

**ANALISIS NILAI TAMBAH LIMBAH IKAN MENJADI
TEPUNG IKAN DI PT. PELITA ADI PRATAMA
TANJUNG BALAI**

SKRIPSI

Oleh :

**KARTIKA NINGSIH
NPM : 1704300028
Program Studi : AGRIBISNIS**



UMSU
Unggul | Cerdas | Terpercaya

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
MEDAN
2022**

**ANALISIS NILAI TAMBAH LIMBAH IKAN MENJADI
TEPUNG IKAN DI PT. PELITA ADI PRATAMA
TANJUNG BALAI**

SKRIPSI

Oleh :

**KARTIKA NINGSIH
NPM : 1704300028
Program Studi : AGRIBISNIS**

**Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Strata 1 (S1)
pada Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.**

Komisi Pembimbing


Dr. Sasmita Siregar, S.P., M.Si.
Ketua


Khairunnisa Rangkuti, S.P., M.Si.
Anggota

**Disahkan Oleh:
Dekan**


Dr. Dafni Mawar Tarigan, S.P., M.Si.

Tanggal Lulus : 26-02-2022

PERNYATAAN

Dengan ini saya

Nama : Kartika Ningsih

Npm 1704300028

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi dengan judul Analisis Nilai Tambah Limbah Ikan Menjadi Tepung Ikan Di PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai adalah berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri. Jika terdapat karya orang lain , saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiarisme), maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh. Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan, Oktober 2021

Yang menyatakan



Kartika Ningsih

RINGKASAN

Kartika Ningsih “Analisis Nilai Tambah Limbah Ikan Menjadi Tepung Ikan di Pt. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai”. Dibimbing oleh: Ibu Dr. Sasmita Siregar, S.P., M.Si. sebagai ketua komisi pembimbing dan Ibu Khairunnisa Rangkuti, S.P., M.Si. sebagai anggota komisi pembimbing. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dari proses pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan dan untuk menganalisis margin pemasaran tepung ikan yang dihasilkan dari proses pengolahan limbah ikan di PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai. Metode pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah metode in depth interview dengan sampel yang digunakan sebanyak 6 orang. Metode analisis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Penelitian ini dilakukan pada bulan Oktober 2021. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa : (1).nilai tambah proses pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan di PT. Pelita Adi Pratama Rp. 3.383,4/bulan dengan rasio nilai tambah 67,7%. (2). Margin pemasaran proses pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan setiap pengolahan 1.000 kg ikan menjadi tepung ikan di peroleh margin sebesar Rp. 3.500 yang di distribusikan untuk masing-masing faktor yaitu sumbangan biaya input lain 3,33 % dan keuntungan perusahaan 21,67%.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Tepung Ikan, Margin Pemasaran

SUMMARY

Kartika Ningsih "Value Analysis of Added Fish Waste Into Fish Meal at PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai". Guided by: Dr. Sasmita Siregar's mother, S.P., M.Si. as chairman of the supervisory commission and Mrs. Khairunnisa Rangkuti, S.P., M.Si. as a member of the supervisory commission. This research aims to analyze the added value of the process of processing fish waste into fish flour and to analyze the marketing margin of fish flour generated from the process of processing fish waste in PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai. The sampling method in this study is a method in depth interview with a sample used as many as 6 people. The data analysis methods used are primary data and secondary data. The study was conducted in October 2021. The results of this study show that: (1). the added value of the process of processing fish waste into fish flour in PT. Pelita Adi Pratama Rp. 3.383,4/month with a value-added ratio of 67,7%. (2). the marketing margin of marketing the process of processing fish waste into fish meal each processing of 1.000 kg of fish into fish flour is obtained a margin of Rp. 3,500 distributed for each factor, namely the contribution of another input cost of 3,33% and the company's profit of 21,67%.

Keywords: Added Value, Fish Meal, Marketing Margin.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Kartika Ningsih. Dilahirkan pada tanggal 24 maret 1999 di danau sijabut. Anak dari pasangan bapak Nuryono dan Ibu Kusmiati, merupakan anak ke 1- dari 3 bersaudara.

Pendidikan yang telah di tempatkan adalah sebagai berikut :

1. Tahun 2011 menyelesaikan Sekolah Dasar (SD) di SDN 010040 Perkebunan Air Batu I/II.
2. Tahun 2014 menyelesaikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) Swasta Yappendak Perkebunan Air Batu I/II.
3. Tahun 2017 menyelesaikan Sekolah Menengah Atas (SMA) Swasta Muhammadiyah 8 Kisaran.
4. Tahun 2017 melanjutkan pendidikan Strata 1 (S1) pada Program Studi Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
5. Kegiatan yang pernah diikuti selama menjadi mahasiswa Fakultas Pertanian UMSU antara lain :
6. Mengikuti Pengenalan Kehidupan Kampus Mahasiswa Baru (PKKMB) Fakultas Pertanian UMSU Tahun 2017.
7. Mengikuti MASTA (Masa Ta'aruf) PK IMM (Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah) Fakultas Pertanian UMSU Tahun 2017.
8. Mengikuti Bakti Tani HIMAGRI (Himpunan Mahasiswa Agribisnis) Fakultas Pertanian UMSU Tahun 2018.
9. Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Perkebunan Air Batu I/II Tahun 2020.
10. Melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pulahan Seruai Air Batu.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan Rahmat dan Hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Rantai Pasok Daging Sapi di Rumah Pemotongan Hewan NP 96” Skripsi ini digunakan untuk memenuhi syarat dalam rangka menyelesaikan program Sarjana Pertanian di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis banyak bantuan dari pihak lain, maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Prof. Dr. H. Agussani, M. AP. selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
2. Ibu Dr. Dafni Mawar Tarigan, S.P., M.Si. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
3. Ibu Assoc. Prof. Dr. Ir. Wan Arliani Barus, M.P selaku Wakil Dekan I Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
4. Bapak Akbar Habib, S.P., M.Si. selaku Wakil Dekan III Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
5. Ibu Mailina Harahap S.P., M.Si. selaku Ketua Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
6. Ibu Dr. Sasmita Siregar, S.P., M.Si. selaku ketua komisi pembimbing skripsi penulis dan Ibu Khairunnisa, S.P., M.Si selaku anggota komisi pembimbing skripsi penulis yang telah memberikan arahan dan masukan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Seluruh Staff/Pegawai yang ada di Fakultas Pertanian terkhusus program studi Agribisnis yang telah banyak memberikan ilmu yang bermanfaat dan membantu dalam hal administrasi bagi penulis.
8. Kedua orang tua tersayang Bapak Nuryono dan Ibu Kusmiati yang telah mendidik dan memberikan semangat berupa dukungan, do'a dan materi kepada penulis serta para keluargaku tercinta.
9. Bapak Hock Kuang selaku manajer di PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai

10. Seluruh teman – teman stambuk 2017 seperjuangan terkhusus AGB-1 Program Studi Agribisnis atas bantuan dan dukungannya.

Akhir kata penulis berharap semoga skripsi penelitian ini dapat bermanfaat bagi pihak yang memerlukan. Penulis menyadari skripsi ini masih perlu penyempurnaan. Oleh karena itu saran konstruktif sangat diharapkan dari pembaca.

Medan, Oktober 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
RIWAYAT HIDUP.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah.....	2
Tujuan Penelitian	3
Kegunaan Penelitian	3
TINJUAN PUSTAKA	4
Tepung Ikan	4
Industri Pengolahan Perikanan	5
Industri Tepung Ikan.....	5
Nilai Tambah	6
Pemasaran	8
Margin Pemasaran	11
Penelitian Terdahulu	13
Kerangka Pemikiran.....	16
METODE PENELITIAN.....	18
Meode Penelitian	18
Metode Penentuan Lokasi Penelitian.....	18
Metode Penarikan Sampel	18
Metode Pengambilan Data.....	19

Metode Analisis Data.....	19
Defenisi Operational	22
DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN.....	24
Letak dan Luas Daerah Penelitian	24
Keadaan Penduduk Daerah Penelitian	24
Sarana dan Prasarana Umum Daerah Penelitian.....	25
Karakterisik Responden	26
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
PT. Pelita Adi Pratama.....	28
Nilai Tambah tepung Ikan	30
Marjin Pemasaran	33
KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
Kesimpulan	34
Saran	34
DAFTAR PUSATAKA	36
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Perhitungan Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami	21
2.	Distribusi Penduduk Berdasarkan Dusun	24
3.	Distribusi Mata Pencarian Pokok Penduduk	25
4.	Sarana dan Prasarana PT. Pelita Adi Pratama	26
5.	Karakteristik Sampel Berdasarkan Usia	26
6.	Karakteristik Sampel Berdasarkan Pendidikan	27
7.	Biaya-biaya yang di keluarkan dalam 1 kali produksi Tepung Ikan	29
8.	Hasil Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Limbah Ikan Menjadi Tepung Ikan	30

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Kerangka Pemikiran.....	17

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Karakteristik Responden	39
2.	Biaya-biaya yang di keluarkan dalam 1 kali produksi Tepung Ikan.	40
3.	Bahan Baku yang digunakan dalam Produksi Tepung Ikan	41
4.	Hasil Produksi dari Limbah Ikan Menjadi Tepung Ikan	41
5.	Biaya-biaya Tenaga Kerja yang dikeluarkan dalam Produksi Tepung Ikan	41
6.	Biaya-biaya yang dikeluarkan dalam Produksi Tepung Ikan	42
7.	Hasil Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Limbah Ikan Menjadi Tepung Ikan	43
8.	Kuisisioner Penelitian	44
9.	Dokumentasi Penelitian	51

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sumber daya perikanan merupakan salah satu sumber daya yang penting bagi manusia, karena bernilai ekonomis juga memiliki nilai gizi yang tinggi dan sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan, kesehatan. Sifat 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 (Fatmawati dan Mardina, 2014).

Sumber utama protein pakan ikan umumnya masih bertumpu pada penggunaan tepung ikan. Tepung ikan merupakan faktor penentu kualitas pakan buatan dan sumber protein hewani yang banyak digunakan dalam pembuatan pakan ikan (Utomo et al ., 2013). Tepung ikan merupakan salah satu produk perikanan yang diperlukan dalam jumlah yang tinggi di Indonesia, terutama dalam memasok kebutuhan industri pakan ternak, ikan dan udang. Tepung ikan mengandung senyawa-senyawa esensial seperti protein, asam lemak omega-3, vitamin dan mineral (Purba et al ., 2015). Perikanan adalah semua kegiatan yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya ikan dan lingkungan mulai dari praproduksi, produksi, pengolahan sampai dengan pemasaran yang dilaksanakan dalam suatu sistem bisnis perikanan. Sektor perikanan merupakan sektor yang penting bagi masyarakat

Indonesia dan dapat dijadikan sebagai penggerak utama (*primer mover*) per ekonomian nasional. Hal ini berdasarkan fakta bahwa sektor perikanan memiliki potensi yang sangat besar dilihat dari perairan Indonesia yang luas 5,8 juta km² (Fadillah, 2011).

Astuti (2015) dalam penelitiannya menyebutkan bahwa industri pembuatan tepung ikan di PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai mampu mengolah 2000 kg ikan per hari untuk menghasilkan 1.000 Kg tepung ikan/hari. Bahan baku berasal dari ikan laut. Pengolahan tepung ikan mampu menyerap produk hasil perikanan yang secara ekonomi akan menambah pendapatan nelayan, selain itu pengolahan tepung ikan juga dapat meningkatkan nilai tambah produk perikanan.

Limbah ikan tersebut dapat ditingkatkan nilai tambahnya, yaitu dengan menghasilkan produk yang berkualitas seperti : pembuatan tepung ikan skala komersial, sebagai bahan baku utama pembuatan pakan ternak, baik pakan ternak ruminansia, ternak unggas maupun pellet ikan.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dibahas adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana nilai tambah dari proses pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan di PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai.
2. Bagaimana margin pemasaran tepung ikan yang dihasilkan dari proses pengolahan limbah ikan di PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Bali.

Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk menganalisis nilai tambah dari proses pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan di PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai.
2. Untuk menganalisis margin pemasaran tepung ikan yang dihasilkan dari proses pengolahan limbah ikan di PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai.

Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk :

1. Bagi peneliti dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dalam penerapan disiplin ilmu yang telah di terima selama perkuliahan serta sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana (SI) di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
2. Bagi pengelola usaha tepung ikan adanya penelitian ini menjadi evaluasi kinerja pengelola baik pada saat ini maupun masa yang akan datang.
3. Bagi pembaca hasil penelitian ini menjadi sumber penambah pengetahuan dan wawasan serta dapat dijadikan sumber referensi tambahan bagi pembaca yang memerlukan.

TINJAUAN PUSTAKA

Tepung Ikan

Tepung ikan adalah ikan atau bagian-bagian ikan yang minyaknya diambil atau tidak, dikeringkan kemudian digiling. Kegunaan utama tepung ikan adalah sebagai bahan campuran pada makanan ternak. Secara umum, setiap jenis ikan dapat diolah menjadi tepung ikan. Pemilihan jenis ikan yang akan dijadikan bahan pembuat tepung harus memperhatikan karakteristik ikan, nilai ekonomis dan ketersediaan. Salah satu karakter ikan yang penting adalah kadar lemaknya karena berpengaruh pada kualitas tepung. Kadar lemak ikan jika terlalu tinggi akan berpengaruh buruk terhadap kualitas tepung ikan. Ikan pelagis, yaitu ikan-ikan yang biasa hidup dilapisan air bagian atas, memiliki kadar lemak yang relatif tinggi. Sedangkan ikan jenis demersal, yang biasa hidup di dasar perairan, kadar lemaknya relatif rendah. Ikan dikategorikan memiliki kadar lemak rendah jika kadar lemaknya 3-5%, dan digolongkan tinggi jika lebih dari 10% (Murtijo, 2003).

Tepung ikan mengandung protein hewani yang tinggi, tersusun dari asam-asam amino esensial yang kompleks, diantaranya Lisin dan Methionin, juga mengandung mineral Calcium dan Phospor, serta vitamin B kompleks khususnya vitamin B12. Bila ditinjau dari sisi kualitasnya sampai saat ini tepung ikan masih sulit untuk mencari substitusinya. Indonesia memiliki potensi yang besar bagi pengembangan produk tepung ikan. Industri skala kecil pengolahan dan pembuatan tepung ikan di Indonesia, akan sangat tepat diterapkan, mengingat kesediaan bahan baku ikan rucah maupun sisa olahan cukup besar. Besarnya impor tepung ikan rata-rata pertahun bagi pabrik makanan ternak dan ikan

mengalami kenaikan 11,20%. Hal ini menunjukkan bahwa pemenuhan tepung ikan produksi dalam negeri belum mencukupi.

Industri Pengolahan Perikanan

Bahan baku industri makanan dan minuman tidak hanya berasal dari wilayah darat tetapi juga berasal dari wilayah perairan. Hasil dari wilayah perairan yang utama yaitu perikanan, baik itu perikanan darat maupun laut. Dalam UU No.

45 Tahun 2009 disebutkan bahwa industri perikanan meliputi industri yang bergerak di bidang sarana dan prasarana penangkapan serta industri pengolahan perikanan.

Lestyningtyas (2010) menyatakan bahwa industri skala rumah tangga dan industri kecil yang mengolah hasil pertanian/perikanan mempunyai peranan penting yaitu : (a) meningkatkan nilai tambah, (b) meningkatkan kualitas hasil, (c) meningkatkan penyerapan tenaga kerja, (d) meningkatkan ketrampilan pengolahan ikan, (e) meningkatkan pendapatan pengolahan ikan.

Industri Tepung Ikan

Widyasari dkk (2013), pengolahan ikan segar menjadi tepung ikan dapat dilakukan melalui dua cara yaitu cara kering (*dry process*) dan cara basah (*wet process*). Cara kering dilakukan pada ikan berkadar lemak rendah (< 5%), sedangkan cara basah dilakukan pada ikan yang berkadar lemak tinggi (> 5%). Perbedaan kedua cara ini terdapat pada proses pengukusan dan pengepresan pada cara basah yang tidak dilakukan pada cara kering. Sebagian besar proses pembuatan tepung ikan melalui tahap pemanasan, pengepresan, pengeringan dan penggilingan menggunakan mesin yang telah dirancang sebelumnya. Meski

prosesnya sederhana, namun membutuhkan keterampilan dan pengalaman khusus untuk menghasilkan produk tepung ikan yang bermutu tinggi.

Proses pembuatan tepung ikan merupakan salah satu pengolahan ikan yang mudah dan praktis. Pada prinsipnya pengolahan tepung ikan adalah penghancuran sel-sel dan pemisahan butiran dari benda asing yang tidak larut, memisahkan air dan minyak, mengurangi sebagian air yang terkandung dalam tepung basah, menggiling tepung yang masih kasar dan melakukan pengayakan. Proses pembuatan tepung ikan hanyalah meliputi pembersihan bahan baku berupa ikan yang kemudian dilanjutkan dengan proses perebusan, pengepresan, pengeringan, penggilingan, pengayakan dan pengemasan (Laili, 2010).

Nilai Tambah

Nilai tambah adalah selisih dari nilai output dengan biaya bahan dan pengolahan input. Nilai tambah adalah pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi, dari proses diatas maka bertambah pula pemanfaatannya, harga jual maupun fungsinya (Purwaningsih, 2015)

Nilai tambah adalah pertambahan nilai yang terjadi karena satu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam satu proses produksi (penggunaan/pemberian input fungsional). Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor non teknis. Informasi atau keluaran yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah, margin dan balas jasa yang diterima oleh pemilik faktor produksi (Hayami dkk, 1987).

Nilai tambah adalah nilai yang dihasilkan yang ditambahkan terhadap bahan baku atau pembelian sebelum barang baru dijual atau jasa dihasilkan atau Nilai Tambah (NT) adalah biaya Konversial (upah+laba). Dan kedua, dengan mengurangi nilai beli barang dan jasa terhadap nilai jual barang atau jasa yang komponennya berasal dari barang dan jasa terhadap nilai jual barang atau jasa yang komponennya berasal dari barang dan jasa yang di beli tersebut (Lubis, 2010).

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan atau pun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Kementerian Keuangan Republik Indonesia, 2012).

Perhitungan besarnya nilai tambah dari produk olahan perikanan dengan metode Hayami. Menurut Hayami dalam Hidayat dkk, (2012), secara matematis fungsi nilai tambah (NT) dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$NT = F (K, B, T, H, U, h, L) . \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan :

K : Kapasitas produksi

B : Jumlah bahan baku yang digunakan (kg)

T : Jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan (orang)

H : harga output (Rp/kg)

U : Upah kerja (Rp)

h : Harga bahan baku (Rp/kg)

L : Nilai input lain (Rp/kg)

Perhitungan Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami

No	Variabel	Satuan	Rumus
I. Output, Input dan Harga			
1.	Output	Kg	(1)
2.	Input	Kg	(2)
3.	Tenaga Kerja Langsung	HOK (Hr Org Krj)	(3)
4.	Faktor Konversi		(1) / (2)
5.	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	Rp/HOK	(3) / (2)
6.	Harga Output	Rp/kg	(6)
7.	Upah Tenaga Kerja Langsung	Rp/HOK	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku	Rp/kg	(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) – (8) – (9)
	b. Rasio Nilai Tambah	%	(11b) = (11a) / (10) x 100%
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/kg	(12a) = (5) x (7)
	b. bagian Tenaga Kerja	%	(12b) = (12a) / (11a) x 100%
13.	a. Keuntungan	Rp/kg	(13a) = (11a) – (12a)
	b. Tingkat Keuntungan	%	(13b) = (13a) / (11a) x 100 %
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14.	Margin	Rp/kg	(14) = (10) – (8)
	a. Pendapatan Tenaga Kerja	%	(14a) = (12a) / (14) x 100%
	b. Sumbangan Input Lain	%	(14b) = (9) / (14) x 100%
	c. Keuntungan Perusahaan	%	(14c) = (13a) / (14) x 100%

Sumber : Hayami dkk dalam Hidayat dkk (2012).

Pemasaran

Pemasaran adalah semua kegiatan bisnis yang ditujukan untuk memberi kepuasan dari barang atau jasa yang dipertukarkan kepada konsumen atau pemakai (Sa'id dkk, 2001). Pemasaran pertanian mencakup perpindahan barang

atau jasa mulai dari subsistem pengadaan dan penyaluran input pertanian, produsen hasil pertanian, agroindustri, pedagang pengumpul, pengecer dan lembaga-lembaga perantara lainnya.

Pemasaran merupakan suatu perpaduan aktivitas-aktivitas yang saling berhubungan untuk mengetahui kebutuhan konsumen melalui penciptaan, penawaran dan pertukaran produk dan jasa yang bernilai serta mengembangkan promosi, distribusi, pelayanan dan harga agar kebutuhan konsumen dapat terpuaskan dengan baik pada tingkat keuntungan tertentu (Bakari, 2013).

Menurut Assauri (2010), pemasaran merupakan orientasi manajemen yang menekankan bahwa kunci pencapaian tujuan organisasi terdiri dari kemampuan organisasi menentukan kebutuhan dan keinginan pasar yang dituju tersebut memenuhinya dengan kepuasan yang diinginkan secara lebih efektif dan efisien dari para pesaing.

Pemasaran mempunyai peranan yang penting dalam masyarakat karena pemasaran menyangkut berbagai aspek kehidupan, termasuk bidang ekonomi dan social. Hal ini dikarenakan kegiatan pemasaran menyangkut masalah mengalirnya produk dari produsen ke konsumen, maka pemasaran menciptakan lapangan kerja yang penting bagi masyarakat. Perlu disadari bahwa sebagian besar pengeluaran uang masyarakat konsumen mengalir ke kegiatan pemasaran. Beberapa ahli yang telah melakukan penelitian berkesimpulan, hampir sekitar 50% pengeluaran uang masyarakat konsumen di Amerika Serikat adalah untuk biaya-biaya pemasaran termasuk biaya distribus, biaya promosi, biaya penelitian pasar, biaya pelayanan, dan biaya pengembangan produk (Assauri, 2017).

Fungsi pemasaran merupakan proses yang teratur dan berubah sepanjang waktu manakala situasi berubah. Dalam hal ini, ada 3 fungsi pemasaran, antara lain (Hanafie, 2010).

1. Fungsi Pertukaran (*exchange function*)

Produk harus dijual dan di beli sekurang-kurangnya sekali selama proses pemasaran berlangsung. Fungsi pertukaran melibatkan kegiatan yang mampu meningkatkan kegunaan suatu produk karena adanya perpindahan atau pengalihan hak milik dalam system pemasaran (*possession utility*). Penetapan harga merupakan bagian dari kegiatan fungsi pertukaran dengan pertimbangan bentuk pasar dan persaingan yang mungkin akan terjadi. Fungsi pertukaran meliputi usaha pembelian dan usaha penjualan.

2. Fungsi Fisik

Fungsi pemasaran mengusahakan agar pembel memperoleh barang dan jasa yang diinginkan pada tempat, waktu, bentuk, dan harga yang tepat dengan jalan menaikkan kegunaan (*place utility*), yaitu mengusahakan barang dan jasa dari daerah produksi ke daerah konsumsi, menaikkan kegunaan waktu (*time utility*), yaitu mengusahakan barang dan jasa dari waktu belum diperlukan ke waktu yang diperlukan (dari waktu produksi ke waktu pemeliharaan), menaikkan kegunaan bentuk (*form utility*), yaitu mengusahakan barang dan jasa dari bentuk semula ke bentuk yang lebih diinginkan. Fungsi fisik meliputi pengangkutan, penyimpanan, pemrosesan.

3. Fungsi Penyediaan Sarana

Merupakan kegiatan yang menolong system pasar untuk dapat beroperasi lebih lancar. Ini memungkinkan pembeli, penjual, pengangkutan, dan pembiayaan, serta mengembangkan rencana pemasaran yang tertata dengan baik untuk menjalankan kegunaan pelayanan (service utility). Fungsi penyediaan sarana yang harus dilakukan dalam proses pemasaran meliputi informasi pasar, penanggungungan resiko, standarisasi dan penggolongan mutu, pembiayaan.

Berdasarkan fungsi pemasaran diatas dapat disimpulkan bahwa fungsi pemasaran adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh masing- masing lembaga pemasaran yang terlibat dalam proses pemasaran suatu produk. Fungsi pemasaran tersebut meliputi fungsi pertukaran, fungsi fisik, dan fungsi penyediaan sarana. Fungsi pemasaran digunakan untuk meningkatkan nilai guna, waktu, dan bentuk suatu produk. Fungsi pemasaran diatas digunakan untuk melihat dan menilai fungsi apa saja yang dilakukan oleh masing-masing lembaga pemasaran yang terlibat (Hanafie, 2010).

Margin Pemasaran

Menurut Ilahude (2013), margin pemasaran adalah suatu istilah yang digunakan untuk menyatakan perbedaan harga yang dibayar kepada penjual pertama dan harga yang dibayar oleh pembeli akhir. Biaya pemasaran akan semakin tinggi jika banyak pemasaran yang dilakukan lembaga pemasaran terhadap suatu produk sebelum sampai ke konsumen akhir. Semakin tinggi kualitas dari suatu produk yang diinginkan konsumen maka akan semakin meningkat biaya pemasarannya.

Distribusi margin pemasaran pada uraian di atas dijelaskan bahwa margin pemasaran merupakan selisih antara harga yang dibayarkan oleh konsumen dan harga yang diterima petani (Pr/Pf). Berdasarkan pemasaran dijelaskan bahwa margin pemasaran terdiri dari biaya-biaya untuk melaksanakan fungsi-fungsi pemasaran dan keuntungan lembaga-lembaga pemasaran yang terlibat dalam aktivitas pemasaran suatu komoditi pertanian (Ilahude, 2013).

Hasyim (2005) menjelaskan bahwa yang dimaksud dengan margin pemasaran secara umum adalah perbedaan harga-harga pada berbagai tingkat sistem pemasaran. Dalam bidang industri, margin pemasaran dapat diartikan sebagai perbedaan antara harga pada tingkat produsen dengan harga di tingkat konsumen akhir atau pedagang eceran, dengan kata lain perbedaan harga antara kedua tingkat pasar. Untuk melihat efisiensi pemasaran melalui analisis margin dapat digunakan sebaran *rasio profit margin* (RPM) atau rasio margin keuntungan pada setiap lembaga pemasaran.

Ada tiga metode untuk menghitung margin pemasaran yaitu dengan memilih dan mengikuti saluran pemasaran dari komoditi spesifik, membandingkan harga pada berbagai level pemasaran yang berbeda, dan mengumpulkan data penjualan dan pembelian kotor tiap jenis pedagang. Masing-masing metode memiliki kelemahan dan kelebihan. Margin pemasaran menurut jenisnya dibedakan menjadi margin absolut, persen margin dan kombinasi antara margin absolut dan persen margin. Persentase bagian margin merupakan suatu pengelompokan yang digunakan secara populer pada serangkaian angka yang menunjukkan margin absolut dari berbagai tipe pedagang atau berbagai fungsi pemasaran yang berbeda, dibagi dengan harga eceran.

Penelitian Terdahulu

Menurut hasil penelitian Damayanti (2017). Melakukan penelitian dengan judul “Analisis Nilai Tambah Pada Industri Tepung Ikan Di Kabupaten Pati”. Tujuan penelitian adalah : (1) untuk menganalisis nilai tambah dari proses pengolahan ikan menjadi tepung ikan (2) untuk menganalisis margin yang dihasilkan dari proses pengolahan ikan menjadi tepung ikan. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif menggunakan data primer dan primer dan data sekunder. Data primer berasal dari pabrik tepung ikan di kabupaten pati yaitu CV. Indo Citra dan CV. Bumi Indo. Sedangkan data sekunder berasal dari dokumen CV. Indo Citra dan CV. Bumi Indo. Teknik pengumpulan data diambil dengan wawancara dengan kuesioner. Lokasi penelitian yaitu di Desa Purworejo Kecamatan Pati Kabupaten Pati dan penelitian dimulai dari bulan Mei sampai Agustus 2016. Analisis data menggunakan fungsi nilai tambah menurut metode Hayami. Hasil penelitian yaitu (1) nilai tambah rata-rata Rp. 1.004.587.500,-/bulan dengan rasio nilai tambah 11,647%. (2) Margin rata-rata : tiap pengolahan kg ikan menjadi tepung ikan diperoleh margin sebesar Rp.17.250.000.000,- dengan kata lain tiap pengolahan 1 kg ikan menjadi tepung ikan diperoleh margin sebesar Rp. 2.000.-.

Menurut hasil penelitian Oktawati (2019). Melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Keuntungan Usaha Pengolahan Tepung Ikan Tomat (*Channa micropeltes*) Di Kota Samarinda”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kinerja ekonomi dari usaha pengolahan tepung ikan meliputi biaya, produksi penerimaan dan keuntungan. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah metode Survei. Data yang dikumpulkan mencakup data primer dan

sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya operasional yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 4.227.083 per bulan dengan kapasitas produksi dengan bahan baku sebesar 10 kg ikan Toman. Sementara nilai penerimaan hasil produksi adalah sebesar Rp. 4.787.400 per bulan, dengan asumsi harga pokok produksi hanya didasarkan pada biaya produksi. Hasil analisis juga diketahui nilai Revenue Cost Ratio (RCR) adalah sebesar 1,13 yang berarti usaha ini layak untuk dijalankan.

Menurut hasil penelitian Nurhayati (2016). Melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Produksi Abon Dan Tepung Ikan Lele Dengan Prinsip Zero Waste Atau Nir Limbah”. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah ekonomi abon dan produksi tepung lele prinsip zero waste di desa Sekarwangi, Sukabumi. Itu data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data diperoleh langsung dari responden yang dikumpulkan melalui wawancara. Penelitian ini dilakukan selama kurang lebih dua bulan. Proses perubahan dari lele ke produk lain berupa abon dan lele tepung memberikan nilai tambah baik secara ekonomis maupun bermanfaat bagi kelestarian lingkungan. Hasil pengolahan data menunjukkan bahwa pengolahan bahan baku ikan lele tidak produktif menjadi abon dan tepung lele dapat memberikan nilai tambah ekonomis Rp 19.500 untuk abon dari setiap 3 kg lele dan 30.000 untuk tepung lele dari setiap 5 kg tulang lele. Itu penerapan teknologi zero waste dalam produksi abon dan tepung lele adalah untuk memanfaatkan semua bagian ikan lele tanpa limbah. Prinsip zero waste adalah kegiatan ramah lingkungan.

Menurut hasil penelitian Rosyadi (2010). Melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Olahan Ikan Lemuru Menjadi Tepung Ikan Dan

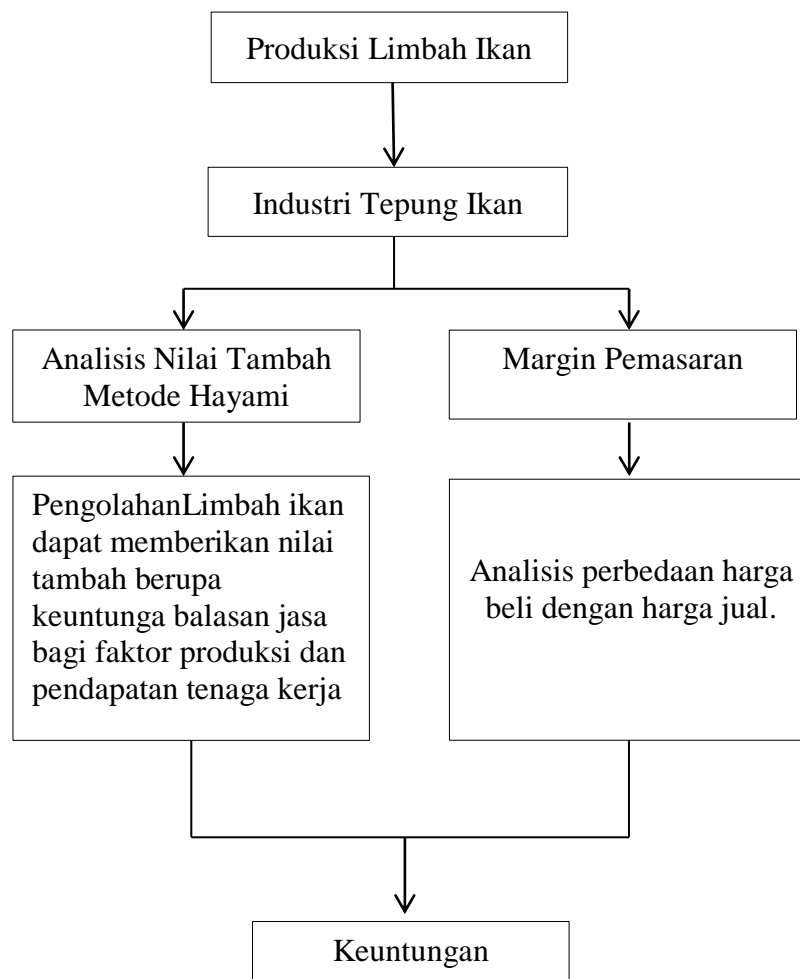
Minyak Ikan (Studi Kasus pada Masyarakat Desa. Cupel, Kecamatan. Negara Kabupaten Jembrana, Bali). Penelitian ini bertujuan adalah 1) untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dapat diperoleh dengan melakukan pengolahan menjadi tepung ikan dan minyak ikan. 2) Untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh dengan melakukan pengolahan menjadi tepung ikan dan minyak ikan. 3) Untuk mengetahui Analisis Efisiensi dari kegiatan yang dilakukan. Untuk metode penelitian dilakukan secara sengaja (purposive) dengan responden sebanyak 22 orang. Metode pengambilan data yang digunakan untuk analisis kuantitatif dengan metode analisis data yang digunakan yaitu : a) Analisis Nilai tambah. b) Analisis Biaya. c) Analisis Penerimaan. d) Analisis Keuntungan. e) Analisis Efisiensi dengan kriteria pengujian R/C ratio adalah sebagai berikut: 1) R/C Ratio >1 , usaha dikatakan efisien dan menguntungkan. 2) R/C Ratio = 1, usaha dikatakan tidak efisien dan tidak menguntungkan. 3) R/C Ratio $<$, usaha tidak dikatakan efisien dan merugikan.

Dari data yang diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 1.327,60 dengan ratio nilai tambah sebesar 54,69%. Dengan keuntungan yaitu Rp. 1.061,455 per produksi, dalam setiap produksi, dengan perolehan penerimaan rata-rata mencapai Rp. 13.552.364, diperoleh dari hasil produksi berupa tepung ikan dan minyak ikan rata-rata per satu kali produksi sebanyak 3.305 per Kg untuk pendapatan hasil produksi tepung ikan dengan harga Rp. 2.500 per Kg dan 2.644 Kg untuk pendapatan hasil produksi minyak ikan dengan harga Rp. 2.000 per Kg, dengan harga bahan baku per Kg sebesar Rp. 1.000. Sedangkan untuk analisis efisiensi atau R/C Ratio, produksi perebusan ikan ini sangat menguntungkan karena nilai yang diperoleh sebesar 1,07.

Kerangka Pemikiran

Tepung ikan adalah salah satu produk komersial yang kebanyakan terbuat dari bahan baku ikan yang tidak ditujukan untuk dikonsumsi oleh manusia, akan tetapi tepung ikan ini pada umumnya dipakai untuk dijadikan pakan hewan ternak dalam perternakan karena mengandung kalori dan murah untuk diproduksi.

Penelitian ini diawali dengan menganalisis nilai tambah dari industri ikan, hal ini dilakukan agar para anggota dapat mengetahui seberapa besar keuntungan yang diperoleh dari proses mengubah bahan baku (ikan) menjadi produk pakan ternak. Dari analisis tersebut dapat dilakukan pula analisis pendapatan untuk mengetahui seberapa besar pendapatan yang mereka terima setiap kali produksi.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah Studi kasus (case study) yaitu penelitian yang dilakukan dengan melihat langsung kelengkapan pemasaran tepung ikan di PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai, karena Studi kasus merupakan metode yang menjelaskan jenis penelitian mengenai suatu objek tertentu selama kurun waktu, atau penelitian yang dilakukan terfokus pada suatu kasus tertentu untuk diamati dan dianalisis secara cermat terhadap berbagai faktor yang terkait dengan kasus sehingga akhirnya diperoleh kesimpulan yang akurat.

Metode Penentuan Lokasi Penelitian

Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja atau purposive yaitu memilih subyek didasarkan atas ciri-ciri atau sifat tertentu yang sudah diketahui sebelumnya dan dipilih berdasarkan pertimbangan-pertimbangan tertentu. Berdasarkan hal tersebut dipilih lokasi penelitian di PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai. Dengan mempertimbangkan banyaknya nelayan ikan di PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai. di PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai juga merupakan salah satu penghasil ikan terbesar di pulau Sumatera.

Metode Penarikan sampel

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode in depth interview, menurut bungin (2010), metode wawancara mendalam (in depth interview) adalah sama seperti metode wawancara lainnya, hanya peran pewawancara, tujuan wawancara, peran informan dan cara melakukan wawancara yang beda dengan metode wawancara lainnya adalah bahwa wawancara

mendalam dilakukan berkali-kali dan membutuhkan waktu yang lama bersama informan di lokasi penelitian. Kondisi ini tidak pernah terjadi pada wawancara umumnya. Berdasarkan pra survei diketahui bahwa di PT. Pelita Adi Pratama memiliki manajer dan karyawan. Dalam penelitian ini mengambil 6 sampel yang terdiri dari 1 manajer dan 5 karyawan sebagai sampel responden.

Metode Pengambilan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berupa data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari sumbernya dengan melakukan wawancara dan pengisian kuesioner langsung dengan pihak PT. Pelita Adi Pratama.

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari instansi terkait yaitu PT. Pelita Adi Pratama, jurna-jurnal penelitian, literature, dan buku-buku perpustakaan yang berhubungan dengan penelitian.

Metode Analisis Data

Untuk menjawab rumusan masalah pertama di analisis dengan menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Sugiyono (2012) menjelaskan bahwa penelitian deskriptif yaitu penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan variabel lainnya. Untuk pendekatan kuantitatif oleh Ari Kunto (2013) bahwa pendekatan dengan menggunakan kuantitatif karena menggunakan angka, mulai dari pengumpulan data, penafsiran terhadap data tersebut, serta penampilan dari hasilnya.

Perhitungan besarnya nilai tambah dari produk olahan perikanan dengan metode Hayami. Menurut Hayami dalam Hidayat dkk, (2012), secara matematis fungsi nilai tambah (NT) dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$NT = F (K, B, T, H, U, h, L) \dots (I)$$

Keterangan:

K : Kapasitas Produksi

B : Jumlah bahan baku yang digunakan (kg)

T : Jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan (orang) H :

Harga output (Rp/kg)

U : Upah Kerja (Rp)

h : Harga bahan baku (Rp/kg) H :

Harga bahan baku (Rp/kg) L : Nilai

input lain (Rp/kg)

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami

No	Variabel	Satuan	Rumus
I. Output, Input dan Harga			
1.	Output	Kg	(1)
2.	Input	Kg	(2)
3.	Tenaga Kerja Langsung	HOK (Hr Org Krj)	(3)
4.	Faktor Konversi		(1) / (2)
5.	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	Rp/HOK	(3) / (2)
6.	Harga Output	Rp/kg	(6)
7.	Upah Tenaga Kerja Langsung	Rp/HOK	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku	Rp/kg	(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) – (8) – (9)
	b. Rasio Nilai Tambah	%	(11b) = (11a) / (10) x 100%
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/kg	(12a) = (5) x (7)
	b. bagian Tenaga Kerja	%	(12b) = (12a) / (11a) x 100%
13.	a. Keuntungan	Rp/kg	(13a) = (11a) – (12a)
	b. Tingkat Keuntungan	%	(13b) = (13a) / (11a) x 100 %
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14.	Margin	Rp/kg	(14) = (10) – (8)
	d. Pendapatan Tenaga Kerja	%	(14a) = (12a) / (14) x 100%
	e. Sumbangan Input Lain	%	(14b) = (9) / (14) x 100%
	f. Keuntungan Perusahaan	%	(14c) = (13a) / (14) x 100%

Sumber : Hayami dkk dalam Hidayat dkk (2012).

Untuk menjawab rumusan masalah kedua dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif kuantitatif adalah suatu cara pengolahan data yang dilakukan dengan jalan menyusun secara sistematis dalam bentuk angka-angka atau persentase, mengenai suatu objek yang diteliti, sehingga diperoleh kesimpulan umum (Agung, 2012).

Margin Pemasaran adalah nilai keuntungan atau selisih harga yang diterima produsen dengan harga yang dibayarkan oleh konsumen, sedangkan selisih antara margin total pedagang dengan biaya total yang telah disalurkan selama proses mengalirnya barang dari produsen ke konsumen disebut keuntungan pemasaran. Menurut Sudiyono (2001) margin pemasaran dapat diartikan sebagai analisis perbedaan harga ditingkat produsen (harga beli) dengan harga ditingkat konsumen akhir (harga jual) tepung ikan.

Secara matematis margin pemasaran dirumuskan sebagai berikut:

$$M_i = P_{si} - P_{bi}$$

Dimana :

M_i : margin pemasaran ditingkat lembaga pemasaran ke-i
 P_{si} : harga jual pasar ditingkat lembaga pemasaran ke-i
 P_{bi} : harga beli pasar ditingkat lembaga pemasaran ke-i

Definisi Operasional

1. Ikan adalah salah satu bahan makanan yang banyak penggemarnya. Selain rasanya yang enak, ikan juga bisa diolah menjadi banyak variasi makanan. Tidak hanya itu, ikan juga mengandung banyak vitamin, omega dan juga nutrisi yang dibutuhkan tubuh. Salah satu olahan ikan yang bisa dijadikan berbagai makanan adalah tepung ikan. Ikan bisa dijadikan tepung ikan dengan bantuan alat atau mesin pembuat tepung ikan.
2. Tepung ikan adalah salah satu bahan baku sumber protein hewani yang dibutuhkan dalam komposisi makanan ternak dan ikan.

3. Industri pengolahan perikanan adalah usaha pengolahan hasil perikanan/organisme yang hidup di air untuk tujuan komersial/industri baik hasil budidaya maupun hasil tangkap.
4. Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu barang atau komoditas yang sudah melewati proses pengolahan, pengangkutan atau juga proses penyimpanan yang merupakan tahapan dalam proses produksi.
5. Margin adalah perbedaan harga yang di bayar konsumen dengan harga yang diterima produsen
6. Pemasaran merupakan suatu kegiatan yang dilakukan perusahaan untuk memasarkan atau mempromosikan produk atau layanannya.
7. Manager adalah seseorang (pelaku) yang mengatur, mengarahkan, mengendalikan dan mengkoordinasikan bawahannya untuk mencapai tujuan organisasi yang efektif dan efisien.
8. Konsumen adalah orang yang secara langsung mengonsumsi tepung ikan baik bagi kepentingan diri sendiri.

DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN

Letak dan Luas Daerah Penelitian

Penelitian lokasi merupakan hal yang sangat penting dalam pelaksanaan sebuah penelitian. Daerah yang akan dijadikan sebagai lokasi penelitian harus memiliki kondisi yang sesuai dengan variabel penelitian.

Berdasarkan uraian di atas penelitian ini dilakukan di PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai. PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai ini didirikan pada tahun 1985 sampai sekarang ini. PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai ini adalah badan usaha milik swasta. Lokasi penelitian ini berada di jalan Yos Sudarso Kecamatan Teluk Nibung Kota Tanjung Balai. PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai ini memiliki luas 90 x 220 meter atau \pm 2 Ha. PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai ini merupakan tempat pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan. Pengolahan tepung ikan dilakukan 1 hari sekali dilihat dari bahan baku yaitu limbah ikan.

Keadaan Penduduk Daerah Penelitian

Penduduk Desa Sei Merbau memiliki 14.387 jiwa penduduk dengan 3.586 kepala keluarga yang mayoritas adalah suku Jawa dan Batak sebagian besar penduduk Desa Sei Merbau bermata pencarian sebagai nelayan.

Tabel 2. Distribusi Penduduk Berdasarkan Dusun

No	Nama Dusun	Kepala Keluarga	Jumlah Penduduk Laki-Laki	Jumlah Penduduk Perempuan
1	Dusun I	450	575	785
2	Dusun II	537	898	697
3	Dusun III	576	1.373	1.260
4	Dusun IV	610	987	1.583
5	Dusun V	735	1.176	1.856
6	Dusun VI	678	1.735	1.462
	Total	3.586	6.744	7.643

Sumber : Desa Sungai Merbau, 2021

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa jumlah Kepala Keluarga (KK) sebanyak 3.586 KK. Jumlah penduduk laki-laki sebanyak 6.744 orang dan jumlah penduduk perempuan 7.643 orang.

Tabel 3. Distribusi Mata Pencarian Pokok Penduduk

No	Jenis Pekerjaan	Laki-laki	Perempuan
1	Belum Bekerja	583	780
2	Pelajar	1.321	2.785
3	Ibu Rumah Tangga	0	1.552
4	Karyawan Perusahaan Swasta	559	780
5	Nelayan	1.976	0
6	Pegawai Negeri Sipil (PNS)	213	312
7	Buruh Tani	258	317
8	Pedagang	1.437	1.103
9	Satpam/Security	253	0
10	Konstruksi Bangunan	140	0
11	Dokter	4	2
12	Bidan Swasta	0	12
Jumlah		6.744	7.643

Sumber : Desa Sungai Merbau, 2021

Dari data di atas dapat kita lihat mayoritas penduduk Desa Sungai Merbau adalah nelayan dan pedagang.

Sarana dan Prasarana Umum

Sarana dan prasarana akan mempengaruhi perkembangan perusahaan tersebut jika sarana dan prasarana perusahaan memadai, maka akan membantu mempercepat perkembangan perusahaan tersebut. Berikut ini adalah data sarana dan prasarana yang di miliki oleh PT. Pelita Adi Pratama.

Tabel 4. Sarana dan Prasarana PT. Pelita Adi Pratama

No	Uraian	Jumlah
1	Kantor	1
2	Tempat Pengolahan Produk	1
3	Gudang	1
4	Toilet	2
5	Tempat Pembuangan Sampah	1
6	Pos Satpam	1
Jumlah		7

Sumber : PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai, 2021

Karakteristik Responden

Sampel merupakan komponen yang paling penting dalam sebuah penelitian. Karakteristik sampel harus sesuai dengan tujuan penulisan sebuah penelitian. Sesuai dengan judul maka yang menjadi sampel dalam penelitian ini adalah Manajer PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai dan Karyawan.

Karakteristik sampel menggambarkan kondisi serta status masyarakat di Daerah Penelitian, karakteristik sampel dalam penelitian ini dibedakan menjadi beberapa golongan antara lain : Usia, Pendidikan. Berikut ini penjelasan lebih rinci mengenai karakteristik sampel

Tabel 5. Karakteristik sampel Berdasarkan Usia

Usia (Tahun)	Jumlah (Orang)	Presentasi (%)
63	1	16,6%
59	1	16,7%
55	1	16,7%
48	1	16,6%
47	1	16,7%
45	1	16,7%
Total	6	100%

Sumber : Data Primer Diolah, 2021

Berdasarkan data di atas dapat di simpulkan bahwa usia setiap responden jumlahnya sama yaitu 1 orang dengan persentasi 16,7%.

Tabel 6. Karakteristik Sampel Berdasarkan Pendidikan

Pendidikan Terakhir	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
Tidak Sekolah	1	16,7%
Tidak Sekolah	1	16,7%
SMA	2	33,3%
SMP	1	16,6%
SD	1	16,7%
Total	6	100%

Sumber : Data Primer Diolah, 2021

Berdasarkan data di atas dapat di simpulkan bahwa karakteristik setiap responden jumlahnya yaitu 1 orang dengan persentasi 16,7%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

PT. Pelita Adi Pratama

PT. Pelita Adi Pratama merupakan salah satu perusahaan pengolahan tepung ikan yang berada di Desa Sungai Merbau Kecamatan Teluk Nibung Kota Tanjung Balai. Untuk Proses produksi tepung ikan di perusahaan ini, dapat mengolah bahan baku 2 ton limbah ikan atau 2.000 kg /hari. Rata-rata harga beli bahan baku Rp. 1.500/kg. Rata-rata tepung ikan yang di hasilkan dari jumlah bahan baku yang sudah di olah adalah 1 ton atau 1.000 kg. Harga jual tepung ikan Rp.10.000/kg.

Cara pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan melalui beberapa tahapan yaitu :

1. Menimbang berat limbah ikan yang akan di gunakan untuk membuat produk tepung ikan.
2. Memasukan limbah ikan ke konvayer berjalan untuk dapat masuk nya limbah ikan ke dalam mesin steam.
3. Masuknya limbah ikan ke dalam mesin steam di tunggu selama 8 jam.
4. Selama 8 jam limbah ikan di rebus sampai hancur dan sampai menjadi tepung ikan.
5. Setelah 8 jam di buka pintu mesin steam sampai 2 jam agar panas mesin menurun.
6. Setelah itu tepung ikan di masukan ke konvayer berjalan untuk penghalusan dan pemisahan sampah- sampah yang ada di tepung ikan.
7. Kemudian tepung ikan siap di kemas dan di timbang seberat 50 kg.
8. Setelah itu kemasan tepung ikan di jahit dengan menggunakan mesin.

Tenaga kerja di PT. Pelita Adi Pratama berjumlah 6 orang. Sedangkan jumlah hari kerja adalah 30 hari. Upah yang di terima adalah Rp.175.000/hari. Input produksi pada pengolahan tepung ikan berupa bahan baku (ikan) dan air . Ikan merupakan input produksi utama dalam pengolahan tepung ikan. Sedangkan air merupakan input produksi pembantu. Air yang dibutuhkan untuk produksi secara nominal adalah Rp.2.500.000/bulan. Dan biaya input lain nya seperti goni dan benang goni. Biaya goni Rp. 2.100.000/bulan dan biaya benang goni adalah Rp. 200.000/bulan.

Selain untuk biaya produksi, perusahaan juga mengeluarkan biaya operasional. Biaya operasioanal untuk pengolahan tepung ikan terdiri dari listrik, kayu bakar, pajak. Biaya untuk listrik adalah Rp. 3.000.000,-/bulan. Biaya kayu bakar adalah Rp.1.000.000/bulan. Biaya pajak adalah Rp.12.000.000/tahun.

Tabel 7. Biaya-Biaya Yang Di Keluarkan Dalam 1 Kali Produksi Tepung Ikan

No	Variabel	satuan	Nilai
1	Bahan Baku		
	Volume	Kg/hari	2.000
	Harga Beli	Rp/Kg	1.500
2	Output (Tepung Ikan)		
	Volume	Kg/hari	1.000
	Harga Jual	Rp/Kg	10.000
3	Tenaga Kerja		
	Jumlah Orang	Orang	6
	Jumlah hari kerja	Hari	30
	Upah	Rp/hari	175.000
4	Biaya Produksi lain		
	Air	Rp/bulan	2.500.000
	Goni	Rp/bulan	2.100.000
	Benang goni	Rp/bulan	200.000
5	Biaya Operasional		
	Listrik	Rp/bulan	3.000.000
	Kayu Bakar	Rp/bulan	1.000.000
	Pajak	Rp/tahun	12.000.000

Sumber : Pengolahan Data (2021)

Nilai Tambah Tepung Ikan

Analisis nilai tambah merupakan sebuah nilai yang di tambahkan pada suatu komoditas karena komoditas tersebut akan mengalami beberapa proses produksi. Nilai tambah dapat diartikan sebagai selisih antara nilai bahan baku dengan nilai produk. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode Hayami yaitu metode untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari limbah ikan menjadi suatu produk olahan tepung ikan. Perhitungan nilai tambah pada produksi tepung ikan disajikan pada tabel 8.

Tabel 8. Hasil Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Limbah Ikan Menjadi Tepung Ikan

No	Variabel	Satuan	Hasil
I.	Output, Input dan Harga		
1.	Output/Hasil Produksi	Kg	1.000
2.	Input/Bahan Baku	Kg	2.000
3.	Tenaga Kerja Langsung	HOK (Hr Org Krj)	30
4.	Faktor Konversi		0,5
5.	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	Rp/HOK	0,015
6.	Harga Produk Rata-rata	Rp/kg	10.000
7.	Upah Tenaga Kerja Langsung	Rp/HOK	175.000
II.	Penerimaan dan Keuntungan		
8.	Harga Bahan Baku	Rp/kg	1.500
9.	Sumbangan Input Lain	Rp/kg	116,6
10.	Nilai Produk	Rp/kg	5.000
11.	a. Nilai Tambah	Rp/kg	3.383,4
	b. Rasio Nilai Tambah	%	67,7
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/kg	2.625
	b. bagian Tenaga Kerja	%	77,58
13.	a. Keuntungan	Rp/kg	758,4
	b. Tingkat Keuntungan	%	22,4
III.	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14.	Margin	Rp/kg	3.500
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung	%	75
	b. Sumbangan Input Lain	%	3,33
	c. Keuntungan Perusahaan	%	21,67

Sumber : Pengolahan Data (2021)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan maka output yang dihasilkan adalah tepung ikan. Dan berdasarkan penelitian yang dilakukan maka input yang digunakan adalah limbah ikan.

Pada tabel 8 menunjukkan bahwa di PT. Pelita Adi Pratama terdapat bahan baku limbah ikan sebanyak 2.000 kg/hari. Namun begitu jumlah bahan baku tidak menghasilkan jumlah produksi yang banyak karena pada saat pengolahan adanya proses penguapan yang terjadi pada bahan baku.

Faktor konversi merupakan perbandingan antara produksi yang diperoleh dengan banyak bahan baku yang digunakan, pada faktor konversi ini bernilai 0,5 Artinya, untuk setiap 1 kg limbah ikan yang diolah akan menghasilkan 0,5 kg tepung ikan.

Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah produk untuk satu (kg). adapun tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah tepung ikan sebesar 0.015. artinya bahwa setiap tenaga kerja dalam satu hari mampu mengolah 0,015 kg tepung ikan.

Harga produk rata rata adalah harga yang dihasilkan dari (kg) tepung ikan.

Harga produk tepung ikan dalam pemasarannya sebesar Rp. 10.000/kg.

Upah tenaga kerja adalah upah rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah produk. Upah rata rata yang dihasilkan sebesar Rp. 175.00. Artinya dalam satu hari upah rata-rata per orang Rp. 175.000 dalam mengolah produk tepung ikan.

Harga bahan baku adalah harga beli limbah ikan, harga rata-rata bahan baku sebesar Rp. 1.500/kg.

Sumbangan input lain adalah biaya pemakain input lain per kg tepung ikan. Sumbangan input lain atau bahan penunjang bernilai Rp. 116,6/kg bahan baku artinya dalam satu kg tepung ikan memakai bahan baku penunjang sebesar 116,6/kg.

Nilai produk adalah harga tepung ikan yang dihasilkan per satu (kg) sebesar Rp. 5.000 kg bahan baku. Nilai produk ini dipengarungi oleh besarnya nilai faktor konversi.

Nilai tambah pengolahan tepung ikan sebesar Rp. 3.383,4/kg. angka ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Besarnya nilai tambah produk yang diperoleh dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya biaya sumbangan input lainnya selain biaya bahan baku.

Rasio nilai tambah adalah presentase nilai tambah dari nilai produk (tepung ikan). Rasio nilai tambah terhadap tepung ikan sebesar 67,7 %. Artinya untuk setiap Rp. 100 nilai produk akan diperoleh nilai tambah Rp. 67,7 nilai tambah menunjukkan nilai yang besar. Hal ni disebabkan tingginya nilai produk, sementara harga bahan baku dan sumbangan input lain tidak begitu besar.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata yang nilainya Rp. 2.625/kg artinya untuk setiap (kg) tepung ikan, tenaga kerja mendapatkan imbalan sebesar 2.625/kg. sedangkan bagian tenaga kerja adalah rasio antara imbalan tenaga kerja dengan nilai tambah yang bernilai 77,58%.

Keuntungan adalah nilai tambah dikurangi pendapatan tenaga kerja, keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan limbah ikan menjadi tepung

ikan sebesar Rp. 758,4/kg. artinya untuk setiap (kg) tepung ikan menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 758,4/kg.

Marjin Pemasaran

Hasil analisis metode hayami ini juga dapat menunjukkan marjin dari bahan baku limbah ikan menjadi tepung ikan yang didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan perusahaan.

Margin adalah selisih antara nilai produk dengan bahan baku, marjin yang didapat pada pengolahan tepung ikan sebesar Rp. 3.500 artinya dalam satu (kg) tepung ikan menghasilkan marjin sebesar Rp. 3.500/ kg.

Pendapatan tenaga kerja langsung adalah persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin, pendapatan tenaga kerja di peroleh dari perbandingan antara imbalan tenaga kerja dengan marjin di kali 100%. Maka pendapatan sebesar 75 %.

Sumbangan input lain adalah persentase sumbangan input lain terhadap marjin (%). Sumbangan input lain diperoleh dari perbandingan sumbangan input lain dengan marjin dikali 100. Maka hasil yang di peroleh dari sumbangan input lain adalah sebesar 3,33%.

Keuntungan perusahaan pengolahan adalah persentase pemilik pengolahan terhadap marjin (%). Keuntungan perusahaan diperoleh dari perbandingan antara keuntungan marjin di kali 100. Keuntungan perusahaan yang diperoleh sebesar 21,67 %.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di PT. Pelita Adi Pratama, maka dapat di ambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Perhitungan nilai tambah proses pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan di PT. Pelita Adi Pratama Rp.3.383,4/kg dengan rasio nilai tambah 67,7%.
2. Untuk perhitungan margin pemasaran proses pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan setiap pengolahan 1.000 kg limbah ikan menjadi tepung ikan di peroleh margin sebesar Rp. 3.500/kg yang di distribusikan untuk masing-masing faktor yaitu sumbangan biaya input lain 3,33% dan keuntungan perusahaan 21,64%.

Saran

1. Bagi PT. Pelita Adi Pratama untuk melakukan penambahan volume produksi karena terbukti dengan melakukan pengolahan terhadap bahan baku primer (ikan segar) mampu memberikan nilai tambah yaitu meningkatkan harga jual produk .
2. Bagi pemerintah dapat memberikan dorongan dan pembinaan untuk melakukan kegiatan pengolahan terhadap hasil kelautan dan perikanan agar tidak menjual ikan yang sudah tidak layak di jual lagi ke pasar.
3. Diharapkan kepada karyawan agar memakai masker dan sarung tangan dalam bekerja agar menghindari dari bakteri .

4. Disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai Analisis Nilai Tambah Limbah Ikan Menjadi Tepung Ikan di Pt. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai.

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, A. A. G. 2012. Metode Pendidikan Singaraja. *UNDIKSHA*.
- Arikunto, S. 2013. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta Penerbit Rinenaka Cipta.
- Assauri. 2010. Manajemen Pemasaran Dasar, Konsep dan Strategi. PT Raja Grafindo Persada Jakarta.
- Assauri, S. 2017. Manajemen Pemasaran. Jakarta : Raja Grafindo Persada
- Astuti, D. A. 2015. Persepsi Masyarakat Terhadap Keberadaan Industri Tepung Ikan Ditinjau dari Bau dan Air Limbah (Studi Kasus : Desa Purworejo, Kecamatan Pati, Kabupaten Pati). laporan penelitian. pati : Kantor Penelitian dan Pengembangan Kabupaten Pati.
- Bakari, I. 2013. Analisis Margin Pemasaran Beras dikecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango. Fakultas Pertanian Universitas Negeri Bengkulu .
- Bungin, B. 2010. Metodologi Penelitian Kualitatif. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Damayanti, H. O. 2017. Analisis Nilai Tambah pada Industri Tepung Ikan di Kabupaten Pati. *litbang* , 24-35.
- Fadillah, A. 2011. Analisis Daya Saing Komoditas Unggulan Perikanan Tangkap Kabupaten Sukabumi. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan Perikanan .
- Fatmawati, M. 2014. Tepung Ikan Gabus Sebagai Sumber Protein (*Food Supplement*). *Bionature*, 54-60.
- Hanafie, R. 2010. Pengantar Ekonomi Pertanian. Yogyakarta: Penerbit CV. ANDI OFFSET
- Hasyim, H. 2005. Pengembangan Kemitraan Agribisnis : Konsep, Teori dan Realita dalam Ekonomi Biaya Transaksi. Pusat Penerbitan Lembaga Penerbitan Universitas Lampung. Bandar Lampung .
- Hayami, Y. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Ppload Java : a Perspective From a Sunda Village*. Bogor : the Cpgrt Centre .
- Hidayat, D. 2012. Modifikasi Metode Hayami untuk Perhitungan Nilai Tambah pada Rantai Pasok Agroindustri Kelapa Sawit. *Teknologi Industri Pertama* , 22-31.
- Ilahude, M. A. 2013. Analisis Sistem Pemasaran Kopra di Kabupaten Gorontalo (suatu Studi di Kecamatan Limboto). Skripsi. Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.

- Indonesia, K. K. 2012. Kajian Nilai Tambah Produk Pertanian. *Jakarta* .
- Purba, N. G. 2015. Analisis Usaha Pemanfaatan Tepung Ikan Pora Pora (*Mystacoleucus Padangensis*) dalam Ransum Terhadap Itik Porsea. *Peternakan Integratif* , 53-64.
- Laili, R. R. 2010. Laporan. Magang di PT. Mayafood Industries Pekalongan Jawa Tengah (Proses Pembuatan Tepung Ikan). Fakultas Pertanian. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Lestyningtyas, A. 2010. Analisis Komparatif Usaha Pengolahan Ikan Asin, Ikan Pindang dan Ikan Asap di Kecamatan Juwana Kabupaten Pati. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Lubis, I. 2010. Mengenal Potensi Pajak Perusahaan dan Bisnis dengan Pelaksanaan Hukum. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Murtidjo, B. A. 2003. Beberapa Metode Pengolahan Tepung Ikan. Kanisius. Yogyakarta .
- Nurhayati, I. T. S. 2016. Analisis Nilai Tambah Produksi Abon dan Tepung Ikan Lele dengan Prinsip Zero Waste atau Nir Limbah.
- Oktawati, A. S. 2019. Analisis Keuntungan Usaha Pengolahan Tepung Ikan Toman (*Channa Micropeltes*) di Kota Samarinda. *Akuatika Indonesia*.
- Purba, J. M., G. Nurzainah dan H. W. Tri, 2015. Analisis Usaha Pemanfaatan Tepung Ikan Pora Pora (*Mystacoleucus Padangensis*) dalam Ransum Terhadap Itik Porsea. *Peternakan Integratif* , 53-64.
- Purwaningsih, R. 2015. Analisis Nilai Tambah Produk Perikanan Lemuru Pelabuhan Muncur Banyuwangi. *Ilmiah Teknis Industri*, 13-23.
- Widyasari, R. A. H. E., C. M. Kusharto, B. Wiryawan, E. S. Wiyono dan S. H. Suseno. 2013. Pemanfaatan Limbah Ikan Sidat Indonesia (*Anguilla Bicolor*) Sebagai Tepung pada Industri Pengolahan Ikan di Pelabuhan Ratu, Kabupaten Sukabumi. *Gizi Dan Pangan* , 215-220.
- Rosyadi, R. 2010. Analisis Nilai Tambah Olahan Ikan Lemuru Menjadi Tepung Ika dan Minyak Ikan (Studi Kasus di Desa Cupel, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali).
- Sa'id, G. 2001. Manajemen Teknologi Agribisnis (Kunci Menuju) Daya Saing Global Produk Agribisnis. Ghalia Indonesia : Jakarta.
- Sudiyono, A. 2001. Pemasaran Pertanian. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sugiyono. 2012. Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta Bandung.
- Utomo, N. B., Susan dan S. Mia. 2013. Peran Tepung Ikan dari Berbagai Bahan Baku Terhadap Pertumbuhan Lele Sangkuriang *Clarias Sp.* *Jurnal Akuakultur Indonesia*, 12, (2), 158-168.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Karakteristik Responden

No	Keterangan	Umur Responden	Pengalaman	Pendidikan
1	Manajer PT. Pelita Adi Pratama	51	12	12
		63	10	-
		59	27	-
2	Karyawan	47	26	6
		45	10	12
		48	31	9
Total		313	116	39
Rata-rata		52,16	19,3	9,75

Sumber : Pengolahan Data (2021)

Lampiran 2. Biaya-biaya yang di keluarkan dalam 1 kali produksi Tepung Ikan.

No	Variabel	satuan	nilai
1	Bahan Baku		
	Volume	Kg/hari	2.000
	Harga Beli	Rp/Kg/hari	1.500
2	Output (Tepung Ikan)		
	Volume	Kg/hari	1.000
	Harga Jual	Rp/Kg /hari	10.000
3	Tenaga Kerja		
	Jumlah Orang	Orang	5
	Jumlah hari kerja	Hari	30
	Upah	Rp/hari	175.00 0
4	Biaya Produksi lain		
	Air	Rp/bulan	2.500.000
	Goni	Rp/bulan	2.100.000
	Benang goni	Rp/bulan	200.00 0
5	Biaya Operasional		
	Listrik	Rp/bulan	3.000.000
	Kayu Bakar	Rp/bulan	1.000.000
	Pajak	Rp/tahun	12.000.000

Sumber : Pengolahan Data (2021)

Lampiran 3. Bahan Baku yang Digunakan dalam Produksi Tepung Ikan

No	Keterangan	Jumlah	Harga	Hari	Total
1.	Bahan Baku Limbah Ikan	2.000	1.500	30	90.000.000

Sumber: Data Primer yang dioalah, 2021

Lampiran 4. Hasil Produksi dari Limbah Ikan menjadi Tepung Ikan

NO	Keterangan	Jumlah	Harga	Hari	Total
1.	Output Tepung Ikan	1.000	10.000	30	300.000.000

Sumber: Data Primer yang dioalah, 2021

Lampiran 5. Biaya Tenaga Kerja yang Dikeluarkan dalam Produksi Tepung Ikan

No	Keterangan	Jumlah	Harga	Hari	Total
1	Tenaga Kerja	5	175.000	30	26.250.000

Sumber: Data Primer yang dioalah, 2021

Lampiran 6. Biaya Biaya yang di keluarkan dalam Produksi Tepung Ikan

No	Keterangan	Jumlah	Harga	Hari	Total
<u>Biaya Input Lain (Produksi)</u>					
1.	Air		2.500.000		2.500.000
	Goni	2	35.000	30	2.100.000
	Benang Goni		200.000		200.000
<u>Biaya Input Lain (Operasional)</u>					
2.	Listrik		3.000.000		3.000.000
	Kayu Bakar		1.000.000		1.000.000
	Pajak		12.000.000		12.000.000

Sumber: Data Primer yang dioalah, 2021

Lampiran 7. Hasil Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Limbah Ikan Menjadi Tepung Ikan

No	Variabel	Satuan	Nilai
I. Output, Input dan Harga			
1.	Output	Kg	1.000
2.	Input	Kg	2.000
3.	Tenaga Kerja Langsung	HOK (Hr Org Krj)	30
4.	Faktor Konversi		0,5
5.	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	Rp/HOK	0,0005
6.	Harga Output	Rp/kg	10.000
7.	Upah Tenaga Kerja Langsung	Rp/HOK	175.000
II. Penerimaan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku	Rp/kg	1.500
9.	Sumbangan Input Lain	Rp/kg	116,6
10.	Nilai Output	Rp/kg	5.000
11.	a. Nilai Tambah	Rp/kg	3.383,4
	b. Rasio Nilai Tambah	%	67,7
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/kg	87,5
	b. bagian Tenaga Kerja	%	2,58
13.	a. Keuntungan	Rp/kg	3.296
	b. Tingkat Keuntungan	%	97,4
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14.	Margin	Rp/kg	3.500
	d. Pendapatan Tenaga Kerja	%	0,25
	e. Sumbangan Input Lain	%	3,33
	f. Keuntungan Perusahaan	%	94,17

Sumber : Pengolahan Data (2021)

Lampiran 4. Kuisisioner Penelitian

KUISISIONER PENELITIAN ANALISIS NILAI TAMBAH LIMBAH IKAN MENJADI TEPUNG IKAN DI PT. PELITA ADI PRATAMA TANJUNG BALAI

Assalamu'alaikum wr.wb

Terima kasih atas partisipasi Bapak/Ibu untuk menjadi salah satu responden dalam pengisian ini merupakan instrument penelitian yang dilakukan oleh penelitian.

Nama : Kartika Ningsih

Npm :1704300028

Fakultas : Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Untuk memenuhi tugas penyelesaian skripsi program sarjana, saya harap Bapak/Ibu menjawab dengan jujur dan terbuka, sebab tidak ada jawaban benar atau salah. Semua sesuai dengan kode etik penelitian. Penelitian menjamin kerahasiaan semua data. Ketersedian Bapak/Ibu dalam mengisi kuesioner ini adalah bantuan yang tak ternilai bagi saya. Akhir kata saya ucapkan terima kasih atas kerja samanya.

Wassalamualaikum wr.wb.

I. Identitas Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Pendidikan :
5. Alamat :

II. Data Umum Usaha yang Dikelola

6. Sudah berapa lama usaha ini berdiri ?

.....
.....

7. Rincian data produksi pada usaha pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan

Produk Olahan	Jumlah Produk/ Produksi	Waktu yang dibutuhkan untuk satu kali produksi	Jumlah produksi dalam satu bulan

III. Faktor Input/ Produksi

1. Dari mana bahan baku diperoleh ?

.....

2. Berapa harga bahan baku perkilogram ?

.....

3. Apakah ada bahan tambahan yang dibutuhkan untuk mengolah limbah ikan menjadi tepung ikan ?

a. Ada b. Tidak

4. Jika ada, bahan apa saja yang dibutuhkan untuk mengolah limbah ikan menjadi tepung ikan?

.....

5. Berapa banyak jumlah bahan baku yang dibutuhkan dalam sekali produksi ?

.....

6. Apa saja alat alat yang digunakan untuk mengolah limbah ikan menjadi tepung ikan ?

.....
 7. Adakah yang menjadi kelebihan dari pengolahan sisa ikan menjadi tepung ikan ini ?

.....
 Jika ada sebutkan ?

.....
 8. Kenapa ikan ini di buat menjadi tepung ikan ?

.....
 Sebutkan alasannya ?

.....
 9. Adakah yang menjadi daya tarik dari usaha limbah ikan menjadi tepung ikan ini ?

.....
 10. Berapakah jumlah karyawan yang bekerja di usaha ini ?

.....
 11. Apakah ada pembagian bidang pekerjaan bagi karyawan?

a. Ada b. Tidak

Jika ada, apa saja bidang pekerjaan tersebut dan berapa jumlah karyawan pada masing masing bidang ?

.....
 12. Pada masing masing bidang pekerjaan, berapa jumlah produksi perhari yang mampu dihasilkan pekerja ?

.....
 13. Berapa lama waktu efesiensi untuk memproduksinya ?

.....

 14. Berapa upah karyawan perorang/ bulan?

IV. Penjualan

8. Berapa harga jual produk limbah ikan menjadi tepung ikan perkilogram ?

 ...

9. Bagaimana sistem penjualan produk limbah ikan menjadi tepung ikan dilakukan ?

Sistem Penjualan : a. langsung kepada konsumen b. melalui

distributor Sistem Pembeli : a. konsumen langsung b. pedagang

Bentuk Pemasaran : a. lokal (dalam negeri) b. ekspor (luar negeri) Jenis

Transaksi : a. uang muka b. tunai c. kredit

10. Berapakah modal yang di butuhkan dalam usaha tepung ikan mulai pembelian bahan baku sampai barang siap jual ?

11. Berapakah modal yang di butuhkan dalam pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan untuk sekali produksi ?

V. Penghasilan dan Keuntungan

12. Berapa penghasilan perbulan yang anda terima dari usaha ini ?

13. Berapa keuntungan bersih yang anda terima ?

14. Berapa pendapatan kotor dalam pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan sekali produksi ?

.....

15. Berapa pendapatan bersih dalam pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan sekali produksi ?

.....

VI. Kontribusi Usaha terhadap Pendapatan

16. Apakah ini merupakan pekerjaan pokok Anda ?

a. Ya b. Tidak

17. Apakah Anda memiliki pekerjaan/ sampingan

? a. Ya b. Tidak

Jika Ya, sebutkan

18. Berapa penghasilan Anda dari pekerjaan pokok ? (perbulan)

.....

19. Berapa penghasilan Anda dari penghasilan sampingan/ lainnya ? (jika ada)

.....

VII. Permasalahan dan Penyelesaian

1. Apa saja yang menjadi kendala dalam mengolah limbah ikan menjadi tepung ikan ?

.....

.....

2. Apa solusi yang dilakukan dari permasalahan diatas ?

.....

KUISIONER PENELITIAN

ANALISIS NILAI TAMBAH LIMBAH IKAN MENJADI TEPUNG IKAN DI PT. PELITA ADI PRATAMA TANJUNG BALAI

Assalamu'alaikum wr.wb

Terima kasih atas partisipasi Bapak/Ibu untuk menjadi salah satu responden dalam pengisian ini merupakan instrument penelitian yang dilakukan oleh penelitian.

Nama : Kartika Ningsih

Npm 1704300028

Fakultas : Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Untuk memenuhi tugas penyelesaian skripsi program sarjana, saya harap

Bapak/Ibu menjawab dengan jujur dan terbuka, sebab tidak ada jawaban benar atau salah. Semua sesuai dengan kode etik penelitian. Penelitian menjamin kerahasiaan semua data. Ketersedian Bapak/Ibu dalam mengisi kuesioner ini adalah bantuan yang tak ternilai bagi saya. Akhir kata saya ucapkan terima kasih atas kerja samanya.

Wassalamualaikum wr.wb.

Kuesioner Penelitian tentang Data Sosial Ekonomi Pekerja

I. Identitas Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Pendidikan :
5. Alamat :

II. Data Sosial Ekonomi Responden

1. Sudah berapa lama Anda bekerja ?

.....

2. Anda bekerja pada bagian pekerjaan ?

.....

3. Berapa jam Anda bekerja setiap harinya ?

.....

4. Berapa produksi rata rata Anda perhari pada bagian pekerjaan ini ?

.....

5. Apakah ini merupakan pekerjaan pokok Anda ?

a. Ya b. Tidak

6. Apakah Anda memiliki pekerjaan lain/sampingan ?

a. Ya b. Tidak

Jika Ya, Sebutkan

7. Berapa upah Anda dari pekerjaan pokok perhari ?

.....

.

Dokumentasi Penelitian





