

ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN IKAN NIKE DI KOTA GORONTALO

Added Value Analysis on Processed Product of *Awaous Melanocephalus* in Gorontalo

Nasriani *, Warda Susaniati

Budidaya Perairan, Universitas Muhammadiyah Gorontalo, Jalan Prof. Dr. Mansoer Pateda, Kab. Gorontalo, Indonesia

*Surel: nasriani_syam@yahoo.com

Abstrak

Ikan nike (*Awaous melanocephalus*) merupakan jenis ikan endemik Gorontalo. Ikan tersebut dibuat menjadi berbagai olahan yang memiliki nilai tambahnya yang masing-masing. Dengan mengetahui nilai tambah dari masing-masing produk, maka dapat diketahui produk yang memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah produk olahan ikan nike di Gorontalo. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Penentuan sampel penelitian dilakukan berdasarkan teknik snowball sampling. Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data primer yang diperoleh dari pembuat olahan ikan nike di Kelurahan Lekobalo. Sementara data primer yang digunakan diambil dari berbagai laporan yang terdapat pada berbagai instansi di Gorontalo. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat lima produk olahan ikan *Awaous melanocephalus* yang memiliki nilai tambah yang berbeda-beda. Produk Woku nike memiliki nilai tambah yang lebih besar dibandingkan produk lainnya. Nilai tambah produk Woku nike adalah Rp113.077.

Kata kunci: *Awaous melanocephalus*, nilai tambah, Gorontalo

1. PENDAHULUAN

Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) merupakan jenis ikan endemik Gorontalo yang produksinya cukup tinggi. Akan tetapi keberadaan ikan nike tidak setiap saat bisa ditemui dalam setiap bulan. Menurut Tantu (2001) dalam Yusuf (2011), ikan nike muncul setiap periode bulan perbani akhir menjelang malam hari. Kehadirannya dalam bentuk dengan daerah ruaya dari pantai masuk ke muara sungai dan selanjutnya menuju ke hulu.

Ikan nike merupakan salah satu ikan favorit masyarakat. Hal tersebut disebabkan karena kepala, daging hingga tulang ikan nike dapat dikonsumsi secara langsung. Ikan nike merupakan ikan berprotein tinggi dengan kadar protein mencapai 16,89%. Selain itu, ikan nike juga memiliki kandungan mineral yang tinggi, khususnya kalsium dan magnesium masing-masing sebesar 677,34 dan 211,58 ppm (Yusuf, 2011).

Potensi produksi yang cukup besar dan minat masyarakat yang tinggi terhadap ikan nike menjadi modal utama untuk dikembangkan agar dapat mendukung pertumbuhan ekonomi dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. Oleh karena itu identifikasi terhadap berbagai produk olahan ikan nike di Kota Gorontalo yang memiliki nilai tambah diperlukan sebagai salah satu bahan kajian bagi stakeholder terkait dalam mengembangkan bisnis

perikanan. Dalam mengkaji nilai tambah produk olahan nike dapat menjadi inspirasi untuk mengkaji aspek pasar dan pemasaran.

2. METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Unit penelitian (responden) dalam penelitian ini terdiri dari: pemilik/pengelola warung makan, restoran, kantin dan usaha catering, pemilik/pengelola industri rumah tangga yang membuat produk olahan ikan nike untuk dijual, ibu rumah tangga yang bisa/biasa membuat produk olahan ikan nike baik untuk konsumsi sendiri maupun dijual. Penentuan sampel penelitian dilakukan berdasarkan teknik snowball sampling. Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data primer yang diperoleh dari pembuat olahan ikan nike di Kelurahan Lekobalo. Sementara data primer yang digunakan diambil dari berbagai laporan yang terdapat pada berbagai instansi di Gorontalo.

Nilai Tambah produk pangan olahan dihitung dengan menggunakan rumus perhitungan nilai tambah menurut Hayami (1987). Secara matematis, fungsi nilai tambah dirumuskan sebagai berikut.

$$NT = f(K, B, T, H, U, h, L)$$

Dalam hal ini:

K = Kapasitas produksi (Kg)

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)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan/pemberian input fungsional). Besarnya nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor nonteknis. Informasi yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi (Sudiyono, 2004).

Analisis nilai tambah digunakan untuk melihat pertambahan nilai ikan nike setelah diolah. Perhitungan nilai tambah produk olahan ikan nike menggunakan pendekatan analisis nilai tambah Hayami, (1987). Namun, pada penelitian ini hanya menggunakan rumus metode Hayami tersebut untuk menghitung besarnya nilai tambah yang dihasilkan. Perhitungan nilai tambah yang dilakukan pada proses pengolahan ikan nike dengan tujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang terjadi akibat adanya proses pengolahan ikan nike menjadi beberapa produk yang dipasarkan.

Nilai tambah yang diperoleh dari masing-masing produk olahan ikan nike yang terdapat di Kota Gorontalo berbeda antara satu dan lainnya. Nilai tambah dari masing-masing produk tersebut dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Nilai tambah produk olahan nike

Jenis produk	Nilai tambah (Rp)	Rasio nilai tambah (%)
Ilepa'o Labia	61.000	50,83
Perkedel Nike	48.000	40,00
Woku Nike	113.077	65,33
Ilepa'o	59.091	54,17
Duo Tilumiti	23.000	28,75

Sumber: Olahan data primer (2017)

Data pada Tabel 1 menunjukkan bahwa kelima jenis produk olahan nike pada penelitian ini memiliki nilai tambah yang berbeda. Jika dilihat dari segi besarnya nilai tambah, maka woku nike merupakan produk olahan yang paling baik. Woku nike menghasilkan nilai tambah tertinggi yaitu

Rp113.077. Besarnya nilai tambah tersebut cukup terkait dengan selesar konsumen di Kota Gorontalo yang secara umum menyukai makanan pedas segar seperti woku.

Besarnya nilai tambah yang diperoleh sejalan dengan besarnya rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya. Rasio nilai tambah Menurut Sudiyono (2004) menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai output, artinya jika rasio nilai tambah > 50% maka nilai tambah lebih besar daripada nilai output dan nilai tambah tergolong tinggi. Sementara jika rasio nilai tambah ≤ 50%, maka nilai tambah yang dihasilkan lebih kecil dari nilai outputnya dan nilai tambah tergolong rendah.

Berdasarkan data rasio nilai tambah dari tiap produk olahan ikan nike yang beredar di Kota Gorontalo dapat diketahui bahwa produk yang memiliki nilai tambah >50% adalah woku nike, ilepa'o dan ilepa'o labia. Dengan demikian, ketiga produk tersebut tergolong memiliki nilai tambah yang tinggi dibandingkan produk yang lainnya.

Nilai tambah yang diperoleh dari masing-masing produk masih merupakan nilai tambah kotor karena masih mengandung pendapatan tenaga kerja. Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Selisih antara nilai tambah dari tiap produk yang dihasilkan dengan pendapatan tenaga kerja akan menunjukkan keuntungan dari masing-masing produk olahan nike sebagaimana terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Keuntungan produk olahan ikan nike

Jenis produk	Nilai tambah (Rp)	Koefisien tenaga kerja	Upah (Rp)	Pendapatan (Rp)	Keuntungan (Rp)
Ilepa'o Labia	61.000	0,8	35.000	28.000	33.000
Perkedel Nike	48.000	0,8	50.000	40.000	8.000
Woku Nike	113.077	0,8	30.000	23.077	90.000
Ilepa'o	59.091	0,9	35.000	31.818	27.273
Duo Tilumiti	23.000	0,7	30.000	20.000	3.000

Sumber: Olahan data primer (2017)

4. SIMPULAN

Lima jenis produk olahan ikan nike di Kota Gorontalo terdiri atas ilepa'o labia, perkedel nike, woku nike, ilepa'o dan duo tilumiti. Kelima produk olahan memiliki nilai tambah berbeda-beda. Woku nike memiliki nilai tambah lebih besar dibandingkan produk lainnya. Nilai tambah produk ini Rp113.077.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada berbagai pihak yang ikut membantu dan mendukung penelitian ini; masyarakat Kelurahan Lekobalo yang bersedia

memberikan informasi terkait olahan ikan nike serta pihak DIKTI yang telah mendukung anggaran dana penelitian.

6. DAFTAR PUSTAKA

Hayami Y, Toshihiko K, Yoshinori M, Masdjidin S. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: A prospective from A Sunda Village*. Bogor.

Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press. Malang

Yusuf. 2011. *Karakterisasi Gizi dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (Awaous melanocephalus)*. Tesis (Tidak Dipublikasikan). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
