
	b. Rasio nilai tambah ((11a/10) x 100%)	21,50%
12.	a. Imbalan tenaga kerja (5 x 7) (Rp)	33.333
	b. Bagian tenaga kerja ((12a/11a0 x 100%)	77,99%
13.	a. keuntungan (11a – 12a) (Rp)	9.405
	b. Tingkat keuntungan ((13a /11a x 100%)	22%

Sumber : Data primer setelah diolah, 2020.

Tabel 7 menunjukkan perhitungan nilai tambah produksi sambal ikan roa selama satu bulan proses produksi. Output yang dihasilkan oleh industri Usman Tejo selama satu bulan sebesar 278,25 kg sambal ikan roa dengan menggunakan bahan baku 35 kg. Harga jual sambal ikan roa kemasan 150 gram sebesar Rp. 25.000. tenaga kerja yang digunakan pada industri rumah tangga Usman Tejo diberi upah sebesar Rp. 33.333/proses. Jumlah jam kerja untuk satu kali produksi sebanyak 7 jam, sehingga total jam kerja yang dibutuhkan untuk mengelolah sambal ikan roa dalam satu bulan proses produksi sebanyak 35 jam. Input lain yang digunakan dalam satu bulan produksi oleh industri rumah tangga Usman Tejo yaitu sendiri dari cabai rawit 12 kg dengan harga 30.000/kg dengan total biaya cabai rawit sebesar Rp. 360.000, cabai keriting 11 kg dengan harga 25.000/kg dengan total biaya cabai keriting sebesar Rp. 275.000, bawang merah 8 kg dengan harga 40.000/kg dengan total biaya bawang merah sebesar Rp. 320.000, bawang putih 5 kg dengan harga Rp. 40.000 dengan total biaya bawang putih sebesar Rp. 200.000, masako 30 bungkus dengan harga 500/bungkus dengan total biaya masako sebesar Rp. 20.000, minyak goreng 30 liter dengan harga Rp. 16.000/liter dengan total biaya minyak goreng sebesar Rp. 480.000, garam 9 bungkus dengan harga 2000/bungkus dengan total biaya garam sebesar Rp. 18.000. Proses produksi sambal ikan roa dalam satu bulan menggunakan bahan penolong sebesar Rp. 1.673.000/bulan.

Nilai faktor konversi dapat dihitung berdasarkan pembagian antara nilai output yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan. Nilai faktor konversi pada industri rumah tangga Usman Tejo yaitu 7,95 diperoleh dari pembagian antara output yang dihasilkan sebesar 278,25 kg sambal ikan roa dengan input yang digunakan sebesar 35 kg ikan roa.

Koefisien tenaga kerja adalah nilai pembagian dari jumlah jam kerja dengan

tenaga kerja yang digunakan dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi. Koefisien tenaga kerja menunjukkan banyak jam kerja tenaga kerja yang diperlukan untuk mengelolah satuan-satuan input. Koefisien tenaga kerja pada Industri Rumah Tangga Usman Tejo diperoleh dari pembagian antara jam kerja selama 35 jam/bulan dengan bahan baku (input) yang digunakan sebanyak 35 kg ikan roa, jadi koefisien tenaga kerja yang didapatkan sebesar 1 jam/kg. Bahan baku yang digunakan untuk pengolahan sambal ikan roa ada dua yaitu bahan baku utama dan bahan baku penolong. Nilai sumbangan input lain diperoleh dari pembagian antara jumlah bahan penolong yang digunakan sebesar Rp. 1.673.000 perbulan dengan jumlah output yang dihasilkan sebanyak 278,25 kg/bulan sehingga didapatkan nilai sumbangan input lain sebesar Rp. 6.012/kg.

Nilai output merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga produk yang dihasilkan. Faktor konversi sebesar ialah 7,95 dikalikan dengan harga jual sambal ikan roa kemasan 150 gram ialah Rp. 25.000 sehingga besar nilai output yang dihasilkan sambal ikan roa sebesar Rp. 198.750 kg.

Nilai tambah merupakan selisih antara nilai output, sumbangan input lain dengan harga bahan baku. Nilai tambah yang dihasilkan oleh industri rumah tangga Usman Tejo sebesar Rp. 42.738/kemasan botol 150 gram. Rasio nilai tambah merupakan perentase antara nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada industri rumah tangga Usman Tejo sebesar 21,50%. Imbalan tenaga kerja diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja. Besarnya imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap botol sambal ikan roa sebesar Rp. 33.333 dan bagian tenaga kerja diperoleh presentase antara imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Besarnya bagian tenaga kerja pada industri rumah tangga ini sebesar 77,99% .

Keuntungan perusahaan merupakan selisih antara nilai tambah dengan tenaga

kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh perusahaan. Keuntungan yang diperoleh dari usaha sambal ikan roa oleh pada industri rumah tangga Usman Tejo sebesar Rp. 9.405 dengan tingkat keuntungan sebesar 22% jumlah produksinya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian maka diperoleh kesimpulan bahwa produksi sambal ikan roa pada Industri Rumah Tangga Usman Tejo selama Bulan Maret Tahun 2020 menggunakan 35 kg ikan roa. Menghasilkan 278,25 sambal ikan roa. Dalam 1 bulan produksi Industri Rumah Tangga Usman Tejo menghasilkan 1.855 botol, 1 botol berisi 150 gram dan dijual dengan harga Rp. 25.000/botol sambal ikan roa. Besarnya pendapatan produksi sambal ikan roa pada Industri Rumah Tangga Usman Tejo yaitu sebesar Rp. 23.521.085 dan nilai tambah yang diperoleh dari hasil olahan ikan roa menjadi sambal sebesar Rp. 42.738/kemasan botol 150 gram, dengan keuntungan Rp.9.405 atau sebesar 22%. Nilai tambah produksi sambal ikan roa dipengaruhi oleh besar nilai output, harga bahan baku dan nilai sumbangan input lain.

Saran

Nilai tambah dan keuntungan perusahaan sangat dipengaruhi oleh biaya produksi yang dikeluarkan, sehingga untuk memperoleh nilai tambah dan keuntungan yang besar maka harus lebih mengefesiesikan biaya produksi yang dikeluarkan, terutama dengan kualitas bahan baku yang digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

Dinas Perikanan Provinsi Sulawesi Tengah. 2019. *Data Produksi Perikanan Tangkap dan Jenis Perikanan*.

Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y dan Siregar, M. 1987. *Agricultural*

Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village. CPGRT Centre. Bogor.

Ismi, 2010. *Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Keripik Singkong I Perusahaan Mickey Mouse*. Agrika. Vol. 4 No 2 : 119-129.

Kusumawardani, Fenny. 2009. *Optimalisasi Output dan Nilai Tambah Agroindustri Belimbing Manis sebagai Upaya peningkatan pendapatan Studi Kasus di Perusahaan Cemara Sari Kelurahan Karang Sari Kecamatan Sukorejo Kotamadya Blitar*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya Malang.

Rustam, Abd Rauf dan Haryanto Malan. 2017. *Strategi Pengembangan Usaha Sambal Ikan Roa Pada Industri "Citarasaku" Kelurahan Tinggede Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi*. E-Jurnal Agrotekbis Vol. 5 (3).

Susatyo, 2004. *Kajian Beberapa Aspek Pengolahan Ikan Secara Tradisional dalam Upaya Peningkatan Mutu Produk Perikanan di Kabupaten Jepara*. <http://www.eprints.undipac.id-jurnal-ikan-asap.pdf>. diakses pada tanggal 25 Agustus 2020 pukul 14:20 Wita. Palu.

Yuniar Putri Muharom, 2019. *Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Ikan Tuna di Kawasan Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Nizam Zachman Jakarta*, Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol x, No 2 : 9-16.