

## **NILAI TAMBAH PENGOLAHAN IKAN SALAI PATIN (Kasus di Desa Penyasawan Kecamatan Kampar, Kampar)**

**M. Ramli<sup>1)</sup> dan Intan Putri Anggarini<sup>2)</sup>**

Diterima : 30 Mei 2012 Disetujui: 16 Juni 2012

### **ABSTRACT**

Analysis of value-added processing smoked catfish (*Patin*) aims to see how much economic value added processing received a catfish processing businesses seeking a fresh fish preparations. Catfish of 500 kg of fresh fish when processed into 150 kg of smoked fish with a selling price of Rp5,5000.00 per kg, while the price of raw materials Rp 1,3000.00 per kg. After the analysis of its known economic value of Rp 2,926.00 per kg(17.73%) with a profit of Rp1,726.00 per kg(58.99%). Margin value of output at a price of raw materials amounting to Rp 3,500.00.

**Key words:** *Value-added, catfish processing*

### **PENDAHULUAN**

Ikan Patin (*Pangasius sp*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang cukup dikenal di Indonesia, dan mempunyai nilai ekonomis. Disamping itu ikan Patin mempunyai rasa yang lezat dan gurih sehingga digemari oleh masyarakat. Kabupaten Kampar merupakan salah satu daerah penghasil ikan Patin terbesar di Riau. Berdasarkan data tahun 2010, di kabupaten Kampar terdapat potensi lahan untuk budidaya perikanan terutama perikanan air tawar seluas lebih kurang 6.521,30 hektar, yang terdiri dari budidaya kolam 6.111,30 hektar, danau/waduk (menggunakan karamba jaring apung) seluas 275

hektar, dan budidaya sungai (menggunakan karamba) seluas 135 hektar. Dari potensi lahan tersedia, baru sekitar 700,03 hektar atau 11,46% yang dimanfaatkan untuk budidaya kolam dan sekitar 35,75 hektar atau 8,72% yang dikembangkan dalam bentuk karamba dan karambajaring apung.

Luasnya lahan yang tersedia untuk budidaya ikan di kolam dan karamba membuat banyak masyarakat membudidayakan ikan Patin di kolam dan di karamba. Produksi budidaya ikan Patin di kabupaten Kampar terus meningkat setiap tahunnya. Pada tahun 2010 produksi ikan Patin budidaya sudah tercatat 383.000 ton (Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau, 2011). Hal ini membuat produksi ikan Patin melimpah dan tidak dapat diserap oleh pasar

<sup>1)</sup> Staf Pengajar di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau Pekanbaru  
<sup>2)</sup> Alumni di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau Pekanbaru

domestik dan menyebabkan harga ikan Patin di pasar relatif murah.

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah ini, yaitu dengan cara mengolah ikan Patin menjadi produk ikan Patin olahan (ikan salai Patin). Ikan salai Patin merupakan produk olahan perikanan yang sangat digemari dan memiliki pasar yang baik di provinsi Riau, dan produksinya pun terus meningkat. Pada tahun 2006 produksi ikan salai Patin tercatat 2.785,25 ton, meningkat 58% dibanding tahun sebelumnya 1.615,5 ton (Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau, 2007). Desa Penyasuan merupakan salah satu desa di kecamatan Kampar yang memproduksi ikan salai Patin.

Ikan Patin bila diolah menjadi ikan salai Patin (pengasapan ikan), disamping dapat mempertahankan daya simpan ikan lebih lama, pengolahan ikan dengan cara pengasapan ini dapat pula meningkatkan daya saing dan nilai tambah ikan Patin itu sendiri. Nilai tambah menurut Hayami (1987) adalah pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi. Informasi atau keluaran yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah dan margin.

Ikan Patin bila diolah dengan cara pengasapan (ikan salai Patin) dapat memberikan nilai tambah pada ikan Patin. Pengasapan merupakan

cara pengawetan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia dari hasil pembakaran. Tujuan utama pengasapan adalah untuk mendapatkan daya awet yang dihasilkan oleh asap, memberikan bau, rasa, bentuk, dan tekstur yang khas pada ikan. Dengan dilakukan pengasapan ini, ikan Patin akan meningkat nilai tambahnya, jangkauan pemasaran, daya terima masyarakat terhadap ikan Patin, membuka peluang usaha, penyerapan tenaga kerja, dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Ada dua nilai tambah yang didapat dari hasil pengolahan ikan Patin menjadi ikan salai Patin; yaitu nilai tambah dari sisi produk dan nilai tambah dari sisi ekonomi. Dari sisi produk dengan diolahnya ikan Patin menjadi ikan salai Patin, disamping daya simpan produk dapat dipertahankan lebih lama, juga dapat mengubah rasa pada ikan yang lebih enak dan berpenampilan lebih menarik. Ikan salai Patin dapat mengubah rasa, bau, bentuk dan tekstur yang khas pada ikan, sehingga sangat disukai konsumen. Ikan salai Patin dapat bertahan hingga satu bulan. Dari sisi ekonomisnya terdapatnya perbedaan nilai output, yaitu total pendapatan yang diterima dari penjualan output dikurangi biaya input dari bahan-bahan mentah, komponen-komponen atau jasa-jasa yang dibeli untuk menghasilkan output. Harga ikan salai Patin ditingkatkan produsen berharga Rp

55.000,00/kg, sedangkan harga ikan Patin segar sebagai bahan mentah hanya berharga Rp 13.000,00/kg. Selisih antara harga jual ikan salai Patin dengan biaya produksi pembuatan ikan salai Patin merupakan nilai tambah ekonomis yang didapat oleh pengolah. Harga ikan salai Patin dipasaran (tingkat konsumen) saat ini berkisar antara Rp 70.000,00 hingga Rp 80.000,00 per kg.

Makalah ini akan mengkaji berapa nilai tambah ekonomis yang didapat pengolah ikan Patin yang mengusahakan usaha pengolahan ikan Patin menjadi ikan salai Patin.

#### **METODOLOGI PENELITIAN**

Penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2011 di desa Penyasawan kecamatan Kampar, kabupaten Kampar, Riau. Penelitian bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah ekonomis ikan Patin setelah diolah menjadi ikan salai Patin. Untuk dapat tercapainya tujuan dimaksud, maka dikumpulkan data dari pengolah ikan yang ada di desa Penyasawan. Ada sembilan nelayan pengolah yang mengolah ikan Patin, yang kesemua pengolah menggunakan bahan baku dan bahan penunjang lainnya dalam jumlah sama, dengan kapasitas produksi relatif sama pula dalam satu siklus produksi. Hanya yang berbeda frekwensi pengolahannya saja. Dari sembilan pengolah, 2 pengolah melakukan proses produksi sebanyak

1 kali produksi/minggu, 6 pengolah melakukan proses produksi sebanyak 2 kali produksi/minggu, dan hanya seorang pengolah saja yang melakukan proses produksi sebanyak 3 kali produksi/minggu.

Karena antar pengolah dalam penggunaan input dalam satu kali proses produksi sama (yaitu rata-rata 500 kg ikan Patin segar), maka responden sebagai sumber data ditetapkan saja 3 pengolah, yang terdiri masing-masing seorang pengolah yang mewakili 1 orang pengolah 1 kali produksi/minggu, 1 orang pengolah 2 kali produksi/minggu, dan 1 orang pengolah 3 kali produksi/minggu. Ketiga pengolah ini dijadikan responden untuk mendapatkan data yang diperlukan.

Terhadap ketiga responden yang ditetapkan ini, kemudian dilakukan wawancara langsung. Dalam berwawancara peneliti dibantu oleh instrumen penelitian berupa pedoman wawancara. Pedoman wawancara ini diperlukan agar dalam pengumpulan data tidak jauh menyimpang dari topik penelitian. Data yang diperoleh selanjutnya diolah dan dianalisis untuk memperoleh kesimpulan penelitian.

Untuk keperluan analisis nilai tambah ekonomis pengolahan ikan salai Patin, data di analisis dengan pendekatan prosedur perhitungan nilai tambah menurut Hayami (1987) seperti terlihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami (1987)

No.	Variabel	Nilai
I	Output, Input, dan Harga	
	Output (kg)	(1)
	Input (kg)	(2)
	Tenaga Kerja (HOK)	(3)
	Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5) = (3)/(2)
	Harga Output (Rp/kg)	(6)
	Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	(7)
II	Penerimaan dan Keuntungan	
	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
	Sumbangan Input Lain (RP/kg)	(9)
	Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)
	11a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
	11b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a)/(10) x 100%
	12a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)
	12b. Pangsa Teanga Kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a) x 100%
	13a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a) – (12a)
	13b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a)/(11a) x 100%
	14. Marjin (Rp/kg)	(14) = (10) – (8)

Untuk melengkapi data penelitian, dikumpulkan pula data dari kantor Desa Penyasawan dan literatur-literatur lain yang ada hubungan dengan penelitian.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Sejarah Singkat Pengolahan Ikan Salai Patin

Usaha pengolahan ikan salai Patin di desa Penyasawan, dimulai pada awal tahun 1999 oleh seorang penduduk desa, dan kemudian diikuti beberapa penduduk lainnya. Pada awalnya ide usaha dimulai dengan hanya mereka melihat kegiatan usaha ini ditempat (daerah) lain, lalu kemudian mereka mencobanya. Dari hasil uji coba ini, ternyata mereka berhasil dan menjadikan usaha ini sebagai sumber penghasilan. Saat ini ada sembilan pengolah yang

mengusahakan usaha pengolahan ikan salai Patin sebagai sumber penghasilan utama.

Pada awal memulai usaha, modal yang mereka gunakan adalah modal (dana) sendiri yang besarnya berkisar Rp 22.000.000,00 hingga Rp 26.000.000,00. Besar-kecilnya modal yang diperlukan tergantung pada jumlah dan jenis aktiva tetap yang digunakan. Rumah penyalaiian atau rumah asap sebagai misal yang dibangun oleh pengolah di desa ini berukuran antara 6 x 5 m hingga 8 x 7 m dengan dinding terbuat, ada dari bahan terpal dan ada yang terbuat dari batu bata, sehinga terjadi perbedaan jumlah kebutuhan dana. Lokasi rumah penyalaiian umumnya dibangun berdampingan dengan rumah pemilik pengolah ikan salai Patin ataupun tidak jauh dari rumah mereka.

Sejalan perkembangan dan kemajuan usaha, pengolah merasa perlu merenovasi rumah penyalaian ke arah lebih baik. Dalam merenovasi, pengolah menggunakan dana tabungan dari hasil usaha sebelumnya yang mereka sisihkan. Baru pada tahun 2006 pengolah mendapat bantuan pinjaman dari pemerintah melalui Dinas Kelautan dan Periknanan Kampar berupa uang tunai sebesar Rp 5.700.000,00 ditambah bantuan aktiva tetap lainnya seperti gerobak, timbangan,

drum, seng, dan baskom untuk pengembangan usaha. Dan usaha pengolahan ikan salai Patin di desa Penyasawan sampai sekarang masih tetap berjalan.

**2. Sarana Produksi Pengolahan Ikan Salai Patin**

Para pengolah dalam menjalankan usaha pengolahan ikan salai Patin, membutuhkan beberapa sarana produksi, diantaranya seperti terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jenis, Satuan, dan Harga sarana Produksi Pengolahan Ikan Salai Patin

No.	Jenis Sarana	Ukuran/Satuan	Harga/unit (Rp)	Umur ekonomis
1	Rumah salai	6 x 5 m	10.000.000,00	8 tahun
2	Salayan	2 x 0,7 m	100.000,00	1 tahun
3	Talenan	0,3 x 0,2 m	15.000,00	1 tahun
4	Gerobak	1 unit	400.000,00	2 tahun
5	Baskom	1 unit	50.000,00	1 tahun
6	Ember	1 unit	25.000,00	0,5 tahun
7	Drum	1 unit	200.000,00	5 tahun
8	Pisau	1 unit	30.000,00	2 tahun
9	Bros	1 unit	2.500,00	0,25 tahun
10	Sarung tangan	1 unit	5.000,00	0,5 tahun
11	Seng	1 kodi	900.000,00	4 tahun
12	Timbangan			
13	a. 2 kg	1 unit	200.000,00	1 tahun
	b. 30 kg	1 unit	350.000,00	2 tahun
	c. 50 kg	1 unit	500.000,00	3 tahun
14	Keranjang bambu	1 unit	50.000,00	0,5 tahun

Berapa besar dana yang dibutuhkan untuk penyediaan sarana produksi ini bagi usaha pengolahan ikan salai Patin sangat tergantung berapa banyak sarana yang diperlukan. Para pengolah ikan salai Patin di desa Penyasawan untuk pengadaan sarana produksi usaha pengolahan ikan salai Patin mengeluarkan dana berkisar antara Rp 14.895.000,00 hingga Rp

18.610.000,00. tergantung kebutuhan sarana.

**3. Produksi dan Pemasaran Produk**

Kegiatan usaha pengolahan ikan Patin di desa Penyasawan berupa kegiatan usaha pengasapan ikan Patin menjadi ikan salai Patin. Untuk menghasilkan 150 kg ikan salai Patin dalam satu siklus produksi, pengolah membutuhkan ikan Patin segar sebanyak 500 kg, 2

botol asam cuka, 1 mobil kayu bakar, dan 1 liter minyak tanah. Jika harga ikan Patin segar Rp 13.000,00 per kg, asam cuka Rp 1.000,00 per botol, kayu bakar Rp 250.000,00 per mobil, minyak tanah Rp 8.000,00 per liter, maka untuk satu kali proses produksi pengolah membutuhkan dana sekitar Rp 6.760.000,00 (Tabel 3), belum termasuk upah tenaga kerja yang besarnya Rp 300.000 (4 tenaga

kerja). Jika pengolah mampu memproduksi tiga kali proses produksi dalam satu minggu, maka pengolah harus menyediakan dana sekitar Rp 20.280.000,00. Pengolah ikan salai Patin di desa Penyasawan memproduksi ikan salai Patin satu hingga tiga kali proses produksi dalam satu minggu, kebanyakan hanya satu kali dalam seminggu.

Tabel 3. Rata-rata Kebutuhan Bahan Baku dan Penunjang lainnya, serta Biaya Untuk Menghasilkan 150 kg Ikan Salai Patin per siklus Produksi

No.	Unsur Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Nilai (Rp)
1	Ikan segar Patin	500	Kg	13.000	6.500.000
2	Asam cuka	2	Botol	1.000	2.000
3	Kayu bakar	1	Mobil	250.000	250.000
4	Minyak tanah	1	Liter	8.000	8.000
	Jumlah				6.760.000

Bahan baku ikan segar, pengolah peroleh dari hasil ikan budidaya milik petani sekitar dan dari pedagang pengumpul ikan Patin. Jumlah bahan baku ikan segar Patin yang diperlukan sekitar 500 kg per siklus produksi dengan harga beli Rp 13.000,00 per kg. Dari 500 kg bahan baku ikan segar setelah diolah menjadi 150 kg ikan salai Patin, dengan harga jual Rp 55.000,00 per kg.

Proses pengolahan ikan salai Patin di desa ini menggunakan metode pengasapan panas langsung dengan menggunakan kayu bakar sebagai sumber panas. Menurut Adawyah (2007), jenis kayu yang digunakan sebagai sumber panas sangat menentukan panas yang akan dihasilkan yang pada gilirannya menentukan mutu ikan salai yang

dihasilkan. Batang kayu atau potongan kayu dari jenis keras cocok digunakan untuk pengasapan, sedangkan untuk jenis-jenis kayu yang banyak mengandung resin atau damar kurang baik untuk pengasapan, karena akan menghasilkan rasa pahit pada ikan salai. Kayu bakar yang digunakan pengolah di desa ini adalah jenis kayu keras yang ada disekitar Kampar, seperti kayu loban, kayu daru-daru, dan kayu batang karet. Kayu bakar diperoleh dari pengumpul kayu dengan harga beli Rp 250.000,00 per mobil.

Prosedur pengolahan ikan salai Patin, dimulai dari ikan Patin segar yang dibeli dari pedagang, kemudian disortir menurut ukuran, dan setelah itu dilakukan penyiangan dan pencucian. Ikan-ikan yang telah

bersih direndam dalam larutan asam cuka dalam ember selama 10 – 15 menit dan ditiriskan setelah itu. Selanjutnya ikan-ikan disusun secara merata di atas salayan. Sebelum penyalaaian ikan dilakukan, terlebih dahulu hidupkan api pada kayu bakar dengan cara menyiram kayu bakar dengan minyak tanah, lalu disulut dengan api. Biarkan dulu api menyala sampai keadaan nyala api stabil (api sudah kecil), baru ikan-ikan diatas salayan ditaruh diatas tempat pengasapan atau penyalaaian dan ditutup dengan seng agar asap kayu tidak menyebar dan meresap dikulit ikan Patin. Selama penyalaaian ikan-ikan dibolak balik agar panas dan asap merata pada kedua sisi ikan sampai kering. Lama proses pengasapan berlangsung kurang lebih 24 jam atau sampai ikan sudah berwarna kuning atau coklatkeemasan. Setelah itu api dipadamkan dan ikan-ikan dibiarkan sampai dingin. Ikan-ikan hasil penyalaaian selanjutnya diangkat dari penyalaaian, lalu kemudian dikemas.

Dalam proses pengolahan ikan salai Patin, pengolah mempekerjakan sekitar 4 orang pekerja yang terdiri dari 2 orang pekerja laki-laki dan 2 orang pekerja perempuan, dengan tugas pekerja laki-laki memotong ikan, mengangkut ikan, mengangkut kayu bakar, menyusun ikan di atas salayan, dan penyalaaian/pangasapan ikan hingga menjadi ikan salai Patin. Sementara pekerja perempuan bertugas membersihkan ikan (membuang isi perut ikan, mencuci

ikan dengan bros), merendam ikan dalam larutan asam cuka, dan meniriskannya. Upah yang diberikan pada pekerja untuk pekerjaan ini sebesar Rp 150,00/kg ikan Patin segar atau sebesar Rp 75.000,00 perorang untuk 500 kg bahan baku ikan segar, atau sebesar Rp 300.000,00 per satu kali proses produksi untuk keseluruhan pekerja.

Dari 500 kg ikan Patin segar setelah diolah menghasilkan sekitar 150 kg ikan salai Patin. Ikan salai Patin produksi pengolah ini dijual ke pedagang pengumpul yang datang ke lokasi pengolah, dengan sistem bayar belakangan (kredit) seminggu kedepan setelah pedagang mengambil ikan salai Patin milik pengolah. Pedagang pengumpul kemudian menjual kepedagang pengecer di daerah lain, seperti Lubuk Jambi, Taluk Kuantan, Pekanbaru, Batam, Dumai dan Duri. Ikan salai Patin juga dipasarkan hingga Malaysia melalui sanak famili keluarga pengolah, tapi sifatnya tidak terus menerus, hanya pada waktu-waktu tertentu dan terkadang hanya sebagai oleh-oleh. Harga ikan salai Patin dijual ke pedagang dengan harga Rp 55.000,00 per kg.

Ikan salai Patin oleh pengolah juga dijual ke konsumen langsung, terutama konsumen sekitar dan pasar-pasar terdekat sekitar kabupaten Kampar, seperti pasar Air Tiris, pasar Taratak Buluh, pasar Kampar, pasar Bangkinang, dan pasar Kuok dengan menggunakan mobil *pick up*. Harga ikan salai Patin untuk konsumen sekitar harganya

sama dengan harga yang dijual kepedagang (Rp 55.000,00/kg), sedangkan harga jual untuk konsumen-konsumen dipasar-pasar tersebut si atas dijual dengan harga berkisar Rp 70.000,00 hingga Rp 80,000,00 per kg.

**4. Nilai Tambah Ikan Salai Patin**

Mengolah ikan Patin segar menjadi ikan salai Patin menyebabkan adanya nilai tambah terhadap komoditi ikan Patin tersebut. Nilai tambah yang didapat dari pengolahan ikan dapat berupa nilai tambah produk dan nilai tambah ekonomis. Nilai tambah produk yang didapat dari mengolah ikan Patin menjadi ikan salai Patin dapat berupa daya tahan/simpan produk ikan lebih lama, bau yang khas (harum), rasa yang enak, warnanya menarik (kuning atau coklat keemasan), sehingga daya terima (disukai) konsumen, dan jangkauan

pemasaran pun menjadi lebih luas. Ikan patin setelah diolah menjadi ikan salai Patin dapat bertahan (disimpan) selama lebih kurang satu bulan, sehingga harga ikan salai Patin dapat bertahan stabil, dibanding ikan Patin dijual dalam keadaan segar.

Disamping usaha pengolahan ikan Patin menjadi ikan salai Patin dapat meningkat nilai tambah produknya, ternyata juga dapat meningkatkan nilai tambah ekonominya. Dan bagi yang melakukan usaha pengolahan ikan salai Patin ini akan mendapat tambahan penghasilan, bahkan bisa menjadi sumber penghasilan utama. Berapa besar nilai tambah yang didapat dari kegiatan usaha pengolahan ikan salai Patin ini, berikut hasil analisisnya seperti terlihat pada Tabel 4 berikut:

Tabel 4. Hasil Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Salai Patin Yang Diperoleh Pengolah per Siklus Produksi

No.	Variabel	Formulasi	Nilai
I	Output, Input dan Harga		
	1. Output (kg)	(1)	150
	2. Input (kg)	(2)	500
	3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)	8
	4. Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)	0,3
	5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5) = (3)/(2)	0,016
	6. Harga Output (Rp/kg)	(6)	55.000
	7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	(7)	75.000
II	Penerimaan dan Keuntungan		
	8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)	13.000
	9. Sumbangan Input Lain (RP/kg)	(9)	574
	10. Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)	16.500
	11a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)	2.926
	11b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a)/(10) x 100%	17,733
	12a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)	1.200
	12b. Pangsa Teanga Kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a) x 100%	41,01162
	13a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a) – (12a)	1,726
	13b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a)/(11a) x 100%	58,98838
	14. Marjin (Rp/kg)	(14) = (10) – (8)	3.500



Pada tabel terlihat dari 500 kg ikan Patin segar setelah diolah menjadi 150 kg ikan salai Patin, dengan faktor konversi 0,3 diperoleh nilai tambah ekonomi sebesar Rp 2.926,00 tiap kg ikan salai Patin dihasilkan atau sebesar 17,73% dari nilai output (ikan salai Patin). Jika misal harga ikan salai Patin terjual Rp 55.000,00/kg, dimana faktor konversi 0,3 dan rasio nilai tambahnya 0,1773, maka akan diperoleh nilai tambah ekonominya sebesar Rp 2.925,45.

Disamping mendapat nilai tambah ekonomi dari usaha pengolahan ikan Patin segar menjadi ikan salai Patin, kegiatan usaha pengolahan ini ternyata juga dapat menyerap tenaga kerja dengan penghasilan sebesar Rp 1.200,00 tiap kg ikan salai yang dihasilkan.

### **5. Pendapatan Pengolah Ikan Salai Patin**

Dengan mengolah ikan Patin segar menjadi ikan olahan (ikan salai Patin), ternyata dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi bagi yang mengusahakannya. Dari 500 kg ikan Patin segar setelah diolah menghasilkan sekitar 150 kg ikan salai Patin dengan harga jual Rp 55.000,00 per kg. Setelah dilakukan analisis nilai tambah pendekatan formulasi Hayami (1987), untuk satu kg ikan salai Patin dihasilkan, pengolah memperoleh keuntungan sebesar Rp 1.726,00 dengan tingkat keuntungan 59,99%. Jika pengolah dalam satu siklus produksi menghasilkan sekitar 150 kg ikan

salai Patin, maka pengolah memperoleh keuntungan sebesar Rp 258.900,00 per siklus produksi. Bila pengolah dalam satu minggu rata-rata mampu dua kali proses produksi, maka keuntungan yang akan diperoleh pengolah sebesar Rp 517.800,00 atau sebesar Rp 2.071.200,00 perbulannya. Itu bila harga jualnya ikan salai Patin Rp 55.000,00 per kg. Sementara sebagian hasil produksi ikan salai Patin oleh pengolah dijual langsung ke pasar-pasar dengan harga jual antara Rp 70.000,00 hingga Rp 80.000,00 per kg. Bahkan berdasarkan pengamatan dilapangan ada pengolah yang mampu memproduksi tiga kali dalam seminggu, dan ini tentunya pendapatan yang akan diterima pengolah lebih besar lagi.

### **KESIMPULAN**

Mengolah ikan Patin segar menjadi ikan salai Patin menyebabkan adanya nilai tambah pada komoditi ikan Patin tersebut. Nilai tambah tersebut dapat berupa nilai tambah pada produk, dimana produk ikan Patin dapat dipertahankan mutunya lebih lama, bau yang harum dan khas, rasa yang enak, warna coklat keemasan sehingga menarik perhatian, daya terima konsumen yang tinggi, dan jangkauan pemasaran dapat diperluas, karena ikan salai Patin tidak cepat mengalami kemunduran mutu dibanding saat keadaan segar, dan harga pun lebih stabil.

Disamping nilai tambah tersebut diatas, mengolah ikan Patin menjadi ikan salai Patin juga dapat meningkatkan nilai nilai tambah ekonominya, yaitu harganya relatif tinggi (mahal) dan stabil dibanding saat ikan masih keadaan segar. Dari 500 kg ikan Patin segar setelah diolah menjadi 150 kg ikan salai Patin dengan harga jual Rp 55.000,00 per kg, sementara harga beli ikan Patin segarnya hanya Rp 13.000,00 per kg.

Setelah dilakukan analisis dapat diketahui nilai tambah ekonomi yang didapat dari mengolah ikan Patin segar menjadi ikan salai Patin sebesar Rp 2.926,00 per kg atau sebesar 17,73%, dengan perolehan keuntungan sebesar Rp 1.726,00 per kg dan dengan margin sebesar Rp 3.500,00 per kg dari ikan segarnya.

Dengan mengolah 500 kg ikan Patin segar menjadi ikan salai Patin (150 kg), pengolah akan memperoleh keuntungan sebesar Rp 258.900,00 persiklus produksi. Rata-rata pengolah dalam seminggu mampu berproduksi sebanyak dua kali, maka diperkirakan keuntungan akan diperoleh sebesar Rp 517.800,00 atau sebesar Rp 2.071.200,00 perbulannya. Ini bila harga jual ikan salai Patin Rp 55.000,00 per kg.

Masalah utama yang dihadapi pengolah ikan salai Patin adalah masalah pemasaran produk dan masalah penyediaan dana untuk pengembangan usaha, karena itu diharapkan uluran tangan pemerintah

membantu mempermudah pemasaran dan penyediaan dana bagi pengolah.

## DAFTAR PUSTAKA

Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Bumi Aksara, Jakarta.

Apriadi dan Andri, 2003. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Pada Industri Kerupuk Udang atau Ikan di Indramayu. Skripsi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor, Available online with update at: <http://digilib.IPB.ac.id/> (Veified 22<sup>th</sup> Maret 2010).

Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau, 2002. Laporan Tahunan Dinas Perikanan Daerah Tingkat I Provinsi Riau, Pekanbaru. Dalam [www.utusanriau.com](http://www.utusanriau.com)

---

\_\_\_\_\_, 2007. Buku Tahunan Statistik Perikanan Provinsi Riau, Pekanbaru. Dalam [www.utusanriau.com](http://www.utusanriau.com)

---

\_\_\_\_\_, 2011. Buku Tahunan Statistik Perikanan Provinsi Riau, Pekanbaru. Dalam [www.utusanriau.com](http://www.utusanriau.com).

Hayami, Y. Toshihito Kawagoe, Yoshinori Moorooka dan Masyidin Siregar, 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective From a Sunda

- Village. CGPRT Centre,  
Bogor, 75 p. Dalam  
[www.uncapsa.org/Publication/  
cg34.pdf](http://www.uncapsa.org/Publication/cg34.pdf).
- Marasabessy, Ismael, 2005. Aplikasi  
Asap Cair Dalam Pengolahan  
Ikan Tongkol (*Euthynnus  
affinis*) Asap. Politeknik  
Perikanan Negeri Tual,  
Maluku. Dalam  
[www.repository.ipb.ac.id](http://www.repository.ipb.ac.id).
- Sonhaji, M., 2000. Analisis Nilai  
Tambah dan Efisiensi  
Agroindustri Slondok. Skripsi.  
Fakultas Pertanian Universtas  
Brawijaya, Malang. Dalam  
[www.scibd.com/doc/54459361  
/60](http://www.scibd.com/doc/54459361/60).
- Wibowo,S., 2000. Industri  
Pengasapan Ikan. Cetakan ke  
2. PenebarSwadaya, Jakarta.