

ANALISIS NILAI TAMBAH IKAN GABUS (*Channa striata*) SEBAGAI BAHAN BAKU ALBUMIN (STUDI KASUS UD. BERKAT SEJAHTERA)

Putri Hardianti Pertiwi; Arief Hidayatullah; Yarna Hasiani
Program Studi Agribisnis; Fakultas Pertanian; Pembimbing 1; Pembimbing 2
Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin
Jl. Adhyaksa No. 2 Kayu Tangi Banjarmasin
e-mail: putrihardianti.pertiwi@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui teknik pembuatan albumin ikan gabus, menghitung biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan dan nilai tambah dalam pembuatan albumin ikan gabus. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey dimana data dikumpulkan menggunakan teknik wawancara langsung terhadap pemilik usaha albumin. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa teknis pembuatan albumin meliputi: pencucian, pemotongan, penimbangan, pengukusan, pengemasan dan pemberian label, penyimpanan, pemasaran. Analisis finansial meliputi: penerimaan Rp18.000.000,00/bulan, pendapatan Rp10.987.308,00/bulan, dan keuntungan Rp9.607.308,00/bulan nilai tambah per bahan baku Rp227.487,00/bulan, nilai tambah netto Rp13.587.308,00/bulan, nilai tambah Bruto Rp13.649.200,00/bulan. Permasalahan yang dihadapi terkait ketersediaan ikan gabus yang tidak konsisten, sarana produksi tidak mendukung, promosi kurang aktif dan tidak ada pengelolaan keuangan.

Kata kunci: nilai tambah; ikan gabus; bahan baku; albumin

ABSTRACT

This study aims to determine the technique of making snakehead fish albumin, calculating costs, revenue, income, profit and added value in making snakehead fish albumin. The method used in this research is a survey method where data is collected using direct interview technique to albumin business owners. The results of making albumin includes: washing, cutting, weighing, steaming, packaging and labeling, storage, marketing. Financial analysis includes: receipt of IDR 18.000.000,00/month, income of IDR 10.987.308,00/month, and profit of IDR 9.607.308,00/month added value/raw material IDR 227.487,00/month, net added value of IDR 13.587.308,00/month, gross added value of IDR 13.649.200,00/month. The problems faced are related to the inconsistent availability of snakehead fish, unsupportive production facilities, inactive promotion and no financial management.

Keywords: added value; snakehead fish; raw material; albumin

PENDAHULUAN

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar bernilai ekonomis yang banyak dijumpai di perairan Indonesia. Asfar (2010) mengatakan bahwa hasil uji klinis menunjukkan ekstrak kasar ikan gabus dapat mempercepat proses penyembuhan luka pasien yang baru dioperasi.

Ikan gabus selain diolah menjadi produk cemilan dapat juga diolah menjadi obat herbal yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Proses pembuatan ikan gabus menjadi obat herbal yaitu dengan cara mengekstraksi ikan gabus menjadi ekstrak

cair (albumin). Menurut Pratiwi (2011), ekstrak encer berupa sediaan yang memiliki konsistensi seperti madu dan dapat dituang.

Produk hasil dari pengolahan ikan gabus yaitu albumin ikan gabus. Albumin merupakan protein yang ada dalam plasma darah manusia. Menurut Wahyuni, dkk (2013) kebutuhan albumin antara laki-laki dan perempuan berbeda, ditinjau dari sistem dan konstruksi tubuh antara laki-laki dan perempuan.

Industri pengolahan mengubah bentuk asli menjadi produk baru yang nilai ekonominya lebih tinggi akan dapat

memberikan nilai tambah seperti di produk albumin ikan gabus. dengan adanya pengolahan terhadap ikan gabus sehingga akan terbentuk harga jual baru yang lebih tinggi dengan keuntungan yang besar pula.

UD. Berkat Sejahtera merupakan satu-satunya industri yang memproduksi albumin ikan gabus di Kalimantan Selatan. Produk albumin ini dapat dikonsumsi bagi orang dewasa, remaja maupun anak-anak.

Hal tersebut mendorong peneliti untuk melakukan penelitian tentang Kajian Nilai Tambah Ikan Gabus (*Channa striata*) Sebagai Bahan Baku Albumin UD. Berkat Sejahtera di Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan.

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana teknik pembuatan Albumin Ikan Gabus di UD. Berkat Sejahtera?
2. Berapa besar biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan, dan nilai tambah dalam pembuatan Albumin Ikan Gabus di UD. Berkat Sejahtera?
3. Apa saja permasalahan yang dihadapi dalam pembuatan Albumin Ikan Gabus di UD. Berkat Sejahtera?

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui teknik pembuatan Albumin Ikan Gabus di UD. Berkat Sejahtera.
2. Menghitung biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan, dan nilai tambah dalam pembuatan Albumin Ikan Gabus di UD. Berkat Sejahtera.
3. Mengetahui permasalahan yang dihadapi dalam pembuatan Albumin Ikan Gabus di UD. Berkat Sejahtera.

Kegunaan dari penelitian ini adalah:

1. Bagi pengusaha, diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh dari usaha Albumin Ikan Gabus yang dijalankan.

2. Bagi pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam merencanakan program-program guna meningkatkan pengembangan usaha Albumin Ikan Gabus maupun usaha kecil lainnya, terutama di daerah tersebut.
3. Bagi masyarakat, sebagai tambahan informasi peluang usaha baik sebagai mitra kerja maupun mengusahakan Albumin Ikan Gabus secara mandiri.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di UD. Berkat Sejahtera di Jalan Bumi Berkat 9, Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Propinsi Kalimantan Selatan mulai dari bulan Juni sampai dengan bulan Agustus 2020.

Metode penelitian ini menggunakan metode survey dengan teknis observasi. Data dikumpulkan dengan metode studi kasus pada UD. Berkat Sejahtera Kecamatan Banjarbaru Selatan. Pengumpulan data primer dari hasil wawancara langsung dan observasi melalui daftar pertanyaan (kuesioner) terhadap pemilik UD. Berkat Sejahtera.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Data kualitatif merupakan data yang didapatkan dari informasi-informasi selama penelitian kemudian informasi tersebut dikumpulkan dan dipilah sesuai kebutuhan agar dapat diinterpretasikan ke dalam kalimat verbal.
2. Data kuantitatif merupakan data informasi yang didapat dari hasil perhitungan analisis finansial terhadap usaha Albumin Ikan Gabus di UD. Berkat Sejahtera.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumber asli dan tanpa perantara, melalui

media wawancara langsung dengan pemilik usaha Albumin Ikan Gabus di UD. Berkat Sejahtera.

2. Data sekunder merupakan data yang didapatkan dari buku, jurnal, artikel yang berkaitan dengan penelitian.

Metode analisis finansial dalam penelitian ini menggunakan rumus sebagai berikut:

1. Menghitung biaya total menggunakan rumus sebagai berikut:

Rumus Kasim (2004):

$$TC = TCE + TCI$$

Keterangan:

TC =Biaya total usaha Albumin Ikan Gabus (Rp)

TCE =Biaya eksplisit usaha Albumin Ikan Gabus (Rp)

TCI =Biaya implisit usaha Albumin Ikan Gabus (Rp)

2. Menghitung penerimaan menggunakan rumus sebagai berikut:

Rumus dari Soekartawi (1995):

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR =Penerimaan total usaha Albumin Ikan Gabus (Rp)

P =Harga produk usaha Albumin Ikan Gabus (Rp)

Q =Jumlah produk usaha Albumin Ikan Gabus (botol)

3. Menghitung pendapatan menggunakan rumus sebagai berikut:

Rumus Kasim (2004):

$$I = TR - TCE$$

Keterangan:

I =Pendapatan (Rp)

TR =Total penerimaan (Rp)

TCE =Biaya total eksplisit (Rp)

4. Menghitung penyusutan menggunakan rumus sebagai berikut:

Rumus Firdaus A. Dunia (2013): $P = \frac{Na - Ns}{Up}$

Keterangan:

P =Menyatakan besarnya nilai penyusutan barang (Rp)

Na =Menyatakan nilai awal (harga beli) (Rp)

Ns =Menyatakan nilai sisa barang (harga jual barang saat ini

setelah di gunakan untuk kegiatan produksi) (Rp)

Up =Menyatakan umur penggunaan barang (tahun)

5. Menghitung keuntungan menggunakan rumus sebagai berikut:

Rumus Kasim (2004):

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π =Keuntungan usaha Albumin Ikan Gabus (Rp)

TR =Penerimaan usaha Albumin Ikan Gabus (Rp)

TC =Biaya total usaha Albumin Ikan Gabus (Rp)

6. Menghitung nilai tambah menggunakan rumus dari Indriani (2013) yaitu sebagai berikut:

- a. Nilai tambah bruto

$$\begin{aligned} \text{Rumus: } NTb &= Na - Ba \\ &= Na - (Bb + Bp) \end{aligned}$$

Keterangan:

NTb =Nilai tambah bruto (Rp)

Na =Nilai produk akhir Albumin Ikan Gabus (Rp)

Ba =Biaya antara (Rp)

Bb =Biaya bahan baku Albumin Ikan Gabus (Rp)

Bp =Biaya bahan penolong (Rp)

- b. Nilai tambah netto

Rumus:

$$NTn = NTb - NP$$

$$NP = \frac{\text{Nilai awal} - \text{Nilai sisa}}{\text{Umur ekonomis}}$$

Keterangan:

NTn =Nilai tambah netto (Rp)

NTb =Nilai tambah bruto (Rp)

NP =Nilai penyusutan (Rp)

- c. Nilai tambah per bahan baku

Rumus:

$$NTbb = NTb : \sum bb$$

Keterangan:

NTbb =Nilai tambah per bahan baku (Rp/kg)

NTb =Nilai tambah bruto (Rp)

$\sum bb$ =Jumlah bahan baku (kg)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Keadaan Tempat Usaha

Usaha pembuatan Albumin Ikan Gabus milik Bapak Sugian Noor berdiri sejak tahun 2016 hingga sekarang. Beralamatkan di Jalan Bumi Berkat 9 Kecamatan Banjarbaru Selatan Kalimantan Selatan.

Tujuan mendirikan usaha Albumin Ikan Gabus adalah untuk meningkatkan pendapatan, memanfaatkan sumberdaya alam daerah, membuka lapangan pekerjaan dan pemberdayaan sumber daya manusia terutama para penyandang disabilitas. Luas tempat usaha yang dimiliki oleh Bapak Sugian Noor yaitu 6x11 m², semua proses produksi dari pencucian bahan baku, proses pembuatan, pengemasan hingga pemasaran dilakukan ditempat tersebut. Seluruh kegiatan produksi dari pencucian ikan gabus, pengukusan hingga pengemasan dilakukan sendiri oleh Bapak Sugian Noor.

2. Proses Pembuatan Albumin Ikan Gabus

2.1. Menyiapkan Alat dan Bahan

Pada tahap ini dilakukan persiapan bahan yaitu ikan gabus segar dan daun pandan wangi. selanjutnya menyiapkan alat-alat yang digunakan seperti pisau, talenan, penjepit, mangkuk, gelas ukur, kulkas, alat pemotong kertas, baskom, *pressure cooker stainless steel*, stempel *expired*, timbangan, piring kecil.

2.2. Proses Pembuatan Albumin Ikan Gabus

Penyediaan bahan-bahan untuk pembuatan albumin yaitu ikan gabus dan daun pandan wangi. Daun pandan wangi dan Ikan gabus di beli dari pasar, keadaan ikan gabus sudah disiangi dan isi perut sudah di buang.

Bahan-bahan yang telah dibeli dicuci menggunakan air mengalir agar kotoran yang masih menempel di ikan gabus atau daun pandan wangi larut bersama dengan air.

Setelah ikan gabus diduci bersih maka ikan gabus ditimbang seberat 5 kg dan daun pandan wangi seberat 300g.

Ikan gabus seberat 5 kg dipotong dengan ukuran 2 cm, begitu juga dengan daun pandan dipotong dengan ukuran 2 cm.

Ikan gabus yang telah dipotong dimasukkan ke dalam panci *pressure cooker stainless steel*, setelah semua potongan ikan gabus tersusun dalam panci daun pandan wangi dimasukkan hingga permukaan ikan gabus tertutup dan tidak terlihat lagi. Pengukusan menggunakan suhu 60°C selama 6 jam.

Setelah 6 jam seluruh cairan Albumin Ikan Gabus tertampung dalam mangkuk yang ada di bawah *pressure cooker stainless steel*, dilakukan pengemasan cairan Albumin Ikan Gabus ke dalam botol dengan ukuran 24 ml per botol. Bagian luar botol ditempel stiker label untuk memberikan informasi produk dan tanggal kadaluarsa produk.

Penyimpanan produk Albumin Ikan Gabus yang telah dikemas yaitu didalam kulkas (*freezer*) dengan suhu 0°C agar produk Albumin Ikan Gabus menjadi beku sehingga kualitas produk terjaga dan mampu bertahan sampai dengan 6 bulan.

Pemasaran produk Albumin Ikan Gabus ke konsumen yang ada di dalam kota Banjarbaru dan juga luar kota Banjarbaru.

3. Perhitungan Ekonomi Usaha Albumin Ikan Gabus

3.1. Total Biaya

Biaya total pada UD. Berkat Sejahtera untuk memproduksi albumin ikan gabus meliputi biaya eksplisit dan biaya implisit.

Total biaya pada UD. Berkat Sejahtera dapat dilihat dari tabel 1.

Tabel 1. Total biaya dalam satu bulan produksi albumin ikan gabus UD. Berkat Sejahtera

No	Jenis Biaya	Nominal	
1	Biaya Eksplisit		
	Bahan baku	Rp	3.900.000,00
	Bahan penolong	Rp	450.800,00
	Listrik	Rp	82.424,68
	Penyusutan alat	Rp	92.313,00
	Transportasi	Rp	378.600,00
	Total Biaya Eksplisit	Rp	4.904.137,68
2	Biaya Implisit		
	TKDK	Rp	600.000,00
	Sewa bangunan	Rp	750.000,00
	Air	Rp	36.840,00
	Total Biaya Implisit	Rp	1.386.840,00
	Total Biaya	Rp	6.290.977,68

Sumber: Data primer setelah diolah, 2020

Bahan baku yang digunakan dalam satu kali produksi albumin sebanyak 5 kg dengan harga Rp325.000,00 sedangkan untuk satu bulan produksi membutuhkan 60 kg ikan gabus dengan biaya sebesar Rp3.900.000,00. Sedangkan Daun pandan wangi ini dibeli di pasar dengan harga Rp3.000,00/ikat atau seberat 300 gram. Sedangkan biaya bahan penolong dalam produksi Albumin Ikan Gabus adalah sebesar Rp450.800,00 per bulan.

Biaya penyusutan dari alat-alat yang digunakan dalam proses produksi adalah sebesar Rp92.313,00 per bulan. Ditentukan dengan harga awal pembelian alat, harga jual alat setelah pakai dan massa pakai dari alat tersebut. Untuk total dari biaya tenaga kerja dalam pembuatan Albumin Ikan Gabus adalah sebesar Rp600.000,00 per bulan. Total dari biaya tenaga kerja dalam pembuatan Albumin Ikan Gabus adalah sebesar Rp600.000,00 per bulan.

Penggunaan listrik di UD. Berkat Sejahtera yaitu untuk alat pengukus (*pressure cooker stainless steel*) digunakan selama 6 jam setiap kali produksi, kulkas digunakan 24

jam untuk penyimpanan produk Albumin Ikan Gabus, dan mesin pompa air yang digunakan selama 1 jam untuk mengisi penampung air. Air yang digunakan untuk pembuatan Albumin Ikan Gabus yaitu air sumur sehingga biaya air dimasukkan ke biaya implisit. Sedangkan untuk transportasi saat penelitian dalam satu bulan ada 2 kali pengiriman produk Albumin Ikan Gabus ke luar kota Banjarbaru, pengiriman menggunakan mobil dimana jarak tempuh kecepatan mobil membutuhkan 1 liter bahan bakar untuk 10-12 kilometer.

3.2. Penerimaan

Hasil dari penelitian terhadap usaha Albumin Ikan Gabus di UD. Berkat Sejahtera mendapatkan penerimaan sebesar Rp18.000.000,00 per bulan. Sedangkan penerimaan dari setiap satu kali produksi yaitu sebesar Rp1.500.000,00. Satu botol kemasan albumin dijual dengan harga Rp75.000,00, satu botol kemasan albumin berisi 24 ml Albumin Ikan Gabus. Dalam satu kali produksi albumin dengan 5 kg ikan gabus menghasilkan sebanyak 500 ml Albumin Ikan Gabus cair.

UD. Berkat Sejahtera melayani konsumen dari dalam maupun luar daerah dan memberikan jasa antar produk Albumin Ikan Gabus dengan syarat biaya pengiriman ditanggung oleh konsumen. Biaya pengiriman produk albumin keluar daerah atau keluar kota dipatok sebesar Rp150.000,00 per konsumen dengan minimal pembelian produk Albumin Ikan Gabus sejumlah 10 botol.

3.3. Pendapatan

Pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya eksplisit. Hasil dari penelitian terhadap usaha Albumin Ikan Gabus di UD. Berkat Sejahtera ini mendapatkan selisih antara penerimaan dengan biaya eksplisit sebesar Rp13.095.862,32 per bulan. Dengan total biaya dari biaya eksplisit sebesar Rp4.904.137,68 per bulan dan total penerimaan sebesar Rp18.000.000,00 per bulan.

3.4. Keuntungan

Dari hasil penjualan Albumin Ikan Gabus mendapatkan penerimaan sebesar Rp18.000.000,00 per bulan. Sedangkan dari total pengeluaran sebesar Rp6.290.977,68 per bulan. Dengan demikian usaha albumin di UD. Berkat Sejahtera mendapatkan keuntungan sebesar Rp11.709.022,32 per bulan. Dilihat dari hasil selisih antara total penerimaan per bulan dan total biaya yang dikeluarkan (total biaya eksplisit ditambah dengan biaya implisit).

3.5. Nilai Tambah

3.5.1. Nilai Tambah Bruto

Nilai tambah bruto digunakan sebagai perhitungan dasar untuk menentukan nilai tambah netto dan nilai tambah per bahan baku. Nilai tambah bruto merupakan selisih antara nilai akhir dari produk Albumin Ikan Gabus dengan total dari biaya antara (biaya bahan dan jasa yang

langsung habis digunakan dalam proses produksi dan bersifat tidak tahan lama).

Total nilai akhir produk albumin sebesar Rp18.000.000,00 per bulan, sedangkan biaya antara dari pembuatan Albumin Ikan Gabus sebesar Rp4.350.800,00 per bulan. Sehingga didapatkan nilai tambah bruto dari usaha produk Albumin Ikan Gabus sebesar Rp13.649.200,00 per bulan.

3.5.2. Nilai Tambah Netto

Nilai tambah netto dari usaha Albumin Ikan Gabus di UD. Berkat Sejahtera milik bapak Sugian Noor sebesar Rp13.556.887,00 per bulan. Nilai tersebut didapat dari hasil selisih antara nilai tambah bruto dan jumlah biaya penyusutan per bulan. Dimana nilai tambah bruto sebesar Rp13.649.200,00 per bulan dan jumlah biaya penyusutan sebesar Rp92.313,00 per bulan.

3.5.3. Nilai Tambah Per Bahan Baku

Nilai tambah per bahan baku merupakan ukuran produktivitas suatu bahan baku yang dapat dimanfaatkan untuk menjadi sebuah produk Albumin Ikan Gabus. Adapun faktor yang dapat mempengaruhi nilai tambah yaitu faktor teknis berdasarkan dari jumlah dan kualitas bahan baku, kualitas produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi serta penggunaan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar didasarkan dari harga bahan baku, harga jual output dan lain-lain. Besaran nilai tambah per bahan baku pada produk albumin di dapat dari rata-rata nilai tambah bruto per bulan dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu bulan. Artinya nilai tambah bruto sebesar Rp13.649.200,00 per bulan di bagi dengan jumlah bahan baku per bulan sebesar 60 kg menghasilkan nilai tambah per bahan baku sebesar Rp227.487,00 per kilogram. Dari hasil tersebut dapat dijelaskan bahwa untuk satu kilogram bahan baku berupa ikan gabus yang digunakan untuk memproduksi Albumin

Ikan Gabus mendapatkan nilai tambah per bahan baku sebesar Rp227.487,00 dari harga beli ikan gabus sebesar Rp65.000,00 per kilogram dan mendapatkan kenaikan nilai tambah sebesar 350%. Menurut Pramana, Sudarma, dan Artini (2015) nilai tambah per kilogram bahan baku produk salmon asap pada pasar domestik memiliki nilai tambah sebesar Rp57.930,12/kg. Perbedaan nilai tambah dari UD. Berkat Sejahtera dengan literatur sangat signifikan dikarenakan skala usaha yang berbeda, pasar yang berbeda, teknologi yang berbeda dan jumlah produksi yang berbeda. UD. Berkat Sejahtera merupakan usaha rumahan dengan skala kecil sedangkan literatur merupakan sebuah perusahaan dengan skala besar, pemasarannya pun sudah sampai pasar ekspor. Kegunaan dari menghitung nilai tambah ini yaitu memberikan informasi seberapa besar nilai yang ditambahkan kepada ikan gabus setelah memasukkan beberapa input tertentu. Dari ikan gabus yang dijual segar seharga Rp65.000,00 per kilogram akan lebih menguntungkan setelah ikan gabus ditambahkan beberapa input tertentu yang dapat dijual seharga Rp227.487,00 per kilogram yang berupa Albumin Ikan Gabus. Besaran nilai tambah yang didapat yaitu sebesar Rp162.487,00 per kilogram ikan gabus. Dengan adanya perhitungan nilai tambah maka dapat dilihat bahwa ikan gabus yang diolah menjadi albumin memiliki peluang usaha yang sangat besar dan dapat dijadikan sebagai tambahan pendapatan bagi rumah tangga.

4. Permasalahan Dalam Usaha Albumin Ikan Gabus

UD. Berkat Sejahtera memiliki hambatan dalam proses produksi Albumin Ikan Gabus yaitu meliputi Ikan gabus merupakan ikan musiman sehingga ketika ikan gabus tidak ada dipasaran maka produksi Albumin Ikan Gabus tidak dilakukan, sehingga produksi dilakukan kembali saat ikan gabus ada di pasaran.

Semakin sedikit jumlah ikan gabus di pasar maka harga ikan gabus akan semakin tinggi.

Sarana usaha yang kurang mendukung dari letak penyimpanan alat produksi yang tidak tersusun rapi, keadaan sarana produksi yang kurang bersih, seluruh kegiatan produksi dilakukan disatu tempat sehingga dengan keadaan tersebut menjadikan sarana produksi tidak memenuhi standar untuk mendapatkan izin dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Dengan memiliki izin BPOM maka produk Albumin Ikan Gabus memiliki lembaga yang menjamin kualitas dari produk tersebut, sehingga tingkat kepercayaan konsumen akan khasiat albumin semakin meningkat. Promosi produk Albumin Ikan Gabus yang kurang aktif dan tidak adanya pengelolaan keuangan sehingga uang tercampur dengan uang usaha lain dan uang pribadi.

KESIMPULAN

1. Teknik Pembuatan Albumin Ikan Gabus Di UD. Berkat Sejahtera Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan meliputi: penyediaan bahan, pencucian, penimbangan, pemotongan, pengukusan, pengemasan dan *labelling*, penyimpanan, dan pemasaran, dengan menggunakan cara tradisional.
2. Penerimaan dari usaha Albumin Ikan Gabus sebesar Rp18.000.000,00/bulan, pendapatan sebesar Rp13.095.862,00/bulan, dan keuntungan sebesar Rp11.709.022,32/bulan. Untuk nilai tambah dari usaha Albumin Ikan Gabus di UD. Berkat Sejahtera diantaranya adalah Nilai tambah bruto sebesar Rp13.649.200,00/bulan, sedangkan nilai tambah netto sebesar Rp13.556.887,00/bulan, dan nilai tambah per bahan baku sebesar Rp227.487,00/Kg dengan

penambahan nilai sebesar Rp162.487,00 per kilogram ikan gabus dari harga ikan gabus segar Rp65.000,00 per kilogram.

3. Masalah yang dihadapi UD. Berkat Sejahtera milik Bapak Sugian Noor adalah ketersediaan ikan gabus yang tidak konsisten, sarana produksi yang kurang mendukung, promosi produk yang kurang aktif, dan tidak adanya pengelolaan keuangan usaha.

SARAN

1. Sebaiknya melakukan perjanjian dengan oknum tertentu yang menangkap atau memancing ikan gabus dari alam agar bahan baku (ikan gabus) selalu tersedia sehingga produksi Albumin Ikan Gabus dapat terus dijalankan tanpa harus mengkhawatirkan ketersediaannya di pasar.
2. Melakukan pembenahan tata letak alat dan proses produksi serta menjaga kebersihan disarana produksi sehingga memudahkan saat kegiatan produksi dilakukan. Meskipun pembangunan sarana produksi menurut standar BPOM belum terpenuhi, setidaknya beberapa prosedur dari standar BPOM telah dijalankan.
3. Melakukan promosi di media online secara konsisten dapat menarik minat konsumen untuk membeli produk, karena dengan promosi secara konsisten akan menumbuhkan kepercayaan konsumen terhadap tempat usaha dan juga produk yang ditawarkan.
4. Melakukan pencatatan keuangan agar memudahkan mengelola uang usaha sehingga ada berapa persen dari keuntungan untuk keperluan pribadi dan ada berapa persen keuntungan untuk pembangunan sarana produksi.

DAFTAR PUSTAKA

Asfar, Muhammad, 2010. Perbedaan Kandungan Albumin Ikan Gabus pada

Beberapa Jenis Olahannya. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Firdaus A. Dunia, 2013. Pengantar Akuntansi, Edisi 4. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.

Indriani, Ria, 2013. Analisis Nilai Tambah Pada Agroindustri Jagung Di Kota Gorontalo. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

Kasim, S., 2004. Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarmasin.

Pramana, I.P.R; I.M. Sudarma dan N.W.P. Artini, 2015. Nilai tambah produk olahan ikan salmon di PT Prasetyo Agung cahaya utama, Kecamatan Kediri, Kabupaten Tabanan. Universitas Udayana. Bali.

Pratiwi, K., 2011. Formulasi Tablet Ekstrak Buah Pare (*Momordica charantia L.*) Dengan Variasi Konsentrasi Bahan Pengikat Gelatin Secara Granulasi Basah. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Soekartawi, 1995. Teori Ekonomi Produksi, dengan Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb Douglas. Rajawali Press. Jakarta.

Wahyuni, I. S; Y. Peristiowati; S. Siyoto, 2013. Pengaruh Pemberian (*Albumin*) Ikan Kutuk Terhadap Peningkatan Kadar *Albumin* Pada Pasien Post Operasi Dengan Hipoalbumin Di Ruang Graha Hita RSUD dr. Iskak Tulungagung. Stikes Surya Mitra Husada. Kediri.