

## KONTRIBUSI INDUSTRI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN TRADISIONAL TERHADAP PENDAPATAN NELAYAN PENGOLAH

Ernik Yuliana (ernik@mail.ut.ac.id)  
Endang Indrawati (endang@mail.ut.ac.id)  
Idha Farida (idha@mail.ut.ac.id)  
Universitas Terbuka

### ABSTRAK

*Traditional fish processing industries in Muara Angke Jakarta have been involving many labor from the local fishermen or others. This study describes the contributions of many small industry to the labor incomes based on every small industry profit distribution. Survey method had been applied to collect the data. The population are all small traditional fish processing industries in Muara Angke. The samples are chosen based on their product, either salty fish or smoked fish. "Hayami method" was applied to calculate the added value of each small industry. The results of this study shows that salty squid has the highest value added (Rp2167,61/kg) and highest profits (Rp2072,61/kg), Indian mackerel smoked fish gives the highest contributions to labor incomes (Rp663,36/kg). Sardinella salty fish gives the highest profit level, followed by salty squid and salty mackerel scad. Salty stingray and salty Indian mackerel gives high value for labor return. In addition, salty sardinella, salty squid, and salty "lesi" fish have high added value ratio. Salty stingray gives the highest other input contribution, followed by smoked Indian mackerel.*

*Keywords: added value, labor opportunity cost, labor return, other input contribution.*

Sektor pengolahan hasil perikanan tradisional merupakan salah satu basis ekonomi di wilayah Muara Angke, Kecamatan Pluit, Jakarta Utara. Kegiatan pengolahannya telah menghasilkan beberapa produk olahan ikan di antaranya ikan asin, cumi asin, pindang ikan, kulit pari, dan ikan asap. Harga jual produk-produk olahan tersebut biasanya lebih tinggi daripada harga jual ikan segarnya. Lebih-lebih lagi bahan baku yang dimanfaatkan adalah ikan yang tidak mempunyai nilai ekonomis tinggi dan ikan rucah segar yang berlebih untuk dijual dalam bentuk segar.

PHPT Muara Angke telah banyak menyerap tenaga kerja baik yang berasal dari keluarga nelayan maupun bukan nelayan. Status tenaga kerja (baik laki-laki atau perempuan) dikelompokkan menjadi karyawan tetap dan tidak tetap.

Produk olahan di PHPT Muara Angke saat ini didominasi oleh produk ikan asin. Pengolahannya masih menggunakan cara tradisional yang sangat tergantung pada persediaan garam dan panas matahari. Oleh karena itu banyak pengolah yang berusaha menggunakan bahan pengawet, agar ketergantungan terhadap panas matahari dan garam dapat dikurangi. Menurut Rachmawati (2006), pada proses pembuatan ikan asin rendemen yang tersisa adalah 40% jika menggunakan garam dan proses penjemuran biasa. Sedangkan jika menggunakan formalin, rendemen bisa mencapai 75%. Artinya kehilangan hasil dapat ditekan hingga 25% saja.

Peningkatan usaha kecil menengah merupakan alternatif terpenting untuk memperbaiki kesenjangan ekonomi antarlapisan masyarakat. Hal ini beranjak dari realitas bahwa eksistensi industri kecil dapat menyerap tenaga kerja sangat besar dengan kualifikasi pendidikan yang terbatas, sehingga merupakan kelompok sektor ekonomi yang lebih terbuka (inklusif) dalam menyerap tenaga kerja. Program-program pembinaan yang dilakukan oleh pemerintah kepada industri kecil menengah beberapa waktu silam nampaknya belum memberikan hasil yang memadai. Berdasarkan hasil penelitian Tim Peneliti Universitas Merdeka Malang (2004), diperlukan formula baru untuk memacu eksistensi industri kecil melalui produk unggulan berbasis potensi lokal.

Perumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana distribusi keuntungan industri kecil PHPT di antara nelayan pengolah?
2. Apakah distribusi keuntungan industri kecil PHPT di antara nelayan pengolah proporsional?
3. Seberapa besar kontribusi industri kecil PHPT ini terhadap pendapatan nelayan pengolahnya?

Dari permasalahan tersebut dapat ditarik tujuan penelitian yaitu mengetahui kontribusi industri kecil PHPT terhadap pendapatan nelayan pengolah dengan melihat distribusi keuntungan industri kecil PHPT. Sedangkan manfaatnya adalah memberi masukan atau pertimbangan kepada industri kecil PHPT tentang kontribusinya terhadap pendapatan nelayan pengolah.

## **METODOLOGI**

Penelitian ini menggunakan metode survei. Variabel penelitian adalah kontribusi industri PHPT terhadap pendapatan nelayan pengolah. Variabel ini diukur dengan melihat distribusi keuntungan perusahaan. Kriteria variabel ini adalah: keseimbangan dan ketidakseimbangan komponen nilai tambah yaitu keuntungan perusahaan, balas jasa tenaga kerja, dan sumbangan input lain. Sedangkan instrumen penelitian adalah kuesioner yang diperkuat dengan wawancara secara langsung dengan responden dan informan.

Populasi penelitian adalah semua nelayan pengolah dan industri PHPT. Industri kecil PHPT yang sekarang masih aktif berjumlah 196 unit. Sampel penelitian dipilih berdasarkan produk yang dihasilkan oleh nelayan pengolah. Sampel penelitian berjumlah 28 orang nelayan pengolah dan unit pengolahannya yang terdiri atas industri ikan tembang asin (7 unit), ikan cucut asin (3 unit), ikan pari asin (3 unit), ikan lesi asin (4 unit), ikan layang asin (4 unit), cumi asin (4 unit) dan ikan asap (3 unit).

Data yang diperoleh dari penelitian, diolah dan disajikan dalam bentuk tabel dan uraian. Untuk menghitung distribusi keuntungan dan nilai tambah, data yang dikumpulkan adalah sebagai berikut.

1. Jumlah tenaga kerja (nelayan pengolah) dan nilai tambah di suatu industri (orang)
2. Tingkat pendidikan tenaga kerja
3. Jumlah produksi per tahun (kg)
4. Jenis bahan baku, jumlah bahan baku yang diperlukan per tahun (kg)
5. Harga jual produk (Rp/kg)
6. Jumlah produk yang dihasilkan per tahun (kg)
7. Jumlah modal yang dikeluarkan per kg produk (Rp)
8. Jumlah sumbangan input lain (Rp/kg)

Setelah terkumpul data penelitian, dilakukan analisis data menggunakan Metode Hayami (Departemen Kelautan dan Perikanan, 2003) dengan menghitung aspek berikut ini.

1. Output adalah penjumlahan produk/output yang dihasilkan selama satu tahun dan diukur dalam satuan kg produk.
2. Bahan baku adalah penjumlahan bahan baku yang telah digunakan selama satu tahun untuk memproses bahan baku sampai menjadi produk olahan ikan
3. Tenaga kerja langsung adalah jumlah tenaga kerja langsung yang dipergunakan untuk mengolah ikan segar menjadi produk olahan dikalikan dengan jumlah hari kerja untuk mengolah ikan segar selama satu tahun.
4. Faktor konversi, menunjukkan banyaknya output yang dapat dihasilkan dari satu satuan input.
5. Koefisien tenaga kerja langsung menunjukkan banyaknya output tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input.
6. Harga output didasarkan pada harga jual rata-rata pada tahun tertentu, di mana harga jual rata-rata merupakan pembagian antara total nilai penjualan output dengan total output yang dijual. Satuan pengukuran harga output ini adalah rupiah per kg produk olahan.
7. Upah rata-rata tenaga kerja langsung didasarkan kepada upah harian yang diterima masing-masing tenaga kerja yang langsung terlibat dalam kegiatan pengolahan, diukur dalam satuan rupiah per hari orang kerja.
8. Harga bahan baku ditetapkan dengan membagi total biaya bahan baku dengan total bahan baku yang digunakan. Harga bahan baku diukur dalam satuan rupiah per kg.
9. Sumbangan input lain adalah semua korbanan selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Satuan pengukuran untuk sumbangan input lain adalah rupiah per kg produk olahan.
10. Nilai output menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input dan diukur dalam satuan rupiah per kg produk olahan.
11. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah dihitung per tahun dengan satuan rupiah per kg produk olahan.
12. Rasio nilai tambah menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai output dan dinyatakan dalam persen (%)
13. Imbalan tenaga kerja langsung menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah satu satuan bahan baku yang diukur dalam satuan rupiah per kg bahan baku dan produk olahan.
14. Bagian tenaga kerja langsung menunjukkan persentase imbalan tenaga kerja langsung dari nilai tambah dan dinyatakan dalam persen.
15. Keuntungan menunjukkan bagian yang diterima perusahaan karena menanggung resiko usaha dan diukur dalam satuan rupiah per kg produk olahan.
16. Tingkat keuntungan menunjukkan persentase keuntungan terhadap nilai output dan dinyatakan dalam persen.
17. Marjin menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi dan ukuran dengan satuan rupiah per kg produk olahan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

PHPT Muara Angke berdiri pada tahun 1984 di bawah koordinasi BBPMHP (Balai Besar Pengawasan Mutu Hasil Perikanan). Sejak 1 April 2006 berganti berada di bawah koordinasi UPT Pengelola Kawasan Pelabuhan Perikanan dan Pangkalan Pendaratan Ikan (PKPP dan PPI)

Departemen Kelautan dan Perikanan. PHPT berdiri di areal seluas 4,5 hektar dan bertugas memberikan pembinaan kepada para pengolah ikan tradisional agar menghasilkan produk yang bermutu baik. Selain itu, PHPT juga bertugas mengkoordinasikan kegiatan pengolahan industri kecil. Menurut Rachmawati (2006), total produksi ikan asin dari PHPT Muara Angke adalah 30-40 ton per hari. Produksi ini dapat ditingkatkan jika dilakukan pembinaan oleh PHPT dengan baik. Industri kecil yang berada di bawah bimbingan PHPT Muara Angke berjumlah 196 unit, mereka harus membayar sewa tempat pengolahan per unit Rp 50.000 per bulan kepada PHPT. Harga sewa ini berlaku sejak tahun 2000.

PHPT Muara Angke menggunakan bahan baku yang diperoleh dari Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Muara Angke. Bahan baku yang digunakan pada industri pengolahan ikan asin adalah: tembang, layang, lesi, pari, cucut, kembung dan cumi. Sedangkan bahan baku ikan asap adalah ikan kembung. Rata-rata harga bahan baku ikan adalah: tembang Rp 1.385,71, cumi Rp 8.312,50, lesi Rp 4.500, pari Rp 3.166,67, cucut Rp 4.500, layang Rp 2.250 dan kembung Rp 5.300. Bahan pembantu utama dalam pembuatan ikan asin adalah garam. Sedangkan untuk pembuatan ikan kembung asap dibutuhkan arang batok kelapa. Harga garam rata-rata adalah Rp 600 per kg, dan arang batok kelapa adalah Rp 7.000 per karung (1 karung berisi 15 kg).

Proses produksi yang digunakan oleh industri PHPT Muara Angke tidak terlalu rumit dan hanya menggunakan teknologi sederhana/tradisional, yang sangat bergantung pada ketersediaan garam dan panas matahari. Pada musim hujan, pengeringan dapat berlangsung beberapa hari. Jika air hujan turun, para pengolah biasanya segera menutupi ikan yang sedang dijemur itu dengan plastik agar tidak basah.

Adapun proses pengolahan ikan asin adalah sebagai berikut: ikan yang baru datang dari TPI segera dibersihkan, kemudian ikan-ikan dengan jenis yang sama dimasukkan ke dalam tempat berisi larutan garam. Jumlah garam yang dibutuhkan rata-rata adalah 33,33% untuk setiap satuan berat ikan. Berbeda dengan ikan asin lainnya, garam yang digunakan pada pembuatan cumi asin adalah 50% untuk setiap satuan berat ikan. Perendaman memakan waktu 12 hingga 24 jam. Setelah larutan garam meresap, ikan kemudian dijemur di bawah panas matahari. Hasil akhir berupa ikan asin kering dikemas dan dijual kepada para pengumpul. Jika proses penjemuran kurang sempurna, maka ikan asin akan mudah ditumbuhi jamur. Ikan asin itu pun jadi mudah rusak dan hancur, terutama apabila cara pengemasannya tidak rapi dan harus dikirim ke luar kota. Akibatnya harga ikan asin menjadi lebih rendah. Sedangkan proses produksi ikan kembung asap dimulai dari pembersihan dan penyiangan ikan. Setelah dicuci bersih, ikan ditempel ke kertas minyak warna kuning untuk meningkatkan performanya. Kemudian ikan disusun di tray pengasapan, lalu tray disusun pada tungku pengasapan, dan ikan siap untuk diasap. Proses pengasapan berlangsung rata-rata selama 6 jam.

Menurut para pengolah, rendemen pembuatan ikan asin rata-rata adalah 60%. Artinya dari bahan baku segar seberat 100 kg, maka produk akhirnya tinggal 60 kg. Sedangkan cumi asin mempunyai rendemen 50%. Sementara untuk ikan asap beratnya hanya berkurang sedikit saja, rendemennya sekitar 90%. Dari temuan ini, dapat diduga bahwa sebagian pengolah masih menggunakan formalin sebagai bahan pengawet meskipun dengan konsentrasi kecil. Dugaan ini sesuai dengan temuan Rachmawati (2006), yaitu rendemen ikan asin yang menggunakan formalin sebagai pengawet dapat mencapai 75%.

Secara umum keragaman produk perikanan bernilai tambah sebenarnya tidak memiliki variasi cukup besar di Pantai Utara Jawa. Produk-produk perikanan bernilai tambah yang dikategorikan untuk kebutuhan pasar lokal antara lain: pemindangan, ikan asin, ikan asap, terasi, petis, tepung ikan, kerupuk udang dan ikan, serta variasi pengolahan lain (Departemen Kelautan dan

Perikanan, 2003). Para pengolah ikan asin dan ikan asap di PHPT Muara Angke melakukan kegiatan pengolahan untuk meningkatkan nilai tambah pada produk yang dihasilkannya. Untuk melihat besarnya nilai tambah dan distribusi keuntungan digunakan Metode Hayami (Departemen Kelautan dan Perikanan, 2003). Rata-rata perhitungan nilai tambah dan distribusi keuntungan untuk tujuh jenis produk pengolahan tradisional disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Perhitungan Nilai Tambah dan Distribusi Keuntungan untuk Tujuh Jenis Produk Olahan Ikan Tradisional\*

No	Komponen	Kode	Produk Hasil Perikanan Tradisional						
			Tembang	Cumi	Lesi	Pari	Cucut	Layang	Ikan asap
<b>Output, Input, dan Harga</b>									
1	Output/total produksi (kg/th)	A	101828,57	123750	21600	36000	66000	162750	21600
2	Input bahan baku (kg/th)	B	169714,28	247500	36000	100000	120000	277500	24000
3	Tenaga kerja langsung (HOK/th)	C	394,28	360	180	324	264	375	400
4	Faktor Konversi (D=A/B)	D	0,60	0,50	0,60	0,37	0,55	0,55	0,90
5	Koefisien tng kerja langsung (E=C/B)	E	0,003285	0,001583	0,005	0,0034	0,0026	0,0018	0,018
6	Harga output (Rp/kg)	F	3857,142	21750	9000	10166,67	10333,33	5200	9166,67
7	Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK)	G	56904,76	63333,33	45000	51666,67	51666,67	64375	39722,22
<b>Pendapatan dan Keuntungan</b>									
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	H	1385,71	8312,50	4500	3166,67	4500	2250	5300
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	I	282,86	394,88	273,50	275,17	271,83	265,29	1500
10	Nilai output (Rp/kg) (J=DxF)	J	2314,28	10875	5400	3666,67	5683,33	2825	8250
11	a. Nilai tambah (K=J-H-I)	K	645,71	2167,61	626,50	224,83	911,50	309,71	1450
	b. Rasio nilai tambah (L%=(K/J)%)	L	27,55	21,47	11,60	6,44	16,14	10,71	17,78
12	a. Balas jasa tenaga kerja langsung (M=ExG)	M	165,95	99,99	225	168	126,33	110,75	722,22
	b. Bagian tenaga kerja langsung (N%=(M/K)%)	N	25,42	4,71	35,91	74,32	22,20	40,65	49,22
13	a. Keuntungan (O=K-M)	O	479,76	2067,61	401,50	56,83	785,17	198,95	727,78
	b. Tingkat keuntungan (P%=(O/J)%)	P	20,39	20,49	7,40	1,58	13,89	6,70	9,22
<b>Balas jasa untuk faktor produksi</b>									
14	Marjin (Q=J-H)	Q	928,57	2562,50	900	500	1183,33	575	2950
	a. Imbalan tenaga kerja langsung (R%=(M/Q)%)	R	17,19	3,90	25	32,60	12,67	20,13	24,33
	b. Sumbangan input lain (S%=(I/Q)%)	S	32,05	16,74	30,39	56,36	31,32	48,04	50,88
	c. Balas jasa perusahaan (keuntungan) (T%=(O/Q)%)	T	49,95	79,36	44,61	11,042	56,01	31,83	24,79

\*Dihitung dengan Metode Hayami

Pengertian nilai tambah pada dasarnya merupakan konsep dasar dari perbedaan atau selisih dari nilai output dengan nilai input. Konsep komoditas itu sendiri berpijak pada peningkatan nilai tambah yang sebesar-besarnya sehingga makin besar nilai tambah yang diperoleh maka makin baik suatu proses industri secara keseluruhan (Departemen Kelautan dan Perikanan, 2003). Sedangkan menurut Helda (2004), nilai tambah merupakan selisih antara nilai produk dengan biaya bahan baku dan biaya input lain dan keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja langsung. Nilai tambah yang dihasilkan dalam analisis ini merupakan nilai tambah kotor bagi pengolah. Nilai tambah kotor yang diperoleh masih mengandung imbalan tenaga kerja langsung. Komponen nilai tambah pada pengolahan produk perikanan tradisional PHPT Muara Angke disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Komponen Nilai Tambah Produk Perikanan Tradisional PHPT Muara Angke

Jenis Produk	Tenaga Kerja (HOK/th)	Nilai Tambah (Rp/kg)	Balas Jasa Tenaga Kerja (Rp/kg)	Keuntungan Industri (Rp/kg)
Ikan tembang asin	394,28	645,71	165,95	479,76
Cumi asin	360	2167,61	99,99	2067,61
Ikan lesi asin	180	626,50	225	401,50
Ikan pari asin	324	224,83	168	56,83
Ikan cucut asin	264	911,50	126,33	785,17
Ikan layang asin	375	309,71	110,75	198,95
Ikan kembung asap	400	1450	49,22	727,78

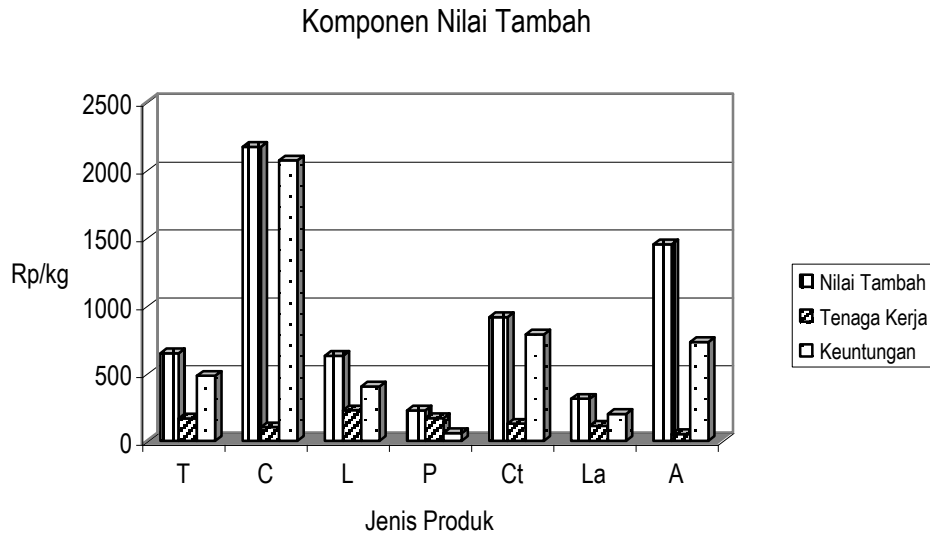
Hasil perhitungan nilai tambah pada tujuh jenis produk perikanan tradisional pada Tabel 2 menunjukkan bahwa cumi asin mempunyai nilai tambah yang paling besar (Rp 2167,61/kg produk) dan mendatangkan keuntungan terbesar (Rp 2067,61/kg produk). Sedangkan yang mempunyai nilai tambah paling kecil adalah ikan pari asin (Rp 224,83/kg produk) dan yang memberikan balas jasa tenaga kerja yang paling kecil adalah ikan kembung asap (Rp 49,22/kg produk). Nilai balas jasa tenaga kerja yang paling besar dipunyai oleh produk ikan tembang asin (Rp 165,95/kg produk). Komparasi antara ketiga komponen nilai tambah ini disajikan pada Gambar 1.

Dari Gambar 1 dapat dilihat bahwa produk cumi asin mempunyai prospek yang bagus, karena memberikan keuntungan paling tinggi di antara produk lainnya, sehingga usaha ini perlu dikembangkan dan terus dibina agar dapat bertahan lama. Akan tetapi dari sisi balas jasa tenaga kerja, industri pengolahan cumi asin memberikan imbalan yang sangat kecil bagi nelayan pengolahnya. Keuntungan yang didapat industri belum didistribusikan secara merata di antara para nelayan pengolah. Untuk meningkatkan produktivitas nelayan pengolah, industri ini harus meningkatkan gaji para mereka terlebih dahulu, karena salah satu penentu besarnya nilai tambah sebuah produk adalah produktivitas pekerjanya. Hal ini sesuai dengan pendapat Departemen Kelautan dan Perikanan (2003), bahwa komponen nilai tambah terdiri atas kontribusi yang diberikan oleh tenaga kerja (*labour contribution*) dan kontribusi modal (*capital contribution*). Selanjutnya secara parsial, untuk suatu proses tertentu besarnya nilai tambah sangat ditentukan oleh tingkat produktivitas tenaga kerja dan produktivitas modal.

Selanjutnya hasil analisis perhitungan rasio nilai tambah, bagian tenaga kerja langsung dan tingkat keuntungan disajikan pada Tabel 3. Rasio nilai tambah adalah perbandingan nilai tambah (Rp/kg) dengan nilai output (Rp). Sedangkan bagian tenaga kerja adalah perbandingan balas jasa tenaga kerja (Rp/kg) dengan nilai tambahnya (Rp/kg). Sementara tingkat keuntungan adalah

perbandingan antara keuntungan yang dicapai sebuah produk (Rp/kg) dengan nilai outputnya (Rp/kg).

Perhitungan ini berguna untuk mengetahui posisi jenis produk di antara produk-produk lainnya dalam hal nilai tambah, balas jasa tenaga kerja dan keuntungannya. Rasio nilai tambah, bagian tenaga kerja dan tingkat keuntungan dikatakan tinggi jika mempunyai persentase di atas rata-rata. Sebaliknya dikatakan rendah jika rasio nilai tambah, bagian tenaga kerja dan tingkat keuntungan mempunyai persentase di bawah rata-rata. Dari Tabel 3 dapat dilihat jenis produk yang mempunyai rasio nilai tambah tinggi adalah ikan tembang asin, cumi asin, cucut asin, dan ikan kembung asap. Rasio nilai tambah tertinggi dicapai oleh ikan tembang asin. Meskipun cumi asin memerikan nilai tambah terbesar (Rp 2167,61/kg) tetapi rasio nilai tambahnya berada di bawah ikan tembang asin. Hal ini disebabkan harga bahan baku ikan tembang relatif sangat murah dibandingkan dengan cumi. Jenis produk selebihnya mempunyai rasio nilai tambah yang rendah. Bagian tenaga kerja yang tinggi dimiliki oleh produk ikan pari asin, layang asin dan ikan kembung asap. Sedangkan bagian tenaga kerja tertinggi dicapai oleh pari asin. Tingkat keuntungan yang tinggi dipunyai oleh produk ikan tembang asin, cumi asin dan cucut asin. Tingkat keuntungan tertinggi dicapai oleh cumi asin. Oleh karena itu industri cumi asin perlu digalakkan dan dikembangkan terus, tetapi harus ada perbaikan terhadap bagian tenaga kerjanya.



Gambar 1. Komparasi Komponen Nilai Tambah

Keterangan gambar:

- T = ikan tembang asin
- C = cumi asin
- L = ikan lesi asin
- P = ikan pari asin
- Ct = ikan cucut asin
- La = ikan layang asin
- A = ikan kembung asap

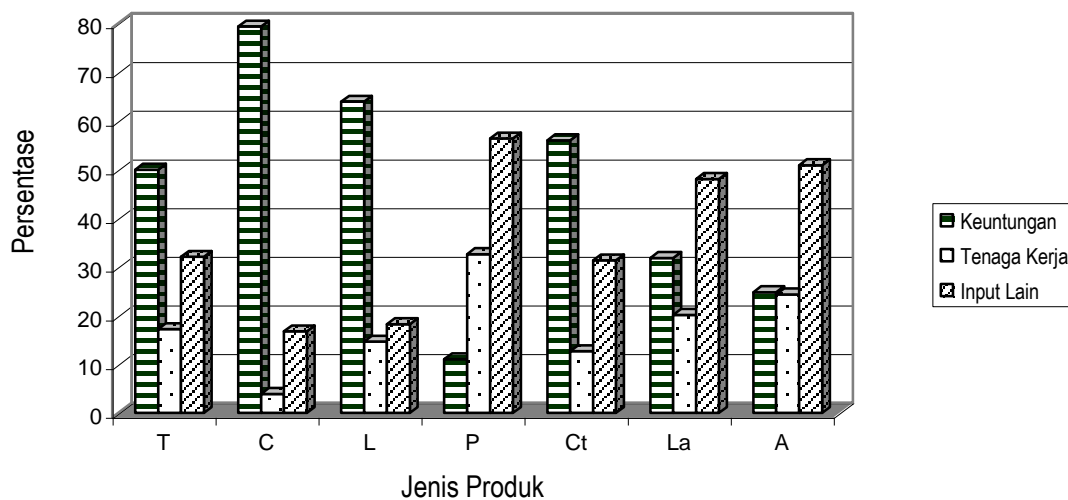
Tabel 3. Rasio Nilai Tambah, Bagian Tenaga Kerja dan Tingkat Keuntungan

Jenis Produk	Rasio Nilai Tambah (%)	Bagian Tenaga Kerja (%)	Tingkat Keuntungan (%)
Ikan tembang asin	27,55 (>16,00; tinggi)	25,42 (< 36,06; rendah)	20,39 (>11,38; tinggi)
Cumi asin	21,47 (>16,00; tinggi)	4,71 (< 36,06; rendah)	20,49 (>11,38; tinggi)
Ikan lesi asin	11,60 (<16,00; rendah)	35,91 (< 36,06; rendah)	7,40 (< 11,38; rendah)
Ikan pari asin	6,44 (<16,00; rendah)	74,32 (>36,06; tinggi)	1,58 (< 11,38; rendah)
Ikan cucut asin	16,14 (>16,00; tinggi)	22,20 (< 36,06; rendah)	13,89 (>11,38; tinggi)
Ikan layang asin	10,71 (<16,00; rendah)	40,65 (>36,06; tinggi)	6,70 (< 11,38; rendah)
Ikan kembang asap	17,78 (>16,00; tinggi)	49,22 (>36,06; tinggi)	9,22 (<11,38; rendah)
Rata-rata	16,00	36,06	11,38

Tabel 4. Komponen-komponen Balas Jasa untuk Faktor Produksi

Komponen	Tembang	Cumi	Lesi	Pari	Cucut	Layang	Ikan asap
Imbalan tenaga kerja (%)	17,19	3,90	25	32,60	12,67	20,13	24,33
Sumbangan input lain (%)	32,05	16,74	30,39	56,36	31,32	48,04	50,88
Keuntungan industri (%)	49,95	79,36	44,61	11,04	56,01	31,83	24,79

Balas Jasa Faktor Produksi



Gambar 2. Persentase Komponen Balas Jasa Faktor Produksi

Keterangan gambar:

- T = ikan tembang asin
- C = cumi asin
- L = ikan lesi asin
- P = ikan pari asin
- Ct = ikan cucut asin
- La = ikan layang asin
- A = ikan kembang asap



Jenis produk pari asin mempunyai tingkat keuntungan yang rendah dan rasio nilai tambah yang rendah, hal ini disebabkan rendemen pengolahannya rata-rata hanya 36,7%. Rendemen di bawah 40% termasuk kecil karena produk akhir yang dihasilkan di bawah 40% dari berat bahan bakunya. Hal ini sesuai dengan pendapat Rachmawati (2006) dan *Cofish Project* (2006), bahwa pada proses pembuatan ikan asin rendemen hasil rata-rata 40% jika menggunakan garam dan proses penjemuran biasa. Rendemen dipengaruhi oleh kesegaran bahan baku, lama dan beban penggaraman. Semakin kurang kesegarannya, semakin lama waktu penggaraman dan semakin berat beban tekanan selama penggaraman, maka rendemennya akan semakin berkurang. Dari temuan ini, dapat diartikan bahwa usaha ikan pari asin kurang ekonomis dan tidak berprospek bagus.

Sedangkan hasil perhitungan komponen balas jasa untuk faktor produksi disajikan pada Tabel 4, dan analisis perhitungan dalam bentuk grafik disajikan pada Gambar 2.

Berdasarkan data pada Tabel 4 dan Gambar 2 dapat dilihat adanya ketidakseimbangan antara masing-masing komponen. Pada produk tembang asin imbalan jasa tenaga kerja hanya mendapat porsi 17,19% berada di bawah komponen sumbangan input lain 32,05% dan keuntungan industri 49,95%. Hal ini hampir sama keadaannya pada lesi, cucut dan layang asin. Berarti industri kecil yang mengolah produk-produk ini masih belum merata dalam mendistribusikan balas jasa untuk faktor produksinya. Keuntungan perusahaan masih mendominasi di antara komponen imbalan jasa tenaga kerja dan sumbangan input lain. Tenaga kerjanya belum mendapat bagian yang proporsional. Untuk industri kecil yang mengolah produk-produk ini harus meningkatkan pendapatan nelayan pengolahnya agar tidak terjadi kesenjangan antara pendapatan nelayan pengolah dan keuntungan perusahaan.

Khusus untuk produk cumi asin imbalan jasa tenaga kerja langsung menempati posisi terendah di antara produk-produk lainnya yaitu 3,90%. Dibandingkan dengan keuntungannya yang mencapai 79,36%, imbalan jasa tenaga kerja langsung nilainya sangat tidak seimbang. Hal ini disebabkan harga output cumi asin lebih tinggi dibandingkan dengan produk ikan asin lainnya, sementara gaji dan insentif untuk pengolahnya sama. Kondisi ini mengakibatkan ketimpangan balas jasa untuk faktor produksi pada industri kecil cumi asin. Bagi industri cumi asin, sangat perlu untuk meningkatkan pendapatan nelayan pengolahnya agar kontribusi perusahaan terhadap peningkatan pendapatan nelayan pengolah menjadi lebih proporsional.

Sementara untuk produk pari asin imbalan jasa tenaga kerja langsung lebih besar daripada keuntungan yang diterimanya. Jika dilihat dari sisi pendapatan nelayan pengolah, maka industri pari asin adalah yang paling tinggi dalam menghargai jerih payah nelayan pengolahnya (32,60%). Ikan kembung asap mempunyai proporsi yang paling bagus antara imbalan jasa tenaga kerja (24,33%) dengan keuntungan perusahaan (24,79%). Akan tetapi sumbangan input lain menempati porsi yang paling besar yaitu 50,88%. Besarnya porsi sumbangan input lain ini disebabkan industri pengasapan ikan ini menggunakan arang batok kelapa sebagai bahan pembantu untuk proses pengasapan ikan. Harga arang batok kelapa sebenarnya relatif mahal dibandingkan dengan arang lainnya. Akan tetapi para pengolah tetap menggunakan arang batok kelapa karena panasnya dapat menyebar dengan baik dibandingkan dengan arang jenis lainnya. Rekomendasi untuk industri kecil ikan asap adalah perlu dicari bahan bakar alternatif selain arang batok kelapa yang manfaatnya hampir sama dengan arang batok kelapa, tetapi harganya lebih murah. Dengan demikian keuntungan industri kecil dapat ditingkatkan.

Peningkatan nilai tambah suatu produk perikanan sangat terkait dengan sistem pemasaran produk hasil akhirnya. Pemasaran adalah suatu proses pertukaran barang atau jasa yang mencakup serangkaian kegiatan dengan tujuan memindahkan barang atau jasa dari sektor produksi ke sektor

konsumsi. Pedagang pengumpul adalah pedagang yang membeli ikan dari beberapa nelayan atau pengolah, kemudian ikan tersebut dijual kembali ke pasar lokal, pedagang lain atau kepala bandar serta pedagang grosir atau pedagang besar.

Sistem pemasaran produk hasil perikanan di PHPT Muara Angke dikuasai oleh pedagang pengumpul. Jalur pemasaran sampai ke konsumen dikuasai oleh pedagang pengumpul sehingga harga kebanyakan ditentukan oleh pedagang pengumpul. Pedagang pengumpul langsung mendatangi para pengolah untuk membeli produk-produk yang diinginkan. Kebanyakan para pengolah memasarkan produknya kepada para pedagang pengumpul tidak langsung ke konsumen. Keuntungannya adalah para pengolah tidak perlu mengeluarkan biaya transportasi untuk mengangkut produk hasil perikanan ke konsumen. Kerugiannya adalah para pengolah tidak dapat menentukan harga dengan bebas karena mereka tidak mengetahui jalur pemasaran sampai ke konsumen.

Setelah dikumpulkan oleh para pedagang pengumpul, produk hasil perikanan dijual ke konsumen yang bertempat tinggal di Indramayu, Cirebon dan Jabotabek. Untuk ikan asap konsumen kebanyakan berasal Jakarta dan sekitarnya, misalnya Tanah Abang, Palmerah dan Bendungan Hilir.

Para pengolah di PHPT juga merangkap sebagai pedagang sehingga hasil olahannya dipasarkan sendiri. Konsumen yang biasanya merupakan langganan, datang langsung ke lokasi pengolahan. Namun, ada juga pembeli yang sebagian besar adalah pedagang grosir yang datang ke pengolahan. Biasanya para pedagang grosir ini membeli ikan olahan per kardus dengan berat 50-60 kg.

## **KESIMPULAN**

Kontribusi industri kecil PHPT Muara Angke terhadap pendapatan karyawannya dapat dilihat dari perhitungan distribusi keuntungan dengan Metode Hayami. Hasil perhitungan nilai tambah pada tujuh jenis produk perikanan tradisional menunjukkan bahwa cumi asin mempunyai nilai tambah yang paling besar (Rp 2167,61/kg produk), mendatangkan keuntungan paling besar (Rp 2067,61/kg produk). Sedangkan yang mempunyai nilai tambah paling kecil adalah ikan pari asin Rp 224,83/kg produk) dan yang memberikan balas jasa tenaga kerja yang paling kecil adalah ikan kembung asap (Rp 49,22/kg produk). Nilai balas jasa tenaga kerja yang paling besar dipunyai oleh produk ikan tembang asin (Rp 165,95/kg produk).

Berdasarkan perhitungan balas jasa terhadap faktor produksi untuk setiap jenis produk terjadi ketidakseimbangan antara komponen imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan industri. Pada produk tembang asin imbalan jasa tenaga kerja hanya mendapat porsi 17,19% berada di bawah komponen sumbangan input lain 32,05% dan keuntungan industri 49,95%. Hal ini hampir sama keadaannya pada lesi, cucut dan layang asin. Berarti industri kecil yang mengolah produk-produk ini masih belum merata dalam mendistribusikan balas jasa untuk faktor produksinya. Keuntungan perusahaan masih mendominasi di antara komponen imbalan jasa tenaga kerja dan sumbangan input lain. Tenaga kerjanya belum mendapat bagian yang proporsional. Untuk industri kecil yang mengolah produk-produk ini harus meningkatkan pendapatan karyawannya agar tidak terjadi kesenjangan antara pendapatan karyawan dan keuntungan perusahaan.

Khusus untuk produk cumi asin imbalan jasa tenaga kerja langsung menempati posisi terendah di antara produk-produk lainnya yaitu 3,90%. Dibandingkan dengan keuntungannya yang mencapai 79,36%, imbalan jasa tenaga kerja langsung nilainya sangat tidak seimbang. Hal ini disebabkan harga output cumi asin lebih tinggi dibandingkan dengan produk ikan asin lainnya, sementara gaji dan insentif untuk nelayan pengolahnya sama. Kondisi ini mengakibatkan

ketimpangan balas jasa untuk faktor produksi pada industri kecil cumi asin. Bagi industri cumi asin, sangat perlu untuk meningkatkan pendapatan nelayan pengolahnya agar kontribusi perusahaan terhadap peningkatan pendapatan nelayan pengolah menjadi lebih proporsional.

## REFERENSI

- Cofish Project. (2006). *Aplikasi teknologi pascapanen hasil perikanan*. <http://www.cofish.net/uploaded/others/Aplikasi%20Teknologi%20Pascapanen%20.pdf> (download 23-11-2006)
- Departemen Kelautan dan Perikanan. (2003). *Kajian prospek pengembangan produk bernilai tambah hasil perikanan*. Departemen Kelautan dan Perikanan Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap Bagian Proyek Peningkatan Mutu dan Nilai Tambah Hasil Perikanan. Jakarta.
- Helda. (2004). *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Teri di Pulau Pasaran, Provinsi Lampung*. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Rachmawati, D. (2006). *Bahaya di Balik Guruhnya Ikan Asin*. <http://www.pitoyo.com/mod.php?mod=publisher&op=viewarticle&artid=58> (download 10-10-2006).
- Tim Peneliti Lembaga Penelitian Universitas Merdeka Malang. (2004). *Rencana Induk Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) di Wilayah Kota Probolinggo*. Jurnal Penelitian Lembaga Penelitian Volume XVI Nomor 1 Tahun 2004. Malang: Universitas Merdeka.