

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Bandung merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Jawa Barat, Indonesia, sebagai hasil pemekaran Kabupaten Bandung. Kabupaten ini berbatasan dengan Kabupaten Purwakarta dan Kabupaten Subang di sebelah Barat dan Utara, Kabupaten Bandung dan Kota Cimahi di sebelah Timur, Kota Bandung di sebelah Selatan, serta Kabupaten Cianjur di sebelah Barat dan Timur (Istianah 2017).

Potensi perikanan di Kabupaten Bandung memiliki kenaikan rata-rata olahan ikan 9,6% dalam kurun waktu tahun 2010 - 2015 dari target kenaikan 7% per tahun untuk produksi olahan ikan (Dinas Pangan dan Perikanan Kabupaten Bandung 2017). Kontribusi Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kabupaten Bandung tahun 2017 didominasi oleh sektor industri pengolahan yaitu sebesar 67,37%. Sektor industri pengolahan cukup mendominasi kontribusi di Kabupaten Bandung dengan nilai kontribusinya yang melebihi 50% (BAPPEDA Kabupaten Bandung 2017). Berdasarkan data dari Dinas Kelautan dan Perikanan Jawa Barat pada tahun 2021 mengenai produksi produk olahan perikanan di Jawa Barat, Kabupaten Bandung menempati urutan keempat dari total 16 Kota dan Kabupaten dengan produksi produk olahan tertinggi setelah Kota Bogor, Kabupaten Karawang, dan Kabupaten Subang. Hal ini dapat terlihat dari total produksi produk olahan perikanan Kabupaten Bandung sebanyak 18.291.981,06 kg/tahun (Dinas Kelautan dan Perikanan Jawa Barat 2021). Produksi produk olahan perikanan tersebut berkontribusi sebanyak 10,5% terhadap total produksi produk olahan di Jawa Barat. Tingginya produksi produk perikanan di Kabupaten Bandung juga didukung oleh tingkat konsumsi ikannya.

Tingkat konsumsi ikan di Kabupaten Bandung sendiri menurut data dari Renstra DISPAKAN Kabupaten Bandung (2021) terus meningkat tiap tahunnya mulai dari tahun 2017 hingga tahun 2020, dengan nilai konsumsi masing-masing

23,5 kg/kapita/thn pada tahun 2018, tahun 2019 sebesar 25,99 kg/kapita/thn dan terakhir tahun 2020 sebesar 32,38 kg/kapita/thn. Dibandingkan dengan tingkat konsumsi ikan di Jawa Barat yang bersumber dari Kementerian Kelautan dan Perikanan tahun 2020 Kabupaten Bandung berkontribusi pada tingkat konsumsi ikan di Jawa Barat. Tingkat konsumsi ikan di Kabupaten Bandung pada tahun 2017 berkontribusi sebanyak 65% terhadap tingkat konsumsi ikan di Jawa Barat. Selanjutnya, pada tahun 2018 berkontribusi sebanyak 72% serta pada tahun 2019 sebanyak 68%. Tingkat konsumsi ikan di Kabupaten Bandung menunjukkan bahwa kontribusinya bersifat fluktuatif dengan kecenderungan meningkat.

Upaya mendorong percepatan produksi pembangunan sektor kelautan dan perikanan, maka diperlukan kebijakan industrialisasi perikanan. Salah satu prinsip yang melandasi kebijakan PERMEN KP No.27 tahun 2012 adalah peningkatan nilai tambah produk kelautan dan perikanan, penambahan nilai produk perikanan dan kelautan dapat dilakukan melalui proses pengolahan. Menurut PERMEN KP No. 5 tahun 2021 pengolahan ikan adalah rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan dari bahan baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia. Adanya kebijakan ini maka diharapkan produksi serta pendapatan para pelaku usaha perikanan dapat meningkat.

Salah satu produksi perikanan yang dibudidayakan di Kabupaten Bandung adalah ikan lele. Ikan lele adalah salah satu ikan air tawar yang banyak dibudidayakan dan dikonsumsi di Indonesia. Menurut data dari Statistik KKP (2021) total produksi ikan lele di Provinsi Jawa Barat terus meningkat dari tahun 2015 sebesar 243.328,24 ton/tahun dan pada tahun 2019 mengalami peningkatan menjadi 268.656,21 ton/tahun. Ikan lele memiliki kadar protein 22% hingga 46,6% selain itu ikan lele juga memiliki kadar lemak 20,8% , mineral 14,6% dan air 6,81%.(Adebayo dkk 2016).

Bakso ikan merupakan pemanfaatan produk perikanan yang mengolah hasil ikan dari tambak/pembudidaya menjadi produk olahan yang bernilai tinggi serta meningkatkan kemanfaatannya atau sering kita sebut dengan nilai tambah produk. Bakso merupakan makanan yang mempunyai kandungan protein hewani, mineral dan vitamin yang tinggi (Wibowo 2003). Kegiatan pengolahan hasil perikanan

dapat berpeluang besar meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk olahan perikanan (Damayanti 2017).

Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan, sehingga menimbulkan nilai tambah yang salah satunya dipengaruhi oleh teknologi dalam proses pengolahan (Ruauw dkk 2012). Sedangkan, nilai tambah itu sendiri merupakan nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena ada unsur pengolahan lebih baik (Rosita dkk 2018). Analisis nilai tambah perlu diketahui, karena akan berpengaruh terhadap nilai jual produk serta mencegah penurunan harga yang akan berperan dalam menghadapi persaingan dan memperluas pangsa pasar produk olahan perikanan (Wilujeng dkk 2013)

Kondisi pengolahan produk perikanan di UMKM Mang Ncun di mulai sejak tahun 2014 dan usaha pengolahan produk berbahan utama ikan lele ini sudah berjalan 7 tahun. UMKM Mang Ncun dipilih menjadi subjek dalam riset ini karena UMKM Mang Ncun merupakan usaha kecil menengah di Kabupaten Bandung yang memiliki produk unggulan yaitu bakso ikan lele dan berbagai macam produk hasil pengolahan berbahan dasar ikan lele (*Clarias sp.*), seperti *nugget*, *cuanki*, *abon*, *dimsum*, *kerupuk*, dan lainnya sehingga produk yang ditawarkan oleh UMKM Mang Ncun merupakan produk yang berbeda dari UMKM lainnya.

Uraian tersebut diduga bakso ikan lele di UMKM Mang Ncun memberikan nilai tambah. Selain itu, masih belum banyaknya riset mengenai nilai tambah produk olahan perikanan khususnya bakso ikan lele di Kabupaten Bandung. Maka, dilakukan riset mengenai analisis nilai tambah bakso ikan lele di UMKM Mang Ncun di Kecamatan Nagreg Kabupaten Bandung.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas masalah yang ditemui adalah sejauh mana kegiatan pengolahan bakso ikan lele di UMKM Mang Ncun mampu memberikan nilai tambah.

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian identifikasi masalah di atas maka tujuan dari dilakukannya riset ini yaitu untuk menganalisis nilai tambah produk olahan bakso ikan lele di UMKM Mang Ncun Kecamatan Nagreg Kabupaten Bandung.

1.4 Kegunaan

Hasil riset yang dilakukan, diharapkan dapat memberikan suatu manfaat yang tentunya dapat berguna bagi semua yang terkait dalam kegiatan riset. Kegunaan yang diharapkan dari riset ini adalah sebagai berikut :

- 1) Bagi Pemerintah Daerah, diharapkan dapat menjadi bahan kajian dan referensi dalam program peningkatan nilai tambah dari produk olahan perikanan di Kabupaten Bandung.
- 2) Bagi pengolah, diharapkan dapat memberikan informasi mengenai peningkatan nilai tambah usaha bakso ikan lele.
- 3) Bagi peneliti, dapat memberikan referensi dalam perkembangan ilmu pengetahuan dan informasi mengenai nilai tambah bakso ikan lele di Kabupaten Bandung.

1.5 Pendekatan Masalah

Pengolahan dilakukan dengan pertimbangan daya tahan ikan segar selain itu, dengan adanya pengolahan diharapkan dapat menambah nilai jual produk perikanan (Damayanti 2016). Pengolahan produk perikanan merupakan salah satu usaha untuk meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat. Pengolahan produk perikanan juga bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam dan terus berkembang, sehingga terdapat alternatif serta variasi yang dapat meningkatkan permintaan dan membuka peluang usaha pengolah produk perikanan untuk mengembangkan usahanya (Intyas dkk 2020). Proses pengolahan khususnya produk perikanan memiliki beberapa keuntungan seperti, keuntungan teknis, ekonomis, dan sosial budaya. Keuntungan teknis yang didapat selama proses pengolahan produk perikanan adalah memperpanjang masa simpan. Hal ini dikarenakan bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang mengandung zat gizi, pH, dan kadar air tinggi yang merupakan media pertumbuhan yang sangat

baik bagi mikroba, sehingga bakso memiliki daya simpan terbatas pada suhu ruang (Merpati *et al.*, 2013). Proses pengolahan dapat memberikan variasi produk. Hal ini dikarenakan, produksi ikan lele juga bertujuan untuk memenuhi permintaan konsumen yang mulai menyukai produk praktis, cepat saji dan aman dikonsumsi (Firdaus 2014). Keuntungan ekonomis yang didapat antara lain, menaikkan harga jual produk. Industri olahan ikan merupakan salah satu upaya untuk mempertahankan atau menjaga kualitas/mutu dan harga jual ikan (Damayanti 2016). Harga jual bakso ikan ditentukan oleh berbagai faktor organoleptik seperti, rasa, aroma, bau, tekstur, dan penampakkannya (Soedrijanto dkk 2020). Bahan baku dengan tingkat kesegaran yang rendah akan mempengaruhi hasil dari produk akhir dengan berkurangnya mutu yang dihasilkan, sehingga menurunnya harga jual produk (Hidayat dkk 2020). Keuntungan ekonomis yang lainnya adalah memperbesar profitabilitas usaha. Profitabilitas usaha dilakukan untuk mengukur seberapa efektif/efisien suatu usaha akan menghasilkan laba dengan menggunakan sumber daya (*resources*) yang ada (Junianingsih 2013).^{tya}

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas (ikan) karena, adanya perlakuan yang diberikan terhadap komoditas tersebut. Nilai tambah juga dapat diartikan sebagai selisih antara nilai produk dengan biaya bahan baku dan biaya input lain dan keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja langsung. Besarnya nilai tambah merupakan selisih dari harga *output* dengan sumbangan input lainnya dan harga bahan baku. Besarnya nilai tambah yang diperoleh dapat menunjukkan bahwa bakso ikan lele memberikan nilai tambah atau tidak. Komponen utama untuk menghitung nilai tambah adalah bahan baku, produk atau *output*, *input* tenaga kerja dan *input* sumbangan lain (Aji dkk 2018). Analisis nilai tambah dilakukan dengan tujuan mengetahui besarnya nilai output, produktivitas produksi, dan juga besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi seperti; modal, sumbangan *input* lain, keuntungan perusahaan, dan tenaga kerja. Selain itu mengkaji nilai tambah produk dapat menjadi bahan kajian bagi *stakeholder* terkait dalam mengembangkan bisnis perikanan serta menjadi inspirasi untuk mengkaji aspek pasar dan pemasaran (Nasriani dan Susaniati 2018). Hal ini dikarenakan, nilai tambah merupakan salah

satu indikator terpenting yang dihasilkan dari kegiatan ekonomi perusahaan dan mencerminkan kekuatan ekonominya.

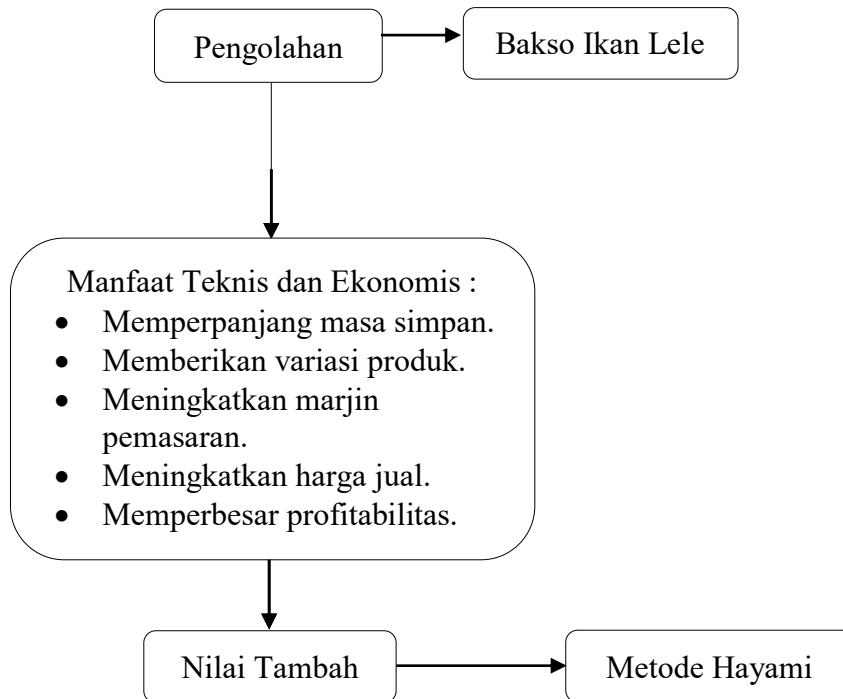
Analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami bertujuan untuk mengetahui produktivitas, nilai *output*, nilai tambah, keuntungan, balas jasa terhadap tenaga kerja dan keuntungan pengolahan (Intyas dkk 2020). Konsep nilai tambah menggunakan metode Hayami memperhitungkan nilai - nilai variabel *output*, *input*, harga *output*, tenaga kerja, hari orang kerja, upah tenaga kerja, sumbangan input lainnya serta balas jasa dari masing-masing faktor produksi. Semua variabel digunakan untuk menghitung besarnya nilai tambah. Tiga komponen pendukung dalam perhitungan nilai tambah adalah faktor konversi yang menunjukkan banyaknya *output* yang dihasilkan dari satu satuan *input*, faktor koefisien tenaga kerja, menunjukkan banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input dan nilai produk yang menunjukkan nilai output per satu satuan *input*. *Input* produksi yang memperoleh perlakuan sehingga mengalami perubahan baik bentuk, tempat dan waktu akan menghasilkan nilai tambah. Pada proses pengolahan, teknologi dapat berpengaruh terhadap peningkatan nilai tambah (Hayami *et al.* 1987).

Riset ini dilakukan di salah satu lokasi usaha pengolahan ikan lele yaitu UMKM Mang Ncun yang merupakan sebuah usaha mikro yang mengolah ikan lele menjadi berbagai produk pangan olahan yang bervariasi. UMKM Mang Ncun adalah usaha yang dapat bersaing dalam persaingan bisnis mikro saat ini. Proses pengolahan ini dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah dari ikan tersebut menjadi lebih tinggi sehingga mampu memperoleh keuntungan yang lebih dibandingkan dengan ikan yang belum diolah dan pendapatan dari proses pengolahan tersebut menjadi meningkat. Kendala utama pada proses produksi di UMKM Mang Ncun adalah harga bahan baku yang tidak tetap sehingga terjadinya perubahan harga jual produk serta proses pengolahan masih dilakukan secara sederhana dan volume produksinya masih tidak menentu karena ketergantungan ketersediaan bahan baku. Untuk mengetahui lebih mendalam mengenai besarnya nilai tambah yang dihasilkan di UMKM Mang Ncun agar menciptakan manfaat seperti, meningkatkan harga jual dan efisiensi biaya untuk jangka panjang.

Riset yang dilakukan di UMKM Mang Ncun ini merujuk pada beberapa riset serupa yang telah dilakukan sebelumnya di beberapa lokasi berbeda. Salah satunya yaitu riset yang dilakukan oleh Maharsi (2018) mengenai analisis efisiensi rantai pasokan dan nilai tambah produk olahan lele di Kabupaten Boyolali. Hasil riset tersebut menunjukkan bahwa analisis nilai tambah produk olahan ikan lele menggunakan metode Hayami dengan rasio nilai tambah sebesar 28,3%, dimana nilai ini didapatkan dari hasil pembagian nilai tambah dan nilai produk. Nilai tersebut didapatkan dari pengurangan nilai produk dengan harga input bahan lain dan harga input ikan lele.

Riset Ariyanto dkk. (2015) mengenai analisis nilai tambah dan pemasaran produk olahan ikan lele (*clarias* sp.) di Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Hasil riset tersebut menunjukkan bahwa dari perhitungan nilai tambah dapat diketahui besarnya rasio dari produk olahan ikan lele yang menunjukkan nilai rasio olahan ikan lele menjadi bakso ikan tergolong tinggi yaitu lebih dari 40%. Perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami diketahui besar rasio nilai tambah ikan lele yang tinggi, dimana nilai tersebut dapat ditingkatkan lagi melalui pengurangan biaya input, peningkatan jumlah bahan baku, dan peningkatan kualitas produk bakso ikan lele.

Riset yang dilakukan oleh Sari dkk. (2020) mengenai nilai tambah usaha pengolahan ikan lele (studi kasus pada Poklahsar Winaka Kecamatan Kota Gajah, Kabupaten Lampung Tengah). Riset ini menunjukkan bahwa seluruh produk olahan Poklahsar Winaka menghasilkan nilai tambah positif karena nilai tambah yang dihasilkan lebih dari 0. Nilai tambah terbesar bukan pada produk bakso ikan tetapi nilai yang dihasilkan cukup tinggi.



Gambar 1. Skema Pendekatan Masalah