

**PERBANDINGAN NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN IKAN LELE (*Clarias Gariepinus*) STUDI KASUS PADA ABON LELE DAN NUGGET LELE DI GRIYA ULAM-Q KABUPATEN KEDIRI**

*(Comparison Of Value-Added Products Processed Catfish (*Clarias Gariepinus*) A Case Study On Shredded Catfish And Catfish Nuggets At Griya Ulam-Q In Kediri District)*

**WAHYU ADITYA PRATAMA<sup>△</sup>, ERLIN WIDYA FATMAWATI,  
NAVITA MAHARANI**

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kediri.  
Jl. Sersan Suharmaji No.38, Manisrenggo, Kota Kediri, Jawa Timur, Indonesia.64128.

Email: <sup>△</sup> rydityapratama@gmail.com

Manuskrip diterima: 29 November 2023, Revisi diterima: 25 Maret 2024

**ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan ikan lele menjadi olahan ikan lele berupa abon lele dan nugget lele dan untuk mengetahui perbandingan besarnya nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh UMKM pengolahan ikan lele di Griya Ulam-Q Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli - Agustus 2023. Metode analisis data yang digunakan adalah metode analisis nilai tambah hayami. Responden dalam penelitian ini adalah pelaku usaha pengolahan ikan lele di bawah naungan Griya Ulam-Q Kabupaten Kediri. Hasil penelitian menunjukkan mengenai proses pengolahan ikan lele menjadi abon lele dan nugget lele dengan berbagai tambahan bahan baku lainnya. Dalam perhitungan nilai tambah menggunakan metode hayami, diperoleh nilai tambah abon lele sebesar Rp 46.822,40 tiap kilogram, dan pada nugget lele sebesar Rp 158.814 tiap kilogram. Berdasarkan perhitungan nilai tambah menggunakan metode hayami, diperoleh rasio nilai tambah terkecil adalah nilai tambah abon lele yaitu sebesar 31,21%. Sedangkan rasio nilai tambah terbesar yaitu nilai tambah nugget lele sebesar 52,94%. Tingkat keuntungan terbesar yang diperoleh yaitu pada abon lele yaitu sebesar 88,79%.

Kata kunci: Ikan Lele, Nilai tambah, Olahan

**ABSTRACT**

*The purpose of this research is to determine the process of processing catfish into processed catfish in the form of floss and nuggets and to find out the comparison of the amount of added value and profits obtained by MSMEs processing catfish in Griya Ulam-Q, Ngasem District, Kediri Regency. This research was conducted in July - August 2023. The data analysis method used was the hayami value added analysis method. The respondents in this research were catfish processing businesses under the auspices of Griya Ulam-Q, Kediri Regency. The research results show the process of processing catfish into floss and nuggets with various additional raw materials. In calculating the added value using the Hayami method, the added value of abon was IDR 46,822.40 per kilogram, and for nuggets IDR 158,814 per kilogram. Based on the added value calculation using the hayami method, the smallest added value ratio is the added value of floss, namely 31.21%. Meanwhile, the largest added value ratio is the added value of catfish nuggets of 52.94%. The largest level of profit obtained was from floss, namely 88.79%.*

Keywords: Catfish, Added Value, Processed



## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan terbesar didunia dengan jumlah pulau sebanyak 17.504 KKP (2019). Terentang dari Sabang sampai Merauke, luas total perairan Indonesia sekitar 6.400.000 km<sup>2</sup> dengan garis pantai sepanjang 108.000 km (KKP, 2019). Indonesia dengan luas permukaan air yang ada, indonesia memiliki potensi untuk menjadi negara budidaya dan penghasil ikan utama di antara negara-negara sekitarnya. Berdasarkan keberadaan dan letak perairan produksi perikanan budidaya Indonesia terbagi menjadi tiga bidang yaitu budidaya air asin, budidaya laut dan budidaya air tawar. Tercatat spesies ikan yang ada di Indonesia berjumlah 1193 spesies dan keanekaragaman spesies ikan air tawar Indonesia nomor tiga terkaya di dunia (Froese & Pauly, 2013).

Salah satu jenis budidaya ikan air tawar yang banyak diminati oleh masyarakat adalah budidaya ikan air lele yang dalam bahasa latin disebut *clarias* atau lele air tawar. Ikan lele merupakan ikan air tawar yang bernilai ekonomis, kandungan gizinya cukup tinggi, dan rasanya enak setelah diolah. Ikan lele (*Clarias Gariepinus L*) merupakan jenis ikan konsumsi air tawar dengan tubuh memanjang dan kulit licin. Secara morfologi, bentuk tubuh lele memanjang, berlendir dan tidak bersisik, agak bulat pada bagian tengahnya, dan bagian belakang berbentuk pipih. Sekitar mulut terdapat empat pasang sungut peraba yang berfungsi sebagai alat peraba saat mencari makan atau saat bergerak (Saputri dan Razak, 2018).

Ikan lele adalah salah satu komoditas perikanan unggulan yang dikembangkan secara optimal karena memiliki prospek pasar di dalam maupun luar negeri. Tingginya permintaan pasar atas komoditi ini mendorong pelaku usaha budidaya terus mengupayakan produksi yang maksimal (Rukmana dan Yudirahman, 2017). Salah satu daerah yang memiliki produksi ikan lele tertinggi di Jawa Timur adalah Kabupaten Kediri. Pada daerah ini jumlah produksi ikan

lele menempati urutan kedua terbanyak setelah Kabupaten Sidoarjo hasil produksi ikan lele Kabupaten Kediri yaitu sebesar 16.280 ton/tahun dengan nilai kisaran Rp240.196.915.000. Sedangkan Kabupaten Sidoarjo jumlah produksi ikan lele sebesar 21.542 ton/tahun dengan nilai Rp334.673.456.

Data produksi tersebut menunjukkan bahwa ikan lele merupakan ikan yang digemari masyarakat. Namun selama ini, konsumsi ikan lele hanya terbatas pada pengolahan seperti digoreng ataupun dipanggang saja. Padahal, ikan lele juga bisa dijadikan beberapa produk makanan olahan lainnya, salah satunya adalah abon ikan lele. Dalam SNI 01-3707-1995 disebutkan abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dipres. Abon termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan kadar kolesterol yang rendah, yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat luas. Ikan lele adalah salah satu jenis ikan yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan abon (Aliyah, 2015). Produk yang dihasilkan dari bahan dasar ikan lele ini mempunyai bentuk yang lembut, rasa enak, bau yang khas dan daya simpan yang relatif lebih lama serta dapat dikembangkan sebagai salah satu usaha baik dalam skala industri kecil maupun menengah.

Menurut Ariyanto, dkk (2015) menyatakan bahwa terdapat beberapa alasan kenapa olahan ikan lele diperlukan karena; harga jual yang relatif murah, sebagai tambahan lapangan pekerjaan untuk kebutuhan rumah tangga, serta tuntutan selera konsumen di masyarakat. Adapun produk-produk olahan yang dapat menambah penghasilan pembudidaya ikan lele antara lain bakso, nugget, dan kerupuk lele. Penelitian ini menyimpulkan bahwa dari ke-3 produk olahan ikan lele yang diteliti, olahan nugget lele memiliki nilai tambah yang paling tinggi sebesar Rp 64.112,-/kg.

Pengolahan ikan lele merupakan salah satu cara untuk melindungi ikan lele dari proses pembusukan, sehingga dapat

disimpan lebih lama sebelum dapat digunakan sebagai bahan konsumsi kebutuhan pangan manusia. Selain itu proses pengolahan ikan lele juga dapat menambah nilai tambah ikan lele. Berdasarkan hasil penelitian Wijaya, dkk (2023) bahwa sebuah pelaku UMKM perlu adanya penguatan kelembagaan, penguatan SDM, dan menyediakan saran dan prasarana, khususnya di bidang penanganan pasca panen.

Salah satu UMKM skala menengah di Kabupaten Kediri yang berfokus meningkatkan nilai tambah produk adalah Griya Ulam-Q yang terletak di Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri. Usaha ini merupakan badan usaha yang bergerak dibidang pengolahan hasil pasca panen dimana salah satu produk unggulannya adalah abon ikan lele. Selain abon lele, nugget lele juga menjadi produk yang paling diminati oleh konsumen. Maka pada penelitian ini akan dibuat perbandingan nilai tambah produk olahan ikan lele antara abon lele dengan nugget lele. Harapannya dengan adanya perbandingan nilai tambah produk olahan ikan lele, maka UMKM akan lebih mengetahui perbandingan perhitungan nilai pada kedua produk olahan ikan lele tersebut.

Proses kegiatan usaha dalam pengolahan ikan tentunya harus melakukan analisis dalam mengetahui nilai tambah pada produk olahan ikan lele. Pada proses pengolahan tentunya akan ada biaya-biaya baru yang akan dikeluarkan, hal ini menjadi alasan mengapa harus adanya perhitungan dalam mengetahui nilai tambah pada produk. Hasil penelitian ini juga bisa dijadikan acuan bagi mitra atau pelaku usaha baru untuk mengetahui nilai tambah produk serta keuntungan yang diperoleh agroindustri pengolahan ikan. Maka dari itu sasaran penelitian ini adalah menganalisis seberapa besar nilai tambah serta keuntungan proses pengolahan ikan lele menjadi abon lele UMKM pengolahan ikan Griya Ulam-Q kabupaten Kediri. Berdasarkan dari kondisi diatas maka timbul pertanyaan :

1. Bagaimana proses pengolahan ikan lele menjadi olahan ikan lele di UMKM

pengolah Griya Ulam-Q Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri?

2. Bagaimana perbandingan nilai tambah produk olahan ikan lele dan keuntungan yang diperoleh dari UMKM pengolahan ikan lele di Griya Ulam-Q Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri?

## METODE PENELITIAN

### Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Griya Ulam-Q yang beralamat di Jl. Pamenang No.40A, Katang, Sukorejo, Kec. Ngasem, Kabupaten Kediri, Jawa Timur 64182, dan dilaksanakan pada bulan juli – agustus 2023.

### Metode Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini teknik yang dipakai dalam pengumpulan data adalah pengamatan langsung ke lokasi penelitian yang biasa disebut observasi, Selanjutnya sumber data dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh dari hasil wawancara dengan responden dengan bantuan kuisioner, data sekunder diperoleh dari : instansi terkait seperti Dinas perikanan, Badan Pusat Statistik, serta penelitian terdahulu yang dilakukan orang lain seperti Jurnal, buku dan internet yang berkaitan dengan penelitian.

### Pengambilan Sampel Penelitian

Penentuan responden dilakukan dengan cara sengaja (Purposive sampling) yang mana responden mampu memberikan informasi dan terlibat dalam pengolahan abon ikan lele sesuai dengan tujuan penelitian. Responden dalam penelitian ini adalah Ibu winarti sebagai pelaku pengolah ikan di bawah Griya Ulam-Q Kabupaten Kediri. Beliau bertempat tinggal di Desa. Wonotengah, Kec. Purwoasri, Kabupaten Kediri, Jawa Timur 64154.

### Teknis Analisis Data

Data yang diperoleh dalam penelitian ini terlebih dahulu ditabulasi kemudian diolah secara manual, lalu dijabarkan dan

dianalisis dengan metode analisis yang sesuai. Prosedur perhitungan nilai tambah menurut Hayami dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

NO	Variabel	Notasi
<b>A. Output Produk Olahan, Input, &amp; Price</b>		
1.	Produk Olahan (Unit)	(A)
2.	Bahan Baku Primer (Kg)	(B)
3.	Tenaga Kerja (HOK)	(C)
4.	Faktor Konversi	(D = A : B)
5.	Koefesiensi Tenaga Kerja (JKO/Kg)	(E = C : B)
6.	Harga Produk Olahan (Rp/Unit)	(F)
7.	Gaji Tenaga Kerja (Rp/JKO)	(G)
<b>B. Reveue dan Profit</b>		
8.	Harga Bahan (Rp/Kg)	(H)
9.	Tambahan Bahan Lainnya (Rp/Kg)	(I)
10.	Nilai Produksi Olahan (Rp/Kg)	(J = D x F)
11a.	Nilai Tambah (Rp/Kg)	(K = J - H - I)
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	[L% = (K : J) x 100%]
12a.	Pendapatan Pekerja (Rp/Kg)	(M = E x G)
b.	Pangsa Pekerja (%)	[N% = (M : K) x 100%]
13a.	Keuntungan (Rp/Kg)	(O = K - M)
b.	Tingkat Keuntungan (%)	[P% = (O : K) x 100%]
<b>C. Pemberian Jasa Untuk Faktor Produksi</b>		
14.	Margin (Rp/Kg)	(Q = J - H)
a.	Pendapatan Pekerja (%)	[R = (M : Q) 100%
b.	Tambahan Input Lainnya (%)	[S = (I : Q) 100%]
c.	Profit Pelaku (%)	[ T = (O : Q) 100 %]

*Sumber : Hayami, 1987*

Secara sistematis rumus nilai tambah adalah sebagai berikut:

$$NT = NP - (NBB + NBP)$$

Keterangan:

- NT = Nilai Tambah (Rp/Kg)
  - NP = Nilai Produk Olahan (Rp/Kg)
  - NBB = Nilai Bahan Baku (Rp/Kg)
  - NBP = Nilai Bahan Penunjang (Rp/Kg)
- (Suryana, 1990)

Kriteria ujiannya yaitu:

Jika rasio nilai tambah > 50% maka nilai tambah tergolong tinggi

Jika rasio nilai tambah < 50% maka nilai tambah tergolong rendah.

(Sudiyono, 2004) dalam Sari, dkk (2017).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil Organisasi

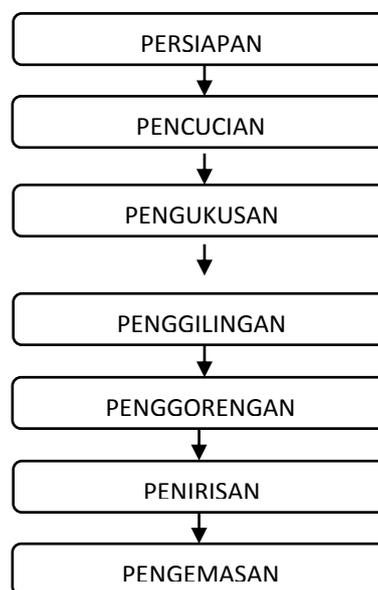
Griya Ulam-Q merupakan sebuah galeri makanan produk ikan segar dan olahan yang digagas oleh Dinas Perikanan Kabupaten Kediri. Griya Ulam-Q yang berlokasi di kantor Dinas Perikanan Jl. Pamenang No.40A, Katang, Sukorejo, Kec. Ngasem, Kabupaten Kediri, Jawa Timur 64182. Griya Ulam-Q berdiri pada maret tahun 2020, yang didirikan oleh Dinas Perikanan Kabupaten Kediri. Griya Ulam-Q dibentuk sebagai wadah pemasaran atau outlet bagi para AP3K (Asosiasi Pengolah dan Pemasar Perikanan Kabupaten Kediri) yang mengolah segala jenis ikan di Kabupaten Kediri.

Pelaku pengolahan AP3K memiliki tempat pengolahan yang cukup banyak dengan pengolah, olahan dan merk yang berbeda-beda. Salah satu dari sekian banyak merk yang dipasarkan di Griya Ulam-Q adalah olahan ikan merk “able”. Merk

“Able” ini memiliki banyak macam olahan seperti abon lele, nugget lele, sosis lele, sempol lele, mie patin kelor, sosis patin, dll. Pemilik sekaligus pencetus dari olahan ikan merk able ini adalah Ibu Winarti, beliau sudah menekuni usaha pengolahan ikan ini sejak tahun 2017. Merk “Able” juga sudah bersertifikat PIRT dan aman untuk dikonsumsi setiap hari.

Menurut penelitian yang dilakukan Pramuda & Pagoray (2023), bahwa para pelaku UMKM seperti pada penelitian ini yaitu Griya Ulam-Q Kabupaten Kediri, perlu memanfaatkan program bantuan pemerintah, misalnya dari Dinas Perikanan terkait dalam pendampingan penanganan pasca panen ikan yang identik dengan komoditas mudah rusak.

### Proses Pengolahan



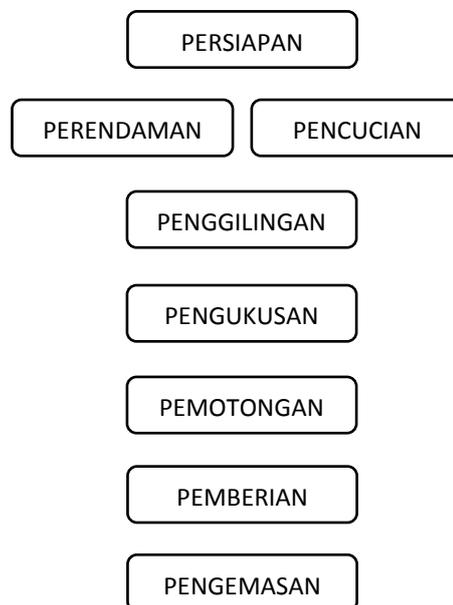
- A. Persiapan; Persiapkan bahan dan alat yang digunakan dalam proses pengolahan abon lele.
- B. Pencucian; Cuci ikan lele filet menggunakan air mengalir sampai bersih lalu tiriskan menggunakan

saringan, kemudian kupas dan cuci juga bahan bumbu seperti bawang putih, bawang merah, kunir, lengkuas, jahe, serai, cabe merah, daun jeruk purut dan daun salam.

- C. Pengukusan; Letakan dandang yang sudah diisi air diatas kompor lalu hidupkan, setelah air didandang sudah mendidih masukan ikan lele filet yang sudah bersih lalu kukus kurang lebih selama 1 jam.
- D. Penggilingan; Ikan lele filet yang sudah dikukus kemudian dimasukan kedalam mesin cincang daging untuk dihaluskan. Sedangkan bahan bumbu yang sudah dicuci tadi dihaluskan memakai blender kecuali daun jeruk purut, daun salam dan batang serai.
- E. Penggorengan; Siapkan wajan diatas kompor lalu tuang minyak goreng, masukan daging ikan lele cincang dan bahan bumbu yang sudah diblender serta daun jeruk purut, daun salam, batang serai maupun bumbu tabur seperti ketumbar bubuk, penyedap, gua dan garam ke dalam wajan. Kemudian hidupkan kompor, Aduk terus menerus hingga matang kurang lebih selama 2 jam.
- F. Penirisan; Abon yang sudah matang langsung dimasukan ke dalam mesin spinner untuk meniriskan minyak hingga abon benar-benar kering.
- G. Pengemasan; Abon yang sudah melalui proses penirisan kemudian dipindahkan kedalam baskom. Selanjutnya abon dikemas sekaligus ditimbang sesuai berat lalu sealer agar kemasan tertutup rapat.

Menurut Miranti, dkk (2022) dalam proses pengolahan ikan lele menjadi abon lele, ditambahkan daun jeruk untuk menambah aroma sedap pada abon lele. Penirisan dapat dilakukan dengan mesin peniris agar abon lele tidak mengandung banyak minyak

Proses atau tahapan pengolahan nugget lele dapat dijelaskan sebagai berikut:



- A. Persiapan; Persiapkan bahan dan alat yang digunakan dalam proses pengolahan nugget lele.
- B. Perendaman; Rendam roti tawar kurang lebih selama 10 menit, perendaman dilakukan agar roti tawar memiliki tekstur yang lembek dan mudah tercampur ketika digiling.
- C. Pencucian; Cuci ikan lele filet menggunakan air mengalir sampai bersih lalu tiriskan menggunakan saringan, kemudian kupas dan cuci bawang putih dan bawang merah.
- D. Penggilingan; Ikan lele filet, bawang putih, dan bawang merah yang sudah bersih kemudian digiling menggunakan blender sampai halus. Selanjutnya baru masukan tepung terigu, telur, gula, ladaku bubuk, penyedap, dan garam. Selanjutnya diblender kembali sampai adonan tercampur rata.
- E. Pengukusan; Pindahkan adonan kedalam nampan stainless yang sudah

- diolesi minyak goreng dan diberi kertas roti. Kemudian siapkan dandang lalu kukus kurang lebih selama 30 - 60 menit.
- F. Pemotongan; Adonan yang sudah matang lalu didinginkan terlebih dahulu, selanjutnya dipotong sesuai ukuran.
- G. Pemberian lapisan tepung; Buat adonan basah dari tepung bumbu serba guna di dalam piring kemudian nugget yang sudah dipotong-potong dicelupkan keadonan basah lalu masukan ke dalam baskom yang sudah berisi tepung panir, taburkan tepung panir secara merata disetiap sisi nugget.
- H. Pengemasan; Nugget yang sudah melalui proses pemberian tepung kemudian dipindahkan kedalam nampan plastik. Selanjutnya nugget dikemas menggunakan sealer agar kemasan tertutup rapat.

Hazman, et all (2022) menyatakan bahwa nugget ikan merupakan produk

olahan ikan yang berupa daging ikan yang kemudian digiling untuk dihaluskan. Proses selanjutnya akan ditambahkan bahan-bahan penambah lainnya sebagai bahan pengikat. Setelah itu, akan dilakukan pengukusan dan dicetak menjadi bentuk yang diinginkan. Adonan selanjutnya dilumuri dengan tepung roti dan dapat disimpan di freezer atau langsung di goreng. Menurut tumion (2017) menyatakan bahwa nugget merupakan produk olahan daging beku yang dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama.

### Perhitungan Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai dari suatu komoditas akibat adanya proses pengolahan, penyimpanan, dan pengangkutan dalam suatu produksi. Berikut adalah analisis nilai tambah olahan lele merk Able pada usaha Unit Pengolahan Ikan di Kabupaten Kediri.

Tabel 2. Rincian Nilai Tambah Masing-masing Olahan Ikan Lele

NO	Variabel	Nilai tambah	
		Abon Lele	Nugget Lele
<b>A.</b>	<b>Output Produk Olahan, Input, &amp; Price</b>		
1.	Produk Olahan (Unit)	120	50
2.	Bahan Baku Primer (Kg)	20	2
3.	Tenaga Kerja (HOK)	3	3
4.	Faktor Konversi	6	25
5.	Koefisiensi Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,15	1,5
6.	Harga Produk Olahan (Rp/Unit)	25.000,00	12.000,00
7.	Gaji Tenaga Kerja (Rp/HOK)	35.000,00	35.000,00
<b>B.</b>	<b>Revenue dan Profit</b>		
8.	Harga Bahan (Rp/Kg)	60.000,00	60.000,00
9.	Tambahan Bahan Lainnya (Rp/Kg)	43.177,60	81.186,00
10.	Nilai Produksi Olahan (Rp/Kg)	150.000,00	300.000,00
11a.	Nilai Tambah (Rp/Kg)	46.822,40	158.814,00
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	31,21	52,94
12a.	Pendapatan Pekerja (Rp/Kg)	5.250,00	52.500,00
b.	Pangsa Pekerja (%)	11,21	33,06
13a.	Keuntungan (Rp/Kg)	41.572,40	106.314,00
b.	Tingkat Keuntungan (%)	88,79	66,94

<b>C. Pemberian Jasa Untuk Faktor Produksi</b>			
<b>14.</b>	Margin (Rp/Kg)	90.000,00	240.000,00
<b>a.</b>	Pendapatan Pekerja (%)	5,83	21,88
<b>b.</b>	Tambahan Input Lainnya (%)	47,98	33,83
<b>c.</b>	Profit Pelaku (%)	46,19	44,30

Data primer (diolah) (2003)

Berdasarkan tabel hasil analisis nilai tambah, menunjukkan bahwa perhitungan nilai tambah olahan ikan lele dalam satu kali produksi ialah olahan abon sebanyak 120 pack/produksi dan olahan nugget ikan lele sebanyak 50 pack/produksi. Harga bahan baku utama adalah Rp. 60.000,00/kg. Bahan baku yang digunakan untuk olahan abon lele sebesar 20 kg/produksi dan nugget lele sebesar 2 kg/produksi. Tambahan bahan lainnya atau bahan baku penolong abon lele sebesar Rp 43.177,60/kg bahan baku dan nugget lele sebesar Rp 81.186,00/kg bahan baku yang terdiri dari tepung terigu, minyak goreng, bawang-bawangan dan bahan-bahan lainnya.

Sundari, dkk (2017) , menyatakan bahwa faktor konversi merupakan berapa jumlah output yang diproduksi dari beratnya bahan baku (kg). Faktor konversi dapat dihitung dengan membagi jumlah output dan input bahan baku utama. Nilai faktor konversi produk abon lele sebesar 6 sedangkan nilai faktor konversi nugget lele sebesar 25. Nilai konversi tersebut menyatakan bahwa setiap 1 kg bahan baku yang dikeluarkan menghasilkan 6 pack abon lele dan 25 pack nugget lele. Nilai konversi untuk produk nugget lele lebih besar dibandingkan dengan abon lele, hal ini dikarenakan pada saat produksi nugget lele mengalami peningkatan berat akibat proses pengukusan. Nugget lele juga menggunakan tambahan bahan lainnya yang lebih banyak antara lain adalah kebutuhan tepung terigu, tepung panir, dan tepung bumbu serba guna. Dibandingkan dengan dengan nugget lele, dalam proses pengolahan abon lele terjadi penyusutan berat bahan baku akibat proses pengurangan kadar air setelah dilakukan proses penggorengan dan penirisan, sehingga faktor konversi abon lele yang

dihasilkan lebih kecil dibandingkan nugget lele.

Nilai koefisien tenaga kerja dihitung dengan cara melakukan pembagian antara input orang kerja dengan input bahan baku yang digunakan. Berdasarkan perhitungan, produksi abon lele dan nugget lele menghasilkan koefisien tenaga kerja sebesar 0,15 dan 1,5 yang menunjukkan bahwa untuk mengolah 1 kilogram ikan lele menjadi abon lele dan nugget lele memerlukan curahan tenaga kerja 0,15 HOK atau 0,3 jam untuk abon lele dan 1,5 HOK atau 3 jam nugget lele.

Nilai tambah pada usaha olahan ikan lele adalah selisih dari nilai produk, tambahan input lain, dan harga bahan baku. Nilai produk merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga produk. Nilai produk olahan abon lele sebesar Rp 150.000,00/kg yang diperoleh dari faktor konversi 6 dan harga produk sebesar Rp 25.000,00/pack. Oleh karena itu perhitungan nilai tambahnya sebesar Rp 46.822,40/kg. Hal tersebut menunjukkan bahwa setiap 1 kg ikan lele setelah mengalami proses produksi menjadi abon lele mampu memberikan nilai tambah sebesar 46.822,40/kg. Nilai produk olahan nugget lele sebesar Rp 300.000,00/kg yang diperoleh dari faktor konversi 25 dan harga produk sebesar Rp 12.000,00/pack. Oleh karena itu perhitungan nilai tambahnya sebesar Rp 158.814,00 /kg. Hal tersebut menunjukkan bahwa setiap 1 kg ikan lele setelah mengalami proses produksi menjadi nugget lele mampu memberikan nilai tambah sebesar 158.814,00 /kg. Nilai tambah yang dihasilkan oleh masing-masing produk memberikan nilai tambah positif.

Rasio nilai tambah adalah persentase nilai tambah dengan nilai produk. Menurut Saraswati et al (2010), nilai produksi merupakan penambahan nilai yang dihasilkan dari perlakuan yang diberikan pada pengolahan produk. Rasio nilai tambah

abon lele sebesar 31,21%. Hal ini menunjukkan bahwa sebesar 31,21% dari nilai produk adalah hasil dari proses penambahan nilai pada pengolahan abon ikan lele. Rasio nilai tambah nugget lele sebesar 52,94%. Hal ini menunjukkan bahwa sebesar 52,94% dari nilai produk adalah hasil dari proses penambahan nilai pada pengolahan nugget ikan lele pada Griya Ulam-Q. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rasio nilai tambah olahan abon lele lebih rendah dibandingkan nugget lele dikarenakan rasio nilai tambah abon lele kurang dari 50% maka sesuai kriteria ujinya nilai tambah abon lele tergolong rendah sedangkan rasio nilai tambah olahan nugget lele lebih dari 50% maka sesuai kriteria ujinya nilai tambah nugget lele tergolong tinggi (Sudiyono, 2004).

Pendapatan pekerja adalah gaji yang diterima langsung oleh tenaga kerja dari perolehan nilai tambah. Pendapatan pekerja merupakan perkalian koefisien tenaga kerja dengan gaji tenaga kerja (Rp/HOK). Gaji tenaga kerja sebesar 35.000,00/hari dan nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,15 sehingga pendapatan pekerja yang diperoleh sebesar Rp 5.250,00/kg. Gaji tenaga kerja sebesar 35.000,00/hari dan nilai koefisien tenaga kerja sebesar 1,5 sehingga imbalan tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp 52.500,00/kg.

Keuntungan usaha olahan ikan lele merupakan selisih antara nilai tambah dengan gaji tenaga kerja atau dianggap nilai tambah bersih yang diterima pelaku usaha. Keuntungan yang diperoleh dari hasil pengolahan abon lele sebesar 41.572,40/ kg dengan bagian keuntungan sebesar 88,79% dari nilai tambah. Hal tersebut berarti setiap 1 kg bahan baku ikan lele dengan adanya nilai tambah yang diperoleh akibat pengolahan menjadi abon lele menghasilkan keuntungan sebesar Rp 41.572,40/ kg. Keuntungan dari nugget lele Rp 106.314,00/kg dengan bagian keuntungan sebesar 66,94% dari nilai tambah. Hal tersebut berarti setiap 1 kg bahan baku ikan lele dengan adanya nilai tambah yang diperoleh akibat pengolahan menjadi nugget lele menghasilkan keuntungan sebesar Rp 106.314,00/kg. Menurut penelitian

Puspitasari, dkk (2019) mengenai nilai tambah produk olahan ikan lele yaitu abon lele dan keripik daging lele menunjukkan bahwa abon lele memiliki rasio nilai tambah lebih tinggi dibandingkan keripik daging lele. Hasil penelitian tersebut kurang sejalan dengan penelitian ini karena produk pembandingnya juga berbeda.

Hasil analisis nilai ini juga menunjukkan margin dari bahan baku ikan lele menjadi abon lele yang didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja, tambahan input lainnya, dan profit pelaku. Margin ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku ikan lele, tiap pengolahan abon lele adalah Rp 90.000,00 yang didistribusikan kepada masing-masing aktor yaitu pendapatan tenaga kerja 5,83%, tambahan input lain 47,98%, dan profit pelaku 46,19% dari margin. Sedangkan tiap pengolahan nugget lele adalah Rp 240.000,00 yang didistribusikan kepada masing-masing aktor yaitu pendapatan tenaga kerja 21,88%, tambahan input lain 33,83%, dan profit pelaku 44,33% dari margin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa olahan abon ikan lele memiliki tingkat profit pelaku yang paling tinggi, yaitu 46,19% dibandingkan dengan nugget ikan lele 44,33%. Hal ini dikarenakan proses pengolahan abon lele dengan waktu pengolahan dan jumlah tenaga kerja yang sama, abon lele bisa memproduksi lebih banyak bahan baku dibandingkan nugget lele.

Nurhayati, dkk (2019) menyatakan dalam penelitiannya bahwa dari proses pengolahan ikan lele menjadi produk olahan lele memberikan nilai tambah yang cukup ekonomis serta memberikan manfaat bagi kelestarian lingkungan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: Dalam proses pengolahan ikan lele menjadi abon lele meliputi tahapan pencucian, pengukusan, penggilingan, penggorengan, penirisan, dan pengemasan. Sedangkan nugget lele meliputi tahapan perendaman, pencucian, penggilingan, pengukusan, pemotongan, pemberian lapisan tepung, dan pengemasan. Perhitungan nilai tambah menggunakan metode hayami, diperoleh nilai tambah abon lele sebesar Rp 46.822,40 tiap kilogram dengan rasio nilai tambah 31,21%, sedangkan nilai tambah pada nugget lele sebesar Rp 158.814 tiap kilogram dengan rasio nilai tambah sebesar 52,94%. Tingkat keuntungan terbesar diperoleh olahan abon lele yaitu sebesar 88,79%.

### Saran

Pengolah Ikan, hendaknya mempertimbangkan dalam penambahan jumlah produksi, terutama untuk produk olahan nugget ikan lele karena memiliki nilai tambah lebih tinggi dibandingkan abon lele. Sedangkan saran untuk Pemerintah yaitu Dinas Perikanan Kabupaten Kediri diharapkan dapat mendukung dan memfasilitasi dalam pengembangan usaha seperti pelatihan pengelolaan usaha, digital marketing, dan lainnya guna meningkatkan kesejahteraan pelaku pengolah ikan lele di Kabupaten Kediri

## DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, R., 2015, Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung), *Jurnal Perikanan Kelautan*, 6 (2) : 78-84.
- Anonim, 1995, SNI No. 01-3707-1995, Abon, Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Ariyanto, dkk . 2015. Analisis Nilai Tambah Dan Pemasaran Produk Olahan Ikan Lele (*Clarias Sp.*) Di Desa Hangtuh Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Media.neliti.com*.
- BPS. 2021. Prosuksi dan Nilai Produksi Perikanan Budidaya Lele dan Nila Menurut Kabupaten/Kota dan Komoditas Utama di Provinsi Jawa Timur. Diakses pada (3 Juni 2023) <https://jatim.bps.go.id/statictable/2023/03/28/2628/produksi-dan-nilai-produksi-perikanan-budidaya-lele-dan-nila-menurut-kabupaten-kota-dan-komoditas-utama-di-provinsi-jawa-timur-2021.html>
- Froese R & Pauly D. Editors. 2013. Fish Base. Worl Wide Web electronic publication. [www.fishbase.org](http://www.fishbase.org). version (04/2013).
- Hayami Y.,et. all.. 1987."Agricultural Marketing and Processing ini Upland Java: A prospectif From A Sunda Village". Bogor
- Hazman, F., Rani, A. M., Ismaya, D. R., Maharani, S., Maulana, M. A., Rahman, A., Panggabean, R. S., Rodiah, N., Kunsino, F. S., & Kartika. (2022). Sosialiasai Nugget Sayur Ikan Patin Untuk Meningkatkan Konsumsi Ikan di Desa Koto Damai Kampar Kiri Tengah. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 4(2), 168–174.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2019. Diakses (5 Juli 2023) <https://kkp.go.id/brsdm/poltekkarawang/artikel/14863-menko-maritim-luncurkan-data-rujukan-wilayah-kelautan-indonesia>
- Miranti, dkk. 2022. Pengolahan Produk Abon Ikan Lele Untuk Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Penen Kecamatan Sibiru-Biru Kabupaten Deli Serdang Sumut. *Jurnal Pengabdian Mitra Masyarakat (JURPAMMAS)* 1(2) : 27-32. ISSN: 2807-6249.
- Nurhayati, dkk. 2019. Analisis Nilai Tambah Produksi Abon Dan Tepung Ikan Lele Dengan Prinsip Zero Waste Atau Nir Limbah. *Jurnal Inovator* 8(2) : 32-29. DOI:<https://doi.org/10.32832/inovator.v8i1.2492>.
- Pramuda & Pagoray. 2022. Evaluasi Pemanfaatan Bantuan Pemerintah Pada Kelompok Budidaya Ikan (Pokdakan) Di Kota Samarinda. *Jurnal Agribisnis Komunikasi dan Pemberdayaan* 5 (2): 71-80. DOI: <http://dx.doi.org/10.35941/jakp.5.2.2022.7776.71-80>.
- Puspitasai, dkk. 2019. Analisis Profitabilitas Usaha Dan Nilai Tambah Produk Olahan Ikan Lele Pada Kub Wanita Karmina Di Kecamatan Sawit Kabupaten Boyolali. *Jurnal Agrista* 7(3): 119-129.
- Rukmana, H.R., dan Yudirachman, H.H. 2017. *Sukses Budidaya Ikan Lele Secara Intensif*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Saputri, W., dan Razak, A. 2018. The Effect Of Giving Fermentation Flows Of Pinang Leaf (*Areca Cathecu L.*) And Surian Leaves (*Toona Sinensis Roxb.*) To Lele Fish Paint (*Clarias gariepinus Var.*), 1(1) : 31-40
- Sari, dkk . 2020. Analisis Nilai Tambah Dan Finansial Usaha Pengolahan Ikan Lele (Studi Kasus Pada Poklahsar Winaka Kecamatan Kota Gajah, Kabupaten Lampung Tengah). *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis (Journal Agribusiness Science)* 8(3): 482-489. DOI: <http://dx.doi.org/10.23960/jiia.v8i3.4447>
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Edisi Kedua. UMM Press. Malang.
- Sundari, dkk. 2017. Komparasi Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele Dan Ikan Patin Di Tasikmalaya. *Jurnal Agros* 19 (1): 45-54. DOI: <http://dx.doi.org/10.37159/jpa.v19i1.400>.
- Suryana, A. 1990. *Diverifikasi Pertanian dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Tumion & Hastuti. 2017. Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias Sp*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix* 8(1):25-35 . DOI: <https://doi.org/10.35891/agx.v8i1.562>
- Wijaya, dkk. 2023. Strategi Pengembangan Usaha Keramba Jaring Apung Di Koperasi Bontang “Eta Maritim” Kota Bontang. *Jurnal Agribisnis Komunikasi dan Pemberdayaan* 6 (1): 14-22. DOI: <http://dx.doi.org/10.35941/jakp.6.1.2023.9683.14-22>.