

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK TERASI BERBAHAN BAKU
UDANG DAN IKAN DI KECAMATAN JEROWARU
KABUPATEN LOMBOK TIMUR**

***VALUE ADDED ANALYSIS OF SHRIMP AND FISH PASTE
PRODUCT ON JEROWARU DISTRICT IN EAST LOMBOK***

Ainul Kiha¹, Asri Hidayati², Bambang Dipokusumo³

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram

²⁻³Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram

*Email: ainulkiha20@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah: (1) Untuk mengetahui proses produksi pengolahan terasi udang rebon dan ikan di Desa Jerowaru. (2) Untuk menganalisis nilai tambah terasi udang dan ikan yang diolah menjadi terasi udang rebon dan ikan oleh rumah tangga di Desa Jerowaru. (3) Untuk membandingkan nilai tambah terasi udang rebon dan terasi ikan di Desa Jerowaru. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Penentuan daerah sampel yaitu di Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. Jumlah responden ditentukan secara *sensus* sebanyak 26 orang. Analisis data yang digunakan yaitu analisis nilai tambah, analisis Uji Perbandingan (Uji t).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Tahapan pembuatan terasi udang rebon dan terasi ikan di Kecamatan Jerowaru terdiri dari pencucian, penjemuran rebon dan ikan, penggilingan, pencetakan, penjemuran terasi udang rebon dan terasi ikan, dan pengemasan. (2) Rata-rata nilai tambah usaha terasi dengan jenis produk udang rebon yang diperoleh dari usaha terasi di Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur sebesar Rp 19.017/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 38,666% dan keuntungan sebesar Rp 18.141/Kg dengan tingkat keuntungan sebesar 36,869%. Rata-rata nilai tambah usaha terasi ikan dengan jenis produk ikan yang diperoleh dari usaha terasi ikan di Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur sebesar Rp 15.927/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 44,24% dan keuntungan sebesar Rp 15.322/Kg dengan tingkat keuntungan sebesar 42,55%. (3) Berdasarkan hasil analisis uji beda rata-rata diperoleh nilai P value sebesar $0,000 < 0,025$ dan nilai t hitung $11,922 > 2,064$ dan $25,128 > 2,064$ yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima yang artinya terdapat perbedaan pendapatan yang signifikan antara usaha terasi yang menggunakan udang rebon dengan ikan.

Kata kunci: Nilai Tambah, Agroindustri, terasi udang rebon, Terasi Ikan.

ABSTRACT

The aims of this study were: (1) To find out the production process of shrimp paste and fish in Jerowaru Village. (2) To analyze the added value of shrimp paste and fish which are processed into shrimp paste and fish by households in Jerowaru Village. (3) To compare the added value of shrimp paste and fish paste in Jerowaru Village. This research uses a descriptive method. The determination of the sample area is Jerowaru District, East Lombok Regency. The number of respondents determined by census as many as 26 people. Analysis of the data used is added value analysis, comparative test analysis (t test).

The results showed that (1) The stages of making shrimp paste and fish paste in Jerowaru District consisted of washing, drying the shrimp paste and fish, milling, printing, drying the shrimp paste and fish paste, and packaging. (2) The average added value of shrimp paste business with this type of shrimp product obtained from shrimp paste business in Jerowaru District, East Lombok Regency. of IDR 19,017/Kg with a value added ratio of 38.666% and a profit of IDR 18,141/Kg with a profit rate of 36.869%. The average added value of fish paste business with the type of fish product obtained from fish paste business in Jerowaru District, East Lombok Regency is IDR 15,927/Kg with a value added ratio of 44.24% and a profit of IDR 15,322/Kg with a profit level of 42.55%. (3) Based on the results of the average different test analysis, a P value of $0.000 < 0.025$ was obtained and the t-count value was $11,922 > 2,064$ and $25,128 > 2,064$ which means that H_0 is rejected and H_a is accepted, which means that there is a significant difference in income between shrimp paste businesses using prawns with fish

Keywords: added value, agroindustry, rebon shrimp paste, fish paste.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari 17.502 pulau, dan garis pantai sepanjang 81.000 km dengan luas wilayah perikanan di laut sekitar 5,8 juta km², yang terdiri dari perairan kepulauan dan teritorial seluas 3,1 juta km² serta perairan Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia (ZEEI) seluas 2,7 juta km². Fakta tersebut menunjukkan bahwa prospek pembangunan perikanan dan kelautan Indonesia dinilai sangat cerah dan menjadi salah satu kegiatan ekonomi yang strategis. Sumber daya ikan yang hidup di wilayah perairan Indonesia dinilai memiliki tingkat keragaman hayati (*bio-diversity*) paling tinggi. Sumber daya tersebut paling tidak mencakup 37% dari spesies ikan di dunia (Kantor Menteri Negara Lingkungan Hidup, 1994). Wilayah perairan laut Indonesia terdapat beberapa jenis ikan bernilai ekonomis tinggi antara lain : tuna, cakalang, udang, tongkol, tenggiri, kakap, cumi-cumi, ikan-ikan karang (kerapu, baronang, udang barong/lobster), ikan hias dan kerang termasuk rumput laut (Barani, 2004).

Perikanan merupakan suatu kegiatan yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya ikan dan lingkungannya mulai dari praproduksi, produksi pengolahan sampai dengan pemasaran, yang dilaksanakan dalam satu sistem bisnis perikanan. Sedangkan sumber daya ikan adalah potensi semua jenis ikan dari segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan (Primyastanto, 2011).

Sektor perikanan merupakan salah satu subsektor pertanian yang memiliki peran penting dalam pembangunan nasional. Hal ini berarti bahwa pembangunan sektor perikanan pada akhirnya harus dapat meningkatkan kesejahteraan hidup nelayan. Indonesia merupakan negara maritime atau yang lazim disebut kelautan, yang memiliki sumber kekayaan ikan yang beranekaragam. Selain itu sektor perikanan juga untuk meningkatkan terbuka dengan pencahayaan $\pm 70\%$, karena kesejahteraan masyarakat, khususnya dalam menyediakan sumber protein agar gizi masyarakat dapat lebih baik. Kebijakan pembangunan diupayakan agar sektor perikanan selain lebih berperan dalam menyediakan bahan baku pangan berupa ikan, juga diharapkan dapat meningkatkan perolehan devisa, serta menyediakan lapangan kerja (Santoso, 1998 dalam Sari, 2018)

Kabupaten Lombok Timur memiliki luas wilayah sebesar 2.679,88 km² dengan luas daratan 1.605,55 km² dan luas wilayah laut 1.074,33 km², sedangkan panjang pantai Lombok Timur adalah 220 km. Potensi sumber daya kelautan dan perikanan di Kabupaten Lombok Timur terdapat perikanan tangkap, budidaya ikan, penggarapan, pengolahan hasil perikanan dan ekowisata (Nurlaili et al, 2014).

komoditas perikanan yang dihasilkan oleh udang dan ikan. Udang rebon dan Ikan merupakan produk perikanan yang mudah rusak. Udang rebon jarang sekali dikonsumsi dalam bentuk segar, melainkan dalam bentuk olahan yaitu terasi. Perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut agar produk tersebut bisa dipertahankan serta dapat memperpanjang daya simpan produk, sehingga dapat dikonsumsi dan dimanfaatkan (Hasanah, 2020).

Kabupaten Lombok Timur terkenal dengan banyaknya hasil olahan terasi, khususnya di Desa Jerowaru Kecamatan Jerowaru yang letaknya tidak jauh dari kawasan pantai adalah sentra pengolahan hasil perikanan yaitu berupa pengolahan terasi udang dan ikan. Kecamatan Jerowaru adalah daerah pengolahan hasil perikanan khususnya pengolahan terasi udang rebon dan terasi ikan dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lombok Timur. Pada tahun 2020 jumlah

produksi terasi udang rebon dan terasi ikan di Kabupaten Lombok Timur sebanyak 5.073 kg/bulan. Pada tahun 2021 jumlah pengusaha terasi udang di Kecamatan Jerowaru tercatat sebanyak 17 pengusaha terasi udang dan ikan. Semua pengusaha terasi udang dan ikan di Kecamatan Jerowaru tersebut berada pada satu desa yaitu Desa Jerowaru. Namun pada tahun 2021 tercatat jumlah pengusaha terasi udang di Desa Jerowaru sebanyak 20 orang (Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lombok Timur Kabupaten Lombok Timur, 2021).

Tabel 1. Produksi Perikanan Budidaya Kabupaten Lombok Timur 2020

No	Jenis perairan dan metode budidaya	Produksi (Ton/th)
1	Air Tawar	
	• Kolam	1.852,30
	• Mina Padi	7,70
	• Karamba	53,80
	Jumlah	1.913,8
2	Air Payau	
	• Tambak Udang Intensif	3.828,40
	• Tambak Udang Tradisional	67,24
	Jumlah	3.895,64
3	Budidaya Laut	
	• Rumput Laut	111.360,71
	• Kerapu	12,60
	• Mutiara	0,070
	Jumlah	111.373,38
	TOTAL	117.182,82

Sumber : Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lombok Timur 2020.

Berdasarkan data pada tabel 1.1, menunjukkan 3,5% dari total produksi perikanan budidaya di Kabupaten Lombok Timur adalah produksi udang yaitu sebesar 3.895,64 ton/tahun. Dalam setahun budidaya udang dilakukan sebanyak dua kali. Dalam budidaya udang terdapat dua jenis perlakuan yaitu secara intensif dan moderen. Budidaya secara intensif yaitu budidaya yang dilakukan dengan menerapkan kemajuan teknologi yang berkembang di bidang perikanan, sedangkan budidaya secara moderen adalah budidaya yang dilakukan dengan mengandalkan pasang surut air laut dan belum memanfaatkan kemajuan teknologi. Budidaya udang yang dilakukan dengan cara intensif tersebut di beberapa kecamatan yaitu Sambelie, Peringgabaya, Jerowaru, Sakra Timur dan budidaya udang cara moderen hanya tersebar di Kecamatan Sambalia dan Jerowaru. Produksi tambak udang intensif sebesar 3.895,64 ton/th dengan luas tambak 155,35 ha, dan produksi tambak udang moderen sebesar 57,24 ton/th dengan luas tambak 71,55 ha. Untuk tambak udang intensif diperoleh hasil rata-rata produksi adalah sebesar 12 ton/ha, sedangkan hasil rata-rata produksi tambak udang tradisional sebesar 0,8 ton/ha (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2020).

Hasil perikanan yang melimpah di wilayah Kabupaten Lombok Timur khususnya komoditi udang menjadi suatu potensi besar bagi masyarakat untuk membuat usaha pengolahan hasil perikanan atau agroindustri perikanan. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) (2013), Agroindustri adalah salah satu pembangkit perekonomian masyarakat karena mempunyai pengaruh yang sangat luas terhadap sektor-sektor lainnya. Jika agroindustri berkembang dapat meningkatkan sektor perdagangan. Selain itu agroindustri membutuhkan pasokan bahan baku dari hasil pertanian, sehingga sektor ini akan mempengaruhi sektor lainnya.

Pengolahan udang rebon dan ikan menjadi terasi akan meningkatkan nilai tambah dari udang dan ikan tersebut. Hal itu dapat dilihat dari segi ekonomisnya yaitu harga udang yang dibeli dari nelayan berkisar antara Rp 2.500/kg-Rp 4.000/kg. Sedangkan harga terasi yaitu sebesar Rp 35.000/kg. Selisih harga yang jauh antara harga udang dengan terasi menjadi nilai tambah udang yang diolah menjadi terasi tersebut. Sedangkan untuk pengolahan ikan menjadi terasi juga akan meningkatkan nilai tambah dari ikan tersebut. Hal itu dapat dilihat dari segi ekonomisnya yaitu harga ikan yang dibeli dari nelayan berkisar antara Rp 1.500/kg-Rp-3.000/kg. Sedangkan harga terasi yaitu sebesar Rp 25.000/kg. Selisih harga yang jauh antara harga udang dengan terasi menjadi nilai tambah ikan yang diolah menjadi terasi tersebut. Semakin besar nilai tambah maka keuntungan yang di dapat pengusaha terasi semakin besar. Terasi sendiri adalah bumbu makanan wajib untuk orang Indonesia. Hal itu membuat permintaan terasi selalu ada di pasaran. Di sisi lain dengan permintaan terasi yang selalu ada, membuat produsen terasi untuk terus memproduksi terasi guna memenuhi kebutuhan konsumen serta mendapat keuntungan sebanyak-banyaknya (Bank Indonesia, 2015).

Agroindustri terasi di Desa Jor Kecamatan Jerowaru mempunyai pengaruh yang besar terhadap tingkat pendapatan dan kesejahteraan masyarakat (pengusaha terasi) yaitu sebesar 20% dan sisanya 80% dipengaruhi oleh faktor lain karena meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat (Ismail, 2017). Agroindustri terasi memberikan keuntungan yang cukup besar sehingga dikatakan layak untuk dikembangkan (Musthofa, 2018).

Pengolahan udang rebon dan ikan ini diharapkan dapat terus meningkatkan nilai tambah dan pengolahan udang rebon dan ikan menjadi terasi. Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan. Dimana nilai tambah tersebut dapat dikembangkan dengan meningkatkan faktor-faktor pendukung dan kegiatan pengolahan tersebut dapat menyerap tenaga kerja. Khususnya tenaga kerja dalam keluarga. Namun yang jadi permasalahannya adalah apakah pengolahan udang rebon dan ikan dapat memberikan nilai tambah yang signifikan sehingga memberikan keuntungan yang tinggi bagi pengusahanya dan apakah masalah teknis produksi dan pemasaran menjadi kendala bagi pengusaha dalam mengembangkan usahanya. Untuk menjawab permasalahan tersebut maka perlu dilakukan penelitian yang berjudul **“Analisis Nilai Tambah Produk Terasi Berbahan Baku Udang Dan Ikan Di Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur”**.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dan teknik pengumpulan data yang digunakan adalah teknik survey. Unit analisis yang digunakan ialah pengusaha terasi udang rebon dan ikan petani di Desa Jerowaru. Kabupaten Lombok Timur. Jenis data yang digunakan yaitu data kualitatif dan kuantitatif. Sumber data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Jerowaru. Kabupaten Lombok Timur. Dengan pertimbangan bahwa daerah penelitian merupakan salah satu tempat dimana usaha terasi udang rebon dan ikan yang memiliki produksi usaha terasi di Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. Dalam penelitian ini memiliki sebanyak 26 responden usah terasi yang menggunakan udang rebon dan ikan ditentukan secara *Metode Sensus*.

Analisis Data

Pengukuran Nilai Tambah

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan pada agroindustri terasi udang di Desa Jerowaru dapat dihitung dengan menggunakan metode Hayami (Berlia et al, 2016) yang dapat dilihat pada Tabel

Tabel 2. Metode Hayami dalam Mencari Nilai Tambah

Variabel	Perhitungan
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	1
2. Input ikan/udang (Kg)	2
3. Tenaga Kerja (HOK)	3
3. Faktor Konversi	4 = 1/2
4. Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	5 = 3/2
5. Harga Output terasi udang (Rp/Kg)	6
6. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp)	7
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (ikan/udang) (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)	11 a = 10 - 8 - 9
b. Rasio Nilai Tambah (%)	b = (11a/10) x 100 %
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung	12 a = 5 x 7
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	b = (12a/11a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	13 a = 11a - 12a
b. Tingkat Keuntungan (%)	b = (13a/10) x 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	14 = 10 - 8
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	a = (13a/14) x 100%
b. Sumbangan Input Lain (%)	b = (9/14) x 100%
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	c = (13a/14) x 100%

Sumber : Berlia, *et al.* 2017

Analisis Uji Perbandingan (Uji t)

Analisis perbandingan dengan menggunakan (Uji t) bertujuan untuk mengetahui seberapa besar perbedaan pendapatan antara usaha terasi udang rebon dan terasi ikan. Uji t dilakukan dengan membandingkan nilai t-hitung dengan t-tabel pada taraf nyata 5 % dengan rumus sebagai berikut (Santoso, 2013).

$$t_{hit} = \frac{X_1 - X_2}{\sqrt{\frac{(n_x - 1) S_x^2 + (n_y - 1) S_y^2}{n_x + n_y - 2} \left(\frac{1}{n_x} + \frac{1}{n_y} \right)}}$$

Keterangan :

- X_1 = Rata-rata pendapatan terasi rebon
- X_2 = Rata-rata pendapatan terasi ikan
- S_x^2 = Varians usaha terasi rebon
- S_y^2 = Varians usaha terasi ikan
- n_x = Jumlah sampel terasi rebon
- n_y = Jumlah sampel terasi ikan

1. Uji hipotesis
 - a. H_0 : artinya tidak ada perbedaan signifikan antara pendapatan nilai tambah produk terasi berbahan baku udang dan ikan.
 - b. H_a : artinya ada perbedaan signifikan antara pendapatan nilai tambah produk terasi berbahan baku udang dan ikan.
2. Kriteria hasil uji t

Jika :

 - a. $t\text{-hitung} < t\text{-tabel}$ maka H_0 diterima H_a ditolak artinya tidak terdapat perbedaan pendapatan antara nilai tambah produk terasi berbahan baku udang dan ikan.
 - b. $t\text{-hitung} > t\text{-tabel}$ maka H_0 ditolak H_a diterima artinya terdapat perbedaan pendapatan antara nilai tambah produk terasi berbahan baku udang dan ikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Tabel 3. Karakteristik Responden di Desa Jerowaru Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur, Tahun 2022.

No	Uraian	Responden	
		Udang Rebon	Udang Rebon dan Ikan
1.	Jumlah Responden	20	6
2.	Umur (Tahun)		
	a. 30-40 thn	10 (50%)	1 (17%)
	b. 45-60 thn	10 (50%)	5 (83)
	Rata-rata	43	45
3.	Tingkat Pendidikan Responden		
	a. Sekolah Dasar	12 (60%)	3 (50%)
	b. Sekolah Menengah Pertama	7 (35%)	3 (50%)
	c. Sekolah Menengah Atas	1 (5%)	0
4.	Jumlah Tanggungan Keluarga	3-4	2-3
	Rata-rata	2	2
5.	Pengalaman Usaha	5-35	2-4

Sumber : Data Primer Diolah (2022)

1.1. Umur Responden

Menurut Prayitno dalam Halpiah (2019), umur responden sangat berpengaruh terhadap produktifitas usaha, kemampuan merespon segala permasalahan dan dalam menyerap informasi serta penerapan inovasi baru. Semakin lanjut usia responden, maka produktifitas semakin menurun karena dalam berusaha membutuhkan fisik yang prima. Sebaliknya, semakin muda umurnya maka kemampuan dalam bekerja akan semakin produktif dan memiliki semangat yang tinggi dengan kisaran umur 30–60 tahun. Berdasarkan hasil penelitian bahwa umur responden adalah 50 tahun yang menunjukkan bahwa responden masih mempunyai kemampuan untuk bekerja secara fisik dan mental dalam melakukan kegiatan usahanya.

Tahapan Proses Produksi Usaha Agroindustri Terasi di Desa Jerowaru Kecamatan Jerowaru.

Tahapan pembuatan terasi di Kecamatan Jerowaru terdiri dari pencucian, penjemuran rebon, penggilingan, pencetakan, penjemuran terasi, dan pengemasan. Adapun tahapan dalam proses pembuatan terasi adalah sebagai berikut:

- 1) Pencucian
Tahap pertama yang dilakukan adalah mencuci rebon dan ikan (udang kecil) hingga bersih, dengan tujuan untuk membuang kotoran yang melekat lalu kemudian ditiriskan. Kegiatan ini membutuhkan waktu \pm 20-30 menit untuk sekali proses produksi.
- 2) Penjemuran
Setelah pencucian dilakukan, kemudian rebon dan ikan dijemur menggunakan alat jemur yang berupa kayu (kelabang) yang beralaskan terpal diatas kelabangnya dan dijemur hingga setengah kering dengan kadar air 21,6 gram sambil diaduk agar tingkat kekeringannya merata. Kegiatan ini membutuhkan waktu \pm 8 jam.
- 3) Penggilingan
Rebon dan Ikan yang sudah melalui proses penjemuran dan sudah menjadi setengah kering atau memiliki kadar air 21,6 per 100 gram bahan baku ditumbuk dengan menggunakan alat tumbuk tradisional yang berupa kayu sambil dicampurkan garam secukupnya. Untuk perkilo gram bahan baku ditambahkan garam sebanyak 0,02 kg. Kegiatan ini membutuhkan waktu \pm 4 jam
- 4) Pencetakan
Terasi yang sudah ditumbuk kemudian dicetak menggunakan alat cetak yang telah disediakan dan ditetapkan oleh pengusaha agroindustri terasi di Desa Jerowaru yang berupa kayu berbentuk segi empat dengan ukuran 10cm x 5cm x 1cm. Kegiatan ini membutuhkan waktu 7 jam.
- 5) Penjemuran
Terasi yang sudah dicetak, kemudian dijemur hingga kering (7 jam x 4 hari) menggunakan alat Jemur (kelabang). Jika cuaca tidak mendukung saat proses penjemuran dilakukan, maka pengusaha terasi melakukan proses penjemuran di keesokan harinya (menunda proses penjemuran hingga terasi menjadi kering) dan siap untuk dikemas
- 6) Pengemasan
Pengemasan dilakukan saat terasi sudah mengalami proses pengeringan (penjemuran) menggunakan plastik yang sesuai dengan ukuran terasi yang telah ditentukan dan perekat supaya kemasan tertutup dengan rapi dan higienis kemudian diberi label untuk menarik perhatian konsumen. Selain untuk menjaga kebersihan terasi itu sendiri, proses pengemasan bertujuan untuk menarik perhatian konsumen untuk membeli terasi tersebut. Kegiatan ini membutuhkan waktu 5-6 jam.

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah yang di ukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan udang rebon dan ikan menjadi terasi. Nilai Tambah Pengolahan Terasi di daerah penelitian menggunakan mode perhitungan hayami. Perhitungan nilai tambah dilakukan dengan melihat berbagai komponen yang mempengaruhi dalam perhitungan, antara lain sebagai input lain dan harga bahan baku. Selain nilai tambah model perhitungan hayamin juga menganalisis pendapatan tenaga kerja, keuntungan pengusaha, serta dapat melihat margin yang diperoleh dari pengolahan

terasi tersebut. Secara rinci, perhitungan nilai tambah menggunakan metode hayamin berdasarkan data yang di peroleh dari lapangan disajikan pada tabel 1.3

Tabel 1.3 Analisis Nilai Tambah Udang dan Ikan Yang Diolah Menjadi Terasi Udang dan Ikan Oleh Rumah Tangga di Desa Jerowaru.

No	Variabel	Formula	Nilai	
			Rebon	Ikan
Output, Input, dan Harga				
1	Output (Kg)	1	59,81	26,67
2	Input (Kg)	2	73,08	33,33
3	Tenaga Kerja (HKO/Kg)	3	2,086	0,68
4	Faktor Konversi	$4 = 1/2$	0,820	0,80
5	Koefisien Tenaga Kerja (HKO/Kg)	$5 = 3/2$	0,029	0,020
6	Harga Outputp (Rp/Kg)	6	60.000	45.000
7	Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HKO)	7	31.305	29.969
Pendapatan dan Keuntungan				
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	30.000	20.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	165	72.667
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$10 = 4 \times 6$	49.183	36.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$11 a = 10 - 8 - 9$	19.017	15.927
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$b = (11a/10) \times 100\%$	38,666	44,24
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/HKO)	$12 a = 5 \times 7$	876	606
	b. Rasiobagian Tenaga Kerja (%)	$b = (12a/11a) \times 100\%$	0,046	0,038
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$13 a = 11a - 12a$	18.141	15.322
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$b = (13a/10) \times 100\%$	36,869	42,55
Balas Jasa PemilikFaktorProduksi				
14	MarjinKeuntungan (Rp/Kg)	$14 = 10 - 8$	19.183	16.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$a = (13a/14) \times 100\%$	45,864	37,875
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$b = (9/14) \times 100\%$	2,57	0,45
	c. Keuntungan Pengusaha	$c = (13a/14) \times 100\%$	94,547	95,758

Berdasarkan Tabel 4.9., menunjukkan bahwa hasil perhitungan nilai tambah terasi udang rebon, terasi ikan dapat diuraikan beberapa variabel yang meliputi: (1) Output, Input dan Harga; (2) Penerimaan dan Keuntungan; dan (3) Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi.

Output, Input dan Harga Produk Terasi Rebon, dan Terasi Ikan

Berdasarkan Tabel 4.9., menunjukkan bahwa bagian dari variabel ini meliputi produksi, bahan baku, tenaga kerja, faktor konversi, koefisien tenaga kerja, harga output, dan upah tenaga kerja langsung.

Produksi, Bahan Baku dan Faktor Konversi. Nilai produksi merupakan hasil kali antara faktor konversi (perbandingan antara produksi yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan selama proses produksi) dengan harga produksi. Berdasarkan Tabel 4.9 menunjukkan bahwa rata-rata produksi pada usaha terasi rebon untuk satu kali proses produksi sebanyak 59.81/kg dengan harga output rata-rata sebesar Rp 60.000/kg. Adapun jumlah rata-rata bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan produk terasi rebon sebanyak 73.08/kg, sehingga didapatkan faktor konversi sebesar 0,820. Dari nilai faktor konversi yang didapatkan berarti setiap 1 kg bahan baku, dapat menghasilkan 0,820/kg produk terasi rebon. Kemudian rata-rata produksi pada usaha terasi ikan untuk satu kali proses produksi sebanyak 26.67/kg dengan harga output rata-rata sebesar Rp 45.000/kg. Adapun jumlah rata-rata bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan produk terasi ikan sebanyak 33,33/kg, sehingga didapatkan faktor konversi sebesar 0,80. Dari nilai faktor konversi yang didapatkan berarti setiap 1 kg bahan baku, dapat menghasilkan 0,80/kg produk terasi ikan.

Tenaga Kerja dan Koefisien Tenaga Kerja. Penyerapan tenaga kerja pada usaha terasi udang rebon, dan terasi ikan merupakan salah satu agroindustri yang menciptakan lapangan pekerjaan yang dapat dijalankan secara kontinyu. Berdasarkan Tabel 4.9., menunjukkan bahwa

rata-rata tenaga kerja yang digunakan untuk proses produksi terasi rebon sebanyak 2.086 HKO/kg dengan koefisien tenaga kerja sebesar 0.029 HKO/kg berarti untuk mengolah 1 kg bahan baku hingga menjadi produk terasi rebon dibutuhkan tenaga kerja 0.029 HKO/kg. Kemudian rata-rata tenaga kerja yang digunakan untuk proses produksi terasi ikan sebanyak 0.68 HKO/kg dengan koefisien tenaga kerja sebesar 0.031 HKO/kg berarti untuk mengolah 1 kg bahan baku hingga menjadi produk abon ayam dibutuhkan tenaga kerja 0.068 HKO/kg.

Pendapatan dan Keuntungan Produk Terasi Rebun, dan Terasi Ikan

Berdasarkan Tabel 4.9., menunjukkan bahwa bagian dari variabel ini meliputi harga bahan baku utama, sumbangan input lain, nilai produksi, nilai tambah, rasio nilai tambah, imbalan tenaga kerja, rasio bagian tenaga kerja, keuntungan dan tingkat keuntungan. Nilai-nilai setiap bagian pada variabel ini diperhitungkan untuk setiap kilogram bahanbaku.

Harga Bahan Baku dan Sumbangan Input Lain. Berdasarkan Tabel 4.9., menunjukkan bahwa rata-rata harga bahan baku utama pada produk terasi udang rebon, dan ikan dalam satu kali proses produksi secara berurutan yaitu sebesar Rp. 30.000/kg Dan Rp 20.000/kg Selanjutnya sumbangan input lain, dimana sumbangan input lain dibagi menjadi dua yaitu sumbangan bahan penolong dan biaya lainnya, dengan jumlah rata-rata sumbangan input secara berurutan yaitu sebesar Rp. 165/kg dan Rp. 72.667/kg.

Nilai Produksi dan Nilai Tambah. Berdasarkan Tabel 4.9., menunjukkan bahwa rata-rata nilai produksi yang diperoleh untuk setiap kilo gram bahan baku utama pada terasi udang sebesar Rp 60.000/kg. Selanjutnya, untuk menghitung nilai tambah pada terasi ikan diperoleh dari selisih antara nilai produksi dengan harga bahan baku serta sumbangan input lainnya. Dan selisih antara nilai produksi dengan harga bahan baku serta sumbangan input lainnya menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 19.017/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 38.654% artinya setiap penerimaan Rp 100- maka akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 38.654%. Kemudian pada terasi ikan diperoleh rata-rata nilai produksi sebesar Rp 45.000/kg BB. Selanjutnya, untuk menghitung nilai tambah pada terasi ikan diperoleh dari selisih antara nilai produksi dengan harga bahan baku serta sumbangan input lainnya menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 15.927/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 44.24% artinya setiap penerimaan Rp100- maka akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 44.24%.

Imbalan Tenaga Kerja dan Rasio Imbalan Tenaga Kerja. Penggunaan tenaga kerja pada setiap kegiatan diberikan imbalan. Untuk mengetahui besarnya imbalan yang diperoleh tenaga kerja, maka dihitung dari hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja. Berdasarkan Tabel 4.9., menunjukkan bahwa besarnya imbalan yang diperoleh tenaga kerja pada proses produksi terasi rebon sebesar Rp 876/kg dengan rasio bagian tenaga kerja sebesar 0.046%, artinya bahwa setiap imbalan tenaga kerja yang diperoleh dari nilai tambah, maka bagian tenaga kerja pengolahan terasi udang rebon 0,046%. Kemudian besarnya imbalan yang diperoleh tenaga kerja pada proses produksi terasi ikan sebesar Rp 606/kg dengan rasio bagian tenaga kerja sebesar 0.038%, artinya bahwa setiap imbalan tenaga kerja yang diperoleh dari nilai tambah, maka bagian tenaga kerja pengolahan terasi ikan sebesar 0.038%. Dan besarnya imbalan yang diperoleh tenaga kerja pengolahan terasi ikan sebesar Rp 606/kg dengan rasio bagian tenaga kerja sebesar 0,038%, artinya bahwa setiap imbalan tenaga kerja yang diperoleh dari nilai tambah, maka bagian tenaga kerja pengolahan terasi ikan 0,038%.

Keuntungan dan Tingkat Keuntungan. Kegiatan produksi yang dilakukan harus memiliki keuntungan bagi pengusaha. Keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha dapat digunakan sebagai modal untuk menjalankan usahanya dengan baik. Keuntungan untuk setiap kilogram bahan baku yang diperoleh melalui selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga

kerja. Berdasarkan Tabel 4.9., menunjukkan bahwa besarnya keuntungan yang diperoleh pada produk terasi rebon sebesar Rp 18.141/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 36,869% dari nilai produksi, artinya setiap 1 kg udang rebon yang diolah, menjadi terasi rebon akan memperoleh keuntungan sebesar 36,869%. Kemudian besarnya keuntungan yang diperoleh pada produk terasi ikan sebesar Rp 15.322/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 42,55% dari nilai produksi, artinya setiap 1 kg ikan yang diolah, menjadi terasi ikan akan memperoleh keuntungan sebesar 42,55%.

Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi Pada Produk Terasi Rebun, dan Terasi Ikan

Berdasarkan Tabel 4.9., menunjukkan bahwa bagian dari variabel ini meliputi margin keuntungan, pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan kegiatan produksi. Nilai-nilai setiap bagian pada variabel ini diperhitungkan dalam persen.

Margin keuntungan merupakan selisih antara nilai produksi dengan harga bahan baku setiap kilogram. Berdasarkan Tabel 4.19., menunjukkan bahwa margin keuntungan pada produk terasi rebon sebesar Rp 19.183Kg pendapatan tenaga kerja sebesar 45,864%, sumbangan input lain sebesar 2,57% dan tingkat keuntungan kegiatan produksi sebesar 94,547%. Kemudian margin keuntungan pada produk terasi ikan sebesar Rp16.000, pendapatan tenaga kerja sebesar 37,875%, sumbangan input lain sebesar 0,45 % dan tingkat keuntungan kegiatan produksi sebesar 95,758%.

Analisis Membandingkan Nilai Tambah Terasi Dari Berbagai Bahan Baku Produk Perikanan di Desa Jerowaru.

Untuk membandingkan nilai tambah antaraterasi udang rebon dan terasi ikan maka dilakukan analisis menggunakan analisis uji beda rata-rata (t-tes) independent sample yang hasilnya dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 4.10 Analisis Uji Beda Rata-rata Membandingkan Usaha Terasi udang rebon dan ikan di Desa 2022

Analisis Perbandingan Uji *Independent Sample Test*

Independen Sample Test						
Hasil Pendapatan	Equal variances assumed	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means		
		F	Sig	T	Df	Sig. (2-tailed)
		52.649	.000	11.922	30	.000
Hasil Pendapatan	Equal variances not assumed			25.128	25.029	.000

Uraian	Terasi Udang Rebon	Terasi Ikan
Sig (2-tailed)		0,000
A		0,025
t-hitung		11.922
t-hitung		25.128
t-tabel (0,025)		2,064

Berdasarkan hasil analisis uji beda rata-rata diperoleh nilai P value sebesar $0,000 < 0,025$) dan nilai t hitung $11.922 > 2.064$, $25.128 > 2.064$ yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima yang artinya terdapat perbedaan pendapatan yang signifikan antara usaha terasi yang menggunakan terasi udang rebon dengan terasi ikan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Tahap proses produksi pengolahan terasi udang rebon dan ikan di Desa Jerowaru Kabupaten Lombok Timur meliputi Pencucian rebon, penjemuran rebon, penggilingan, penjemuran terasi, pencetakan, dan pengemasan.
2. Rata-rata nilai tambah yang diperoleh dari usaha terasi udang rebon dan terasi ikan di Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur terdiri dari:
 - a. Rata-rata nilai tambah terasi yang diperoleh usaha terasi udang rebon di Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur sebesar Rp. 19.017/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 38,654%
 - b. Rata-rata nilai tambah terasi yang diperoleh usaha terasi ikan di Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur sebesar Rp. 15.927/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 44,24%
3. Berdasarkan hasil analisis uji beda rata-rata diperoleh nilai P value sebesar $0,000 < 0,025$) dan nilai t hitung $11.922 > 2.064$ dan $25.128 > 2.064$ yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima yang artinya terdapat perbedaan pendapatan yang signifikan antara usaha terasi yang menggunakan udang rebon dengan ikan. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa penggunaan bahan baku terasi udang rebon memiliki dampak dalam meningkatkan pendapatan usaha terasi.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan, maka dapat diajukan saran sebagai berikut:

1. Disarankan kepada pelaku usaha terasi untuk menggunakan strategi pengembangan usaha seperti strategi pemasaran dengan memasarkan produk melalui media social agar jangkauan pemasaran produknya menjadi lebih luas agar terjadinya peningkatan permintaan produk.
2. Di harapkan kepada pemerintah, agar memberikan bantuan berupa mesin untuk membantu proses pengeringan, sehingga dapat mengatasi masalah iklim dan cuaca yang tidak menentu.

DAFTAR PUSTAKA

Barani, H.M. 2004. *Kebijakan Pembangunan Perikanan Tangkap dan Pemberdayaan Udang Serta Alat Tangkap Trawl*. Departemen Kelautan dan Perikanan Indonesia. Diunduh pada Desember 2018.

- Bank Indonesia. 2015. *Pola Pembiayaan Usaha Pengolahan Udang (Terasi)*. Bank Indonesia. Cirebon. Diunduh pada Januari 2019.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lombok Timur. 2021. *Data Nama Pengusaha Pengolahan Terasi Udang 2021*. Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lombok Timur. Selong.
- Primyastsanto, M., 2011. *Feasibility Studi Usaha Perikanan (Sebagai Aplikasi dan Teori Studi Kelayakan Usaha Perikanan)*. UB Press. Malang.
- Hasanah, 2020. *Analisis Kelayakan Dan Nilai Tambah Home Industry Terasi Udang Di Desa Jerowaru Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur*.
- Slamet S. 2013. *Statistika Ekonomi Plus Aplikasi SPSS*. Umpo Press. Pongor