

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENTOL IKAN TENGGIRI
DI DESA WIRITASI KECAMATAN KUSAN HILIR
KABUPATEN TANAH BUMBU
(Studi Kasus UMKM Pentol Ikan “Humaira”)**

Jusmadin; Arief Hidayatullah; Fuzi Maulana Ash'ari

Mahasiswa Program Studi Agribisnis; Dosen pembimbing 1; Dosen pembimbing 2
Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin
Jl. Adhyaksa No. 2 Kayu Tangi Banjarmasin
Email : arielanggara4@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di Desa Wiritasi Kecamatan Kusan Hilir Kabupaten Tanah Bumbu pada usaha pengolahan pentol ikan tenggiri yaitu UMKM Pentol Ikan Humaira mulai dari bulan July 2022 sampai dengan selesai. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses produksi pentol ikan tenggiri, menganalisis nilai tambah pentol ikan tenggiri dan permasalahan yang dihadapi. Metode yang digunakan adalah metode studi kasus. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tahapan dalam pengolahan pentol ikan tenggiri adalah sebagai berikut: penyiangan ikan tenggiri, pembuatan adonan, pencetakan adonan, perebusan pentol, pengemasan pentol dan penyimpanan. Analisis nilai tambah yang dihasilkan sebanyak Rp3.820,- perproduksi dan rasio nilai tambah sebesar 11,5%. Permasalahan dalam usaha yaitu bahan baku, kerusakan sarana produksi dan promosi yang belum begitu aktif

Kata kunci: analisis, nilai tambah, pentol ikan tenggiri.

ABSTRACT

This research was conducted in Wiritasi Village, Kusan Hilir District, Tanah Bumbu Regency in the business of processing mackerel fish, namely the Humaira Fish Pentol UMKM from July 2022 to finish. The purpose of this study was to determine the production process of mackerel fish pentol, analyze the added value of mackerel fish pentol and problems encountered. The method used is the case study method. The results of this study indicate that the stages in the processing of mackerel fish sticks are as follows: mackerel weeding, dough making, dough molding, pentol boiling, pentol packaging and storage. The value added analysis generated is Rp.3,820,- per production and the value added ratio is 11.5%. Problems in the business are raw materials, damage to production facilities and promotions that have not been so active.

Keywords: analysis, added value, mackerel fish pentol.

Menurut Sudiyono (2002), proses produksi pada agroindustri tidak terlepas dari komponen tenaga kerja. Penerapan teknologi yang cenderung padat karya akan memberikan proporsi bagian tenaga kerja yang besar daripada keuntungan perusahaan, sedangkan apabila yang diterapkan teknologi padat modal, maka besarnya bagian pengusaha lebih besar daripada proporsi bagian tenaga kerja. Pada usaha pentol ikan tenggiri UMKM Pentol Ikan Humaira yang didistribusikan untuk keuntungan pengusaha lebih besar dibandingkan dengan tenaga kerja, sehingga pengolahan pentol ikan Humaira termasuk kegiatan padat modal. Pada pengolahan pentol ikan Humaira besarnya marjin yang didistribusikan untuk sumbangan input lain lebih besar dibanding untuk tenaga kerja dan keuntungan perusahaan menunjukkan bahwa penggunaan sumbangan input lain memiliki kontribusi yang cukup besar.

Permasalahan Yang Dihadapi

1. Bahan baku ikan tenggiri yang terkadang sedikit ataupun tidak ada dipasaran pada saat tidak musim ikan sehingga berdampak pada turunya jumlah produksi pentol ikan tenggiri tersebut.
2. Pada saat produksi sedang berlangsung mesin pencetak adonan mengalami kerusakan mesin yang berakibat memperlambat proses kegiatan produksi pentol ikan tenggiri.
3. Promosi produk pentol ikan tenggiri yang belum begitu aktif, karena bagian promosi ini hanya dilakukan oleh anak beliau tanpa memperkerjakan orang marketing khusus dan juga belum ada agen resmi yang merata di kabupaten dan kota di Kalimantan Selatan.

KESIMPULAN

1. Tahapan pengolahan pentol ikan tenggiri pada UMKM Pentol Ikan Humaira Desa Wiritasi, Kecamatan Kusan Hilir, Kabupaten Tanah Bumbu adalah sebagai berikut: Penyiangan bahan baku, pembuatan adonan, pencetakan adonan, perebusan, pengemasan dan penyimpanan.
2. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan pentol ikan tenggiri sekali produksi pada UMKM Pentol Ikan Humaira yaitu sebesar Rp3.820,- dan rasio nilai tambah sebesar 11,5%
3. Usaha pengolahan pentol ikan tenggiri pada UMKM Pentol Ikan Humaira Desa Wiritasi, Kecamatan Kusan Hilir, Kabupaten Tanah Bumbu dalam penelitian ini memiliki kendala pada bahan baku ikan tenggiri yang terkadang sedikit ataupun tidak ada dipasaran, kerusakan mesin pada saat proses kegiatan produksi pentol ikan tenggiri dan Promosi produk pentol ikan tenggiri yang belum begitu aktif.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanto T, Lamun B, Hamdi H, 2015. *Analisis Nilai Tambah dan Pemasaran Produk Olahan Ikan Lele (Clarias sp.) di Desa Hangtuah Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar Provinsi Riau.* Universitas Riau. Riau
- Sudiyono, Armand. 2002. *Pemasaran Pertanian.* Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.