

## ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN IKAN ASAP (LELE DAN PATIN) DI KOTA PALEMBANG

### AISAH

Dosen Program Studi Agribisnis Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian ( STIPER ) Belitang,  
Jl. Kampus Pertanian No. 03 Tanah Merah Belitang Madang Raya Kabupaten OKU Timur  
Email : [aisahputbel@gmail.com](mailto:aisahputbel@gmail.com)

### ABSTRACT

*Catfish and catfish are freshwater fish commodities that are a source of animal protein consumed by all levels of society because they are easy to obtain at affordable prices. The process of processing catfish and catfish into smoked fish can be done in a modern and traditional way. The most basic difference between these two methods lies in the main ingredients in the manufacture of the smoker. Smoked fish (catfish and catfish) have a fairly high protein content, so these processed products are beneficial for the health of all ages who consume them. The city of Palembang has one of the MSMEs engaged in processing smoked fish (catfish and catfish) in Tegal Binangun Village, Plaju Darat Village, Plaju District. This study aims to determine the income of the smoked fish (catfish and catfish) processing business in the city of Palembang, to determine the added value of the smoked fish (catfish and catfish) processing business in the city of Palembang, and to assess the financial feasibility of the smoked fish (catfish and catfish) processing business. catfish) in Palembang City. The method used in this research is a case study. The case study method is an activity to collect data and information by observing all elements of the population. The sampling method used in this study is the purposive sampling method (deliberately). The results showed that the income of processing smoked fish (catfish and catfish) Mr. Bunyamin was Rp. 1,501,386.30/production process, while Pak Samsul was Rp. 598,679.63/production process. The added value generated from Pak Bunyamin's smoked fish processing business is Rp. 2,052,000.00/production process and Mr. Samsul's is Rp. 896,000.00/production process.*

**Keyword:** fish, value edded, consumed

### PENDAHULUAN

Ikan Lele dan Patin merupakan komoditas ikan air tawar yang menjadi sumber protein hewani yang dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat karena mudah di dapat dengan harga yang terjangkau. Namun ikan tersebut mudah

mengalami proses pembusukan sehingga dapat mengurangi rasa dan nilai ekonomisnya. Pengasapan dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu pengasapan dingin dan pengasapan panas. Pengasapan dingin adalah proses pengasapan dengan cara meletakkan ikan

yang akan diasap agak jauh dari sumber dari sumber asap ( tempat pembakaran kayu ). Dengan suhu sekitar 40 – 50 °C dan membutuhkan lama proses pengasapan beberapa hari sampai dua minggu, dan pengasapan panas adalah proses pengasapan dengan cara meletakkan ikan dekat dengan sumber asap dan membutuhkan waktu 2 – 4 jam dengan suhu sekitar 70 – 100 °C. Ikan asap ( lele dan patin ) merupakan salah satu produk dari bentuk pengawetan ikan yang sudah banyak dilakukan dan di gemari masyarakat Indonesia, karena dapat memberikan beberapa keuntungan antara lain memberikan efek pengawetan kepada daging ikan, mempengaruhi cita rasa ikan memanfaatkan hasil tangkapan yang berlebih ketika musim tangkapan berlimpah, serta memudahkan ikan diangkut dan dipasarkan dengan biaya yang relative lebih murah dan kelengkapan peralatan lebih sederhana. Ikan asap (lele dan patin) mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi sehingga produk olehan tersebut bermanfaat bagi kesehatan semua lapisan usia yang mengkonsumsinya secara proporsional. Kota Palembang memiliki salah satu UMKM yang bergerak dalam bidang pengolahan ikan asap (lele dan patin) di Desa Tegal Binangun Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju. UMKM yang berada di wilayah tersebut sudah berdiri sejak tahun 1990 dan masih memproduksi sampai sekarang karena citarasa dan kualitas ikan asapnya yang cukup terjamin.

#### PERMASALAHAN

1. Berapa besar pendapatan usaha pengolahan ikan asap (lele dan patin) di Kota Palembang?

2. Berapa besar nilai tambah pengolahan ikan asap (lele dan patin) di Kota Palembang?

#### METODOLOGI PENELITIAN

##### A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Kota Palembang di Desa Tegal Binangun Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju. Waktu penelitian mulai Bulan Januari – Februari 2021. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja ( purposive ) dengan alasan wilayah tersebut terdapat usaha pengolahan ikan asap lele dan patin.

##### B. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus. Studi kasus merupakan kegiatan mengumpulkan data dan informasi dengan cara mengamati seluruh elemen dari populasi. Jumlah populasinya ada dua yang dijadikan sampel. Dengan metode sensus penelitian akan menjadi lebih spesifik, mendalam serta akurat.

##### C. Metode Penarikan Contoh dan Pengumpulan Data

Metode penarikan contoh yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Purposive Sampling* ( sengaja ). Metode pengumpulan data melalui wawancara dan observasi atau pengamatan secara langsung dalam kegiatan usaha pengolahan ikan asap di Desa Tegal Binangun Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju Kota Palembang. Adapun data yang telah dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh melalui observasi dan wawancara langsung di lapangan. Sedangkan data

sekunder merupakan data penunjang data primer yang diperoleh dari literature atau sumber buku bacaan dari beberapa instansi terkait.

**D. Metode Pengolahan dan Analisis Data**

Data yang diperoleh dari lapangan diolah secara tabulasi dan di hitung menggunakan analisis kuantitatif yaitu dengan menggunakan rumus matematis untuk menghitung besarnya biaya, penerimaan, pendapatan serta nilai tambah pengolahan ikan asap, maka beberapa rumus matematis tersaji dalam uraian berikut :

1. Untuk menghitung besarnya biaya produksi digunakan rumus sebagai berikut ( Suratijah, 2006) :

$$TC = FC + VC \dots\dots\dots (1)$$

Dimana :

$$TC = \text{Total Cost / Biaya Total (Rp/PP)}$$

$$FC = \text{Fixed Cost / Biaya Tetap (Rp/PP)}$$

$$VC = \text{Variabel Cost / Biaya Variabel (Rp/PP)}$$

2. Untuk menghitung besarnya penerimaan digunakan rumus (Suratijah, 2006) :

$$TR = P \times Y \dots\dots\dots (2)$$

Dimana :

$$TR = \text{Total Revenue / Total Penerimaan ( Rp/PP )}$$

$$P = \text{Price / Harga (Rp / PP)}$$

$$Y = \text{Yield / Produksi (Unit / PP)}$$

3. Untuk menghitung besarnya pendapatan digunakan rumus ( Suratijah, 2006) sebagai Berikut :

$$I = TR - TC \dots\dots\dots (3)$$

Dimana :

$$I = \text{Income / Pendapatan (Rp/PP)}$$

$$TR = \text{Total Revenue / Penerimaan Total (Rp / PP)}$$

$$TC = \text{Total Cost / Biaya Total (Rp/PP)}$$

4. Untuk menghitung nilai tambah usaha pengolahan ikan asap (Suratijah, 2006) menggunakan rumus :

$$NT = Pn - IC \dots\dots\dots (4)$$

Dimana :

$$NT = \text{Nilai Tambah (Rp / Unit)}$$

$$Pn = \text{Penerimaan (Rp / PP)}$$

$$IC = \text{Intermediate Cost / Biaya Antara (Rp / PP)}$$

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**A. Keadaan Umum Daerah Penelitian**

Palembang merupakan salah satu kota metropolitan di Indonesia dan secara geografis terletak 2<sup>o</sup> 52' sampai 3<sup>o</sup> 5' lintang selatan dan 104<sup>o</sup> 37' sampai 104<sup>o</sup> 52' bujur timur dengan ketinggian rata-rata antara 0 – 20 m dpl. Kota Palembang merupakan Ibu Kota Propinsi Sumatera Selatan dengan batas wilayah yaitu disebelah utara, timur dan barat dengan Kabupaten Banyu Asin, sedangkan sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Muara Enim. Kawasan lindung yang ada di Kota Palembang dapat diklasifikasikan menjadi dua jenis yaitu hutan ( 5,68% ) dan rawa ( 3,83% ). Kota Palembang beriklim tropis dengan angin lembab nisbi. Kelembaban udara berkisar antara 75 – 89 % dengan rata-rata penyinaran matahari 45%. Dari segi kondisi

hidrologi, kota Palembang terbelah oleh Sungai Musi menjadi dua bagian besar disebut Seberang Ulu dan Seberang Ilir, kota Palembang mempunyai 108 anak sungai.

Penduduk Palembang merupakan etnis Melayu dan menggunakan Bahasa Melayu yang telah disesuaikan dengan dialek setempat yang kini dikenal dengan Bahasa Palembang. Penduduk umumnya menggunakan Bahasa Palembang sebagai bahasa pengantar sehari – hari. Untuk sarana dan prasarana yang ada di Kota Palembang

yaitu sarana pendidikan, sarana kesehatan dan sarana pertanian.

**B. Biaya Produksi Usaha Ikan Asap Lele dan Patin**

Biaya produksi merupakan biaya yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variable. Biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak terpengaruh oleh besar kecilnya usaha seperti biaya sewa lahan dan penyusutan alat. Adapun jumlah biaya tetap pada usaha pengolahan ikan asap lele dan patin adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Rincian Biaya Tetap Usaha Ikan Asap Lele dan Patin Responden 1

No	Uraian Biaya Tetap	Jumlah ( Rp / PP )
1	Biaya Sewa Lahan	34.333,33
2	Biaya Penyusutan Alat	973,52
<b>Total Biaya Tetap</b>		<b>35.306,85</b>

Sumber : Olahan Data Primer , 2021.

Berdasarkan table 1 di atas dapat diketahui bahwa jumlah biaya tetap pada usaha pengolahan ikan asap lele dan patin adalah sebesar Rp 35.306,85,- yang terdiri dari biaya sewa lahan sebesar Rp 34.333,33,- dan biaya penyusutan alat adalah sebesar Rp 973,52,-.

Biaya variable adalah biaya yang dipengaruhi oleh besar kecilnya usaha seperti biaya sarana produksi dan biaya tenaga kerja yang dapat ditunjukkan pada table 2 berikut ini :

Tabel 2. Rincian Biaya Variabel Usaha Ikan Asap Lele Responden1

No	Uraian Biaya Variabel	Jumlah ( Rp / PP )
1.	Biaya Sarana Produksi	834.666,67
2.	Biaya Tenaga Kerja	80.000
<b>Total Biaya Variabel</b>		<b>914.666,67</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Pada table 2 di atas ditunjukkan bahwa jumlah biaya variable pada usaha

pengolahan ikan asap lele adalah sebesar Rp 914.666,67,- yang terdiri dari biaya sarana produksi sebesar Rp 834.666,67 dan biaya tenaga kerja sebesar Rp 80.000,-.

Tabel 3. Rincian Biaya Variabel Usaha Ikan Asap Patin Responden 1

No	Uraian Biaya Variabel	Jumlah ( Rp / PP )
1.	Biaya Sarana Produksi	3.913.333,33
2.	Biaya Tenaga Kerja	400.000
<b>Total Biaya Variabel</b>		<b>4.313.333,33</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Pada table 3. Ditunjukkan bahwa biaya variable usaha pengolahan ikan asap patin adalah sebesar Rp 4.313.333,33 yang terdiri dari biaya sarana produksi sebesar Rp 3.913.333,33 dan biaya tenaga kerja sebesar Rp 400.000 . Sedangkan biaya produksi usaha ikan asap lele dan patin dapat dilihat pada table berikut ini :

Tabel 4. Biaya Produksi Ikan Lele Asap Responden 1

No	Uraian Biaya Produksi	Jumlah ( Rp / PP )
1.	Biaya Tetap	35.306,85
2.	Biaya Variabel	914.666,67
<b>Total Biaya Produksi</b>		<b>949.973,52</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Tabel 5. Biaya Produksi Ikan Patin Asap responden 1

No	Uraian Biaya Produksi	Jumlah ( Rp / PP )
1.	Biaya Tetap	35.306,85
2.	Biaya Variabel	4.313.333,33
<b>Total Biaya Produksi</b>		<b>4.348.640,185</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Pada table 4 dan 5 di atas dapat diketahui bahwa besarnya biaya produksi pada usaha ikan lele asap adalah sebesar Rp 949.973,52

dan biaya produksi pada usaha ikan patina sap adalah sebesar Rp 4.348.640,185 per proses produksi.

### C. Penerimaan Usaha Ikan Asap ( Lele dan Patin )

Penerimaan adalah hasil produksi yang berasal dari nilai produk ( harga ) dan jumlah produksi. Dalam satu kali proses produksi ikan asap lele dan patin mampu mengolah ikan lele segar 50 Kg menjadi 20 Kg ikan lele asap dan ikan patin segar

segar sebanyak 250 Kg menjadi 100 Kg ikan asap patin.

Harga jual ikan asap lele dan patin berbeda yakni untuk ikan patin sap di jual dengan harga Rp 55.000 / Kg dsn harga jual ikan lele asap adalah Rp 65.000 / Kg. Penerimaan usaha ikan lele dan patina sap adalah sebagai berikut :

Tabel 6. Rincian Penerimaan Usaha Ikan Asap Lele dan Patin Responden 1

No	Uraian Penerimaan	Jumlah Penerimaan (Rp/Kg)
1.	Produksi ikan asap lele	20
	Harga ikan asap lele	65.000
	Penerimaan ikan asap lele	1.300.000
2.	Produksi ikan asap patin	100
	Harga ikan asap patin	55.000
	Penerimaan ikan asap patin	5.500.000
3.	Total Penerimaan	6.800.000

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Berdasarkan table 6 di atas dapat diketahui bahwa penerimaan usaha ikan lele asap sebesar Rp 1.300.000 dan penerimaan usaha ikan patina sap sebesar Rp 5.500.000 sehingga total penerimaan usaha ikan asap lele dan pati adalah sebesar Rp 6.800.000 per proses produksi.

#### D. Pendapatan Usaha Ikan Asap Lele dan Patin

Pendapatan adalah hasil selisih dari penerimaan dengan biaya produksi. Besarnya pendapatan pada usaha ikan asap lele dan patin adalah seperti yang ditunjukkan pada table berikut ini :

Tabel 7. Pendapatan Usaha Ikan Asap Lele dan Patin Responden 1

Uraian	Jumlah ( Rp / PP )
Penerimaan	6.800.000
Biaya Produksi	5.298.613,71
Pendapatan	1.501.386,29

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Dari tabel 7 di atas dapat diketahui bahwa pendapatan yang diperoleh dari usaha ikan asap lele dan patin adalah sebesar Rp 1.501.386, 29, yang merupakan selisih angka dari penerimaan dikurangi dengan biaya produksi.

#### E. Nilai Tambah Usaha Ikan Asap Lele dan Patin Responden 1

Nilai tambah adalah merupakan selisih antara nilai output dari usaha ikan asap lele dan patin dikurangi dengan nilai korbanan atau nilai input yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Adapun nilai tambah dari usaha ikan asap lele dan patin dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 8. Nilai Tambah Usaha Ikan Asap Lele Responden 1

<b>Uraian Nilai Tambah</b>	<b>Jumlah</b>
Produksi ikan asap lele ( Kg / PP )	20
Harga ikan asap lele ( Rp / Kg )	65.000
Penerimaan ikan asap lele ( Rp / PP )	1.300.000
Biaya antara ( sarana produksi ) ( Rp / PP )	( 834.666,67 )
Nilai Tambah ikan asap lele ( Rp / PP )	465.333,33
Nilai Tambah ikan asap lele ( Rp / Kg )	23.266,67

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Tabel 9. Nilai Tambah Usaha Ikan Asap Patin Responden 1

<b>Uraian Nilai Tambah</b>	<b>Jumlah</b>
Produksi ikan asap patin ( Kg / PP )	100
Harga ikan asap patin ( Rp / Kg )	55.000
Penerimaan ikan asap patin ( Rp / PP )	5.500.000
Biaya antara ( sarana produksi ) ( Rp / PP )	( 3.913.333,33 )
)	1.586.666,67
Nilai Tambah ikan asap patin ( Rp / PP )	15.866,67
Nilai Tambah ikan asap patin ( Rp / Kg )	

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Dari table 8 dan 9 dapat diketahui bahwa nilai tambah ikan asap lele dalam satu kali proses peoduksi adalah sebesar Rp 465.333,33 sedangkan nilai tambah ikan asap lele per Kg adalah sebesar Rp 23.266,67. Nilai tambah ikan asap patin dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 1.586.666,67 sedangkan nilai tambah ikan asap patin per Kg adalah sebesar Rp 15.866,67.

#### **F. Biaya Produksi Usaha Ikan Asap Lele dan patin Responden 2**

Biaya produksi merupakan biaya yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variable. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berpengaruh terhadap besar kecilnya usaha seperti biaya sewa lahan dan penyusutan alat. Jumlah biaya tetap pada usaha ikan asap lele dan patin pada responden 2 adalah sebagai berikut :

Tabel 10. Biaya Tetap Usaha Ikan Asap Lele dan Patin Responden 2

<b>No</b>	<b>Uraian Biaya Tetap</b>	<b>Jumlah ( Rp / PP )</b>
1.	Biaya Sewa Lahan	27.666,67
2.	Biaya Penyusutan Alat	993,52
<b>Total Biaya Tetap</b>		<b>28.660,19</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Dari tabel 10 di atas dapat diketahui bahwa biaya tetap usaha ikan asap responden 2 adalah sebesar Rp 28.660,19. Yang terdiri dari biaya sewa lahan dan biaya penyusutan alat.

Biaya variable adalah biaya yang berpengaruh terhadap besar kecilnya usaha. Biaya variable pada usaha ikan asap lele dan patin responden 2 adalah sebagai berikut :

Tabel 11. Biaya Variabel Usaha Ikan Asap Lele Responden 2

No	Uraian Biaya Variabel	Jumlah ( Rp / PP )
1.	Biaya Sarana Produksi	334.866,67
2.	Biaya Tenaga Kerja	32.000
<b>Total Biaya Variabel</b>		<b>366.866,67</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Pada tabel di atas dapat diketahui bahwa biaya variable usaha ikan asap lele

responden 2 yang terdiri dari biaya sarana produksi dan biaya tenaga kerja adalah sebesar Rp 366.866,67 per proses produksi

Tabel 12. Biaya Variabel Usaha Ikan Asap Patin Responden 2

No	Uraian Biaya Variabel	Jumlah ( Rp / PP )
1.	Biaya Sarana Produksi	2.149.133,33
2.	Biaya Tenaga Kerja	208.000
<b>Total Biaya Variabel</b>		<b>2.357.133,33</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Biaya variable pada usaha ikan asap patin responden 2 dari tabel di atas yang terdiri dari biaya sarana produksi dan biaya tenaga kerja adalah sebesar Rp 2.357.133,33 per proses produksi.

Biaya produksi adalah biaya yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variable. Berdasarkan tabel biaya tetap dan biaya variable maka diperoleh biaya produksi pada usaha ikan asap lele responden 2 sebagai berikut :

Tabel 13. Biaya Produksi Usaha Ikan Asap Lele responden 2

No	Uraian Biaya Produksi	Jumlah ( Rp / PP )
1.	Biaya Tetap	28.660,19
2.	Biaya Variabel	366.866,67
<b>Total Biaya Produksi</b>		<b>395.526,85</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Tabel 13 merupakan tabel biaya produksi usaha ikan asap lele pada responden 2 yang

terdiri dari biaya tetap dan biaya variable sebesar Rp 395.526,85 per proses produksi.

Tabel 14. Biaya Produksi Usaha Ikan Asap Patin Responden 2

No	Uraian Biaya Produksi	Jumlah ( Rp / PP )
1.	Biaya Tetap	28.660,19
2.	Biaya Variabel	2.357.133,33
<b>Total Biaya Produksi</b>		<b>2.385.793,52</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Biaya produksi usaha ikan asap patin responden 2 seperti yang tertera pada tabel 14 di atas terdiri dari biaya tetap dan biaya variable adalah sebesar Rp 2.385.793,52 per proses produksi.

#### G. Penerimaan Usaha Ikan Asap Lele dan Patin Responden 2

Penerimaan adalah hasil produksi yang berasal dari nilai produk ( harga ) dan

jumlah produksi ( output ). Dalam satu kali proses produksi ikan asap lele dan patin responden 2 membutuhkan 20 kg ikan lele segar dan 130 Kg ikan patin segar, yang akan menghasilkan ikan lele asap sebanyak 8 Kg dan 52 Kg ikan asap patin dengan harga masing-masing untuk lele asap Rp 65.000 / Kg dan patina sap Rp 55.000 / Kg. Untk melihat besarnya penerimaan usaha ikan asap lele dan patin dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 15. Penerimaan Usaha Ikan Asap Lele dan Patin Responden 2

No	Uraian Penerimaan	Jumlah Penerimaan ( Rp /Kg / PP )
1.	Produksi ikan asap lele	8
	Harga ikan asap lele	65.000
	Penerimaan	520.000
2.	Produksi ikan asap patin	52
	Harga ikan asap patin	55.000
	Penerimaan	2.860.000
<b>Total Penerimaan</b>		<b>3.380.000</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Dari tabel 15 di atas dapat diketahui bahwa besarnya penerimaan ikan asap lele adalah Rp 520.000 per proses sedangkan besarnya penerimaan ikan asap patin adalah Rp 3.380.000 per proses produksi.

#### H. Pendapatan Usaha Ikan Asap Lele dan Patin pada responden 2

Pendapatan adalah hasil selisih antara nilai penerimaan dikurangi dengan total biaya produksi. Berikut ini adalah tabel yang menunjukkan besarnya pendapatan usaha ikan asap lele dan patin.

Tabel 16. Pendapatan Usaha Ikan Asap Lele Responden 2

<b>Uraian Pendapatan</b>	<b>Jumlah Pendapatan ( Rp / PP )</b>
Penerimaan	520.000
Biaya Produksi	395.526,85
Pendapatan	124.473,15

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Tabel 17. Pendapatan Usaha Ikan Asap Patin Responden 2

<b>Uraian Pendapatan</b>	<b>Jumlah Pendapatan ( Rp / PP )</b>
Penerimaan	2.860.000
Biaya Produksi	2.385.793,52
Pendapatan	474.206,48

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Dari tabel 16 dan 17 di atas dapat diketahui bahwa besarnya nilai pendapatan usaha ikan asap lele adalah sebesar Rp 124.473,15 per proses produksi. Sedangkan besarnya pendapatan usaha ikan asap patin adalah

sebesar Rp 474.206,48 per proses produksi. Sehingga dapat di peroleh besarnya pendapatan dari usaha ikan asap lele dan patin adalah sebagai berikut :

Tabel 18. Total Pendapatan Usaha Ikan Asap Lele dan Patin Responden 2

<b>Uraian Pendapatan</b>	<b>Jumlah ( Rp / PP )</b>
Usaha ikan lele asap	124.473,15
Usaha ikan patin asap	474.206,48
<b>Total Pendapatan</b>	<b>598.679,63</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Dari tabel 18 di atas diperoleh pendapatan total usaha ikan asap lele dan dan patin adalah sebesar Rp 598.679,63 Per proses produksi.

#### **I. Nilai Tambah Usaha Ikan Asap Lele dan Patin Responden 2**

Nilai tambah adalah selisih antara nilai komoditi ( nilai output ) dari ikan asap

lele dan patin yang dikurangi dengan nilai korbanan ( nilai input ) yang digunakan selama proses produksi ikan asap lele dan patin berlangsung. Nilai tambah usaha pengolahan ikan asap lele dan patin responden 2 terdiri dari nilai tambah ikan asap lele dan nilai tambah ikan asap patin, yang dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 19. Nilai Tambah Ikan Asap Lele Responden 2

<b>Uraian Nilai Tambah Ikan Asap Lele</b>	<b>Jumlah</b>
Produksi ikan asap lele ( Kg / PP )	8
Harga ikan asap lele ( Rp / Kg )	65.000
Penerimaan ikan asap lele ( Rp / PP )	520.000
Biaya antara ( sarana produksi ) ( Rp/PP )	(334.866,67)
Nilai tambah ikan asap lele (Rp/PP)	185.133,33
Nilai tambah ikan asap lele (Rp/Kg)	23.141,67

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Dari tabel di atas dapat disimpulkan bahwa nilai tambah ikan asap lele milik responden 2 adalah sebesar Rp

185.133,33 per proses produksi. Sedangkan nilai tambah per Kg ikan adalah sebesar Rp 23.141,67 per Kg.

Tabel 20 Nilai Tambah Ikan Asap Patin Responden 2

<b>Uraian Nilai Tambah Ikan Asap Patin</b>	<b>Jumlah</b>
Produksi ikan asap patin (Kg/PP)	52
Harga ikan asap patin ( Rp/Kg )	55.000
Penerimaan ( Rp / PP )	2.860.000
Biaya antara ( sarana produksi ) ( Rp / PP )	( 2.149.133,33 )
Nilai tambah ikan asap patin ( Rp / PP )	710.866,67
Nilai tambah ikan asap patin ( Rp / Kg )	13.670,00

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Berdasarkan tabel 20 di atas diketahui bahwa besarnya nilai tambah ikan asap patin milik responden 2 adalah Rp 710.866,67 per proses produksi. Sedangkan nilai tambah

ikan asap patin per Kg adalah sebesar Rp 13.670,00 / Kg. Sehingga jumlah nilai tambah total yang dihasilkan dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 21. Total Nilai Tambah Ikan Asap Lele dan Patin Responden 2

<b>Uraian nilai tambah ikan asap lele dan patin</b>	<b>Jumlah</b>
Ikan asap lele ( Rp / PP )	185.133,33
Ikan asap patin ( Rp / PP )	710.866,67
<b>Total nilai tambah ikan asap lele dan patin</b>	<b>896.000</b>

Sumber : Olahan Data Primer, 2021.

Berdasarkan pada tabel 21 di atas dapat diketahui bahwa nilai tambah ikan asap lele dan patin milik responden 2 adalah sebesar Rp 896.000 per proses produksi.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan mengenai analisis nilai tambah usaha pengolahan ikan asap ( lele dan patin ) di Kota Palembang dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Nilai pendapatan pengolahan ikan asap lele dan patin milik responden 1 adalah sebesar Rp 1.501.386,30 per proses produksi. Sedangkan nilai pendapatan ikan asap lele dan patin milik responden 2 adalah sebesar Rp 598.679,63 per proses produksi.
2. Nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan ikan asap lele dan patin adalah masing-masing milik responden 1 adalah sebesar Rp 2.052.000 per proses produksi. Sedangkan milik responden 2 adalah sebesar Rp 896.000 per proses produksi.

#### **B. Saran**

1. Untuk dapat meningkatkan dan menarik minat konsumen sebaiknya responden dapat mengemas ikan asap ( lele dan patin ) lebih baik agar tetap mempertahankan kualitas dan rasa ikan asap
2. Responden sebaiknya dapat melakukan inovasi pada media pemasaran melalui internet dan dapat membuka cabang-cabang di beberapa daerah di luar kota Palembang.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Hanafie, R. 2010. Pengantar Ekonomi Pertanian. CV. Andi Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hernanto, F. 2004. Ilmu Usaha Tani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Heruwati, ES. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional. Prospek dan Peluang Pengembangan. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Ibrahim, Y. 2010. Studi Kelayakan Bisnis. Rineka Cipta. Jakarta.
- Kartasapoetra, A.G. 2004. Manajemen Pertanian. Gramedia. Jakarta.
- Kusmajadi, S. 2011. Keempukan dan Akseptabilitas Daging Ayam pada Berbagai Temperatur dan Lama Pengasapan. Jurnal Ilmu Ternak. Volume 11 nomor 1.
- Manulang, M. 2000. Dasar-Dasar Manajemen Pertanian. Ghalia Indonesia Jakarta.
- Mubyarti. 2002. Ekonomi Manajerial. LP3ES. Jakarta.

- Soekartawi. 2001. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. PT. Gravindo Persada. Jakarta.
- Suratijah, K. 2006. Ilmu Usaha Tani. Penebar. Swadaya. Jakarta.
- Sjarkowi, F. 2010. Manajemen Pembangunan Agribisnis. CV. Baldad Grafiti Press. Palembang.
- Sjarkowi, F. 2014-a. Agroekosistem Lahan Basah Lestari; Titah Inovasi Kedaulatan Pangan dan Kesejahteraan Masyarakat Agraris. Baldad Grafiti Press, 450 halaman ISBN 978-979-96207-4-3.
- Sjarkowi, F. dan M. Sufri. 2004. Manajemen Agribisnis. CV. Baldad Grafiti Press. Palembang.