Nilai Tambah Produk Olahan Ikan Salmon di PT Prasetya Agung Cahaya Utama, Kecamatan Kediri, Kabupaten Tabanan

ISSN: 2301-6523

I PUTU RIDIA PRAMANA, I MADE SUDARMA, NI WAYAN PUTU ARTINI

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Udayana Jalan PB Sudirman 80232 Bali Email: ridiap@yahoo.com sudarmaimade@yahoo.com artininiwayan59@yahoo.com

Abstract

The Added Value on the Product of Processed Salmon Fish at PT Prasetya Agung Cahaya Utama, Sub-district of Kediri, Regency of Tabanan.

PT Prasetya Agung Cahaya Utama is a company which running the business of processing salmon fish into smoked salmon so that providing added value of the product. The aim of this research is to find out the added value of salmon fish as a raw material for smoked salmon and to find out the BEP value in the one year production. The result of research shows that the processing of smoked salmon in the export market providing more added value that is at Rp 82,930.12/kg of frozen salmon compares to the added value of smoked salmon in domestic market at the price of Rp 57,930.12/kg of frozen salmon. The result of BEP analysis shows that the break event point of smoked salmon quantity at the domestic market in the year of 2013 at 263.26 kg with the break event of selling price at Rp. 192,496.52/kg of smoked salmon. Further the break event quantity of smoked salmon for export market at 179.76 kg and the break event of selling price at Rp. 197,087.01/kg of smoked salmon. Financially the processing of salmon fish into smoked salmon has provided the profit for the company, but on the other hand the company has a constraint for the import value which depends on the exchange rate of Rupiah to the US Dollar.

Key words: Added value, BEP, Salmon

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Perikanan adalah suatu kegiatan perekonomian yang memanfaatkan sumber daya alam perikanan dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan teknologi. Indonesia merupakan negara maritim dengan luas laut seluas 5,4 juta km² dengan garis pantai sepanjang 95.181 km. Letak geostrategis yang diapit oleh Samudera Hindia dan Samudera Pasifik menjadikan Indonesia sebagai negara yang strategis dengan potensi sumberdaya perikanan yang sangat prospektif dan keanekaragaman hayati laut tertinggi di dunia (Bengen, 2013). Potensi nilai perikanan yang bisa dihasilkan dari letak geostrategis ini sangatlah besar. Kementrian Kelautan dan

Perikanan mencatat total potensi perikanan mencapai US\$ 78,1 miliar per tahun(Rensentra Kementrian Kelautan dan Perikanan tahun 2004-2009).

Indonesia negara yang kaya akan sumber daya ikan ini, konsumsi ikan masyarakatnya masih rendah dibanding negara tetangga seperti Malaysia, Singapura, dan Filipina(Nurhayat, 2014). Indonesia yang merupakan negara dengan jumlah penduduk terbanyak ke-empat di dunia, masyarakatnya masih banyak yang tidak mampu memenuhi kebutuhan pokoknya sehingga menjadi salah satu penyebab masih rendahnya tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia dibanding negara tetangga .

Keberadaan ikan salmon yang menjadi salah satu primadona dari hasil perikanan tidak dapat sepenuhnya dimanfaatkan oleh Indonesia. Penyebabnya adalah karena salmon merupakan produk perikanan yang ketersediaannya di Indonesia harus melalui proses impor. Produk impor ini memiliki harga untuk per kg salmon di pasar Indonesia mencapai Rp 150.000,-. Secara tidak langsug memberi kita penjelasan akan rendahnya tingkat permintaan masyarakat Indonesia akan ikan salmon.

PT Prasetya Agung Cahaya Utama merupakan salah satu perusahaan yang melakukan impor salmon. Hal tersebut dilakukan karena ikan salmon merupakan bahan baku dari produk utama perusahaan ini yaitu salmon asap. Berawal dari impor yang kemudian dilanjutkan dengan proses pengolahan hingga menjadi salmon asap dan akhirnya diekspor. Dalam hal tersebut terjadi proses peningkatan dari nilai tambah salmon itu sendiri. Peningkatan nilai tambah inilah yang menjadi daya tarik dilakukannya penelitian terhadap produk olahan salmon yang dipasarkan di pasar domestik dan pasar internasional.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah

- 1. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah salmon beku sebagai bahan baku salmon asap pasar domestik dan pasar ekspor di PT Prasetya Agung Cahya Utama
- 2. Untuk mengetahui nilai BEP (*Break Even Point*) produksi salmon asap di PT Prasetya Agung Cahaya Utama Pada Tahun 2013
- 3. Untuk mengetahui kendala yang dialami oleh PT Prasetya Agung Cahaya Utama dalam impor, proses produksi, dan ekspor ikan salmon.

2. Metodologi Penelitian

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di PT Prasetya Agung Cahaya Utama Kecamatan Kediri, Kabupaten Badung selama bulan September 2014 sampai dengan Nopember 2014. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*).

2.2 Penentuan Responden Penelitian

Teknik pengambilan responden dalam penelitian ini dilakukan secara purposive yaitu responden yang dipilih secara sengaja dengan pertimbangan bahwa ISSN: 2301-6523

responden merupakan pengelola dan yang mengerti mengenai usaha salmon asap PT Prasetya Agung Cahaya Utama, yaitu Manajer perencanaan,bagian keuangan, bagian produksi,bagian pemasaran, dan bagian pembelian.

2.3 Teknik Pengumpulan Data, Variabel Penelitian dan Metode Analisis

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan melakukan observasi langsung ke tempat penelitian yaitu PT Prasetya Agung Cahaya Utama, wawancara dengan informan kunci serta dengan studi kepustakaan.

Penelitian ini menggunakan tiga variabel, yaitu nilai tambah salmon asap, BEP, dan kendala-kendala.Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah anilisis nilai tambah, BEP, dan deskriptif.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Analisis Nilai Tambah Salmon Asap

3.1.1 Analisis nilai tambah salmon asap pasar domestik

Hayami *et al.* 1987 (dalam Maimun, 2009) menyatakan bahwa nilai tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Ada dua cara menghitung nilai tambah yaitu: (1) nilai untuk pengolahan dan (2) nilai tambah untuk pemasaran (Hayami 1990; dalam Sudiyono, 2002).

Salmon asap yang dipasarkan pada pasar domestik memiliki harga produk sebesar Rp 300.000,00. Dengan perhitungan analisis nilai tambah per sembilan belas kali produksi, jumlah produk yang dihasilkan sejumlah 7.600 kg. Nilai tambah salmon asap diperoleh dari hasil nilai produk dikurangi sumbangan input lain per kg bahan baku. Besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan satu kg salmon menjadi salmon asap pasar domestik adalah Rp 57.930,12/kg salmon beku. Dengan nilai tambah sebesar Rp 57.930,12/kg salmon beku dihasilkan rasio nilai tambah sebesar 38,62% artinya 38,62% nilai produk merupakan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan salmon beku. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan salmon menjadi salmon asap dalam satu kg bahan baku sebesar Rp 53.982,75/kg salmon beku dengan persentase keuntungan sebesar 93,19%.

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah pada Produk Salmon Asap Pasar Domestik PT Prasetya Agung Cahaya Utama Tahun 2013

No	Variabel	Salmon asap pasar domestik
I	Output, Input, Harga	
1	Output (kg)	7600,00

2	Input (kg)	15.200,00
3	Tenaga Kerja (Orang/proses)	40,00
4	Faktor Konversi (1/2)	0,50
5	Koevisien Tenaga Kerja (3/2)	0,0026
6	Harga Output (Rp/kg)	300.000,00
7	Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/orang)	1.500.000,00
II	Pendapatan dan Keuntungan	
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	77.965,20
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	14.104,68
10	Nilai Output (Rp/kg) (4x6)	150.000,00
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg) (10-8-9)	57.930,12
	b. Ratio Nilai Tambah (%) (11a/10)	38,62
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/kg)(5x7)	3.947,37
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%) (12a/11)	6,81
13	a. Keuntungan (11a-12a)	53.982,75
	b. Tingkat Keuntungan (%) (13a/11a)	93,19
III	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14	Margin (Rp/kg)	72.034,80
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	5,48
	b. Sumbangan Input Lain (%)	19,58
	c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	74,94
Carro	han dialah dari data miman 2012	

Sumber: diolah dari data primer, 2013

3.3.2 Analisis nilai tambah salmon asap pasar ekspor

Dengan jenis produk olahan yang sama yaitu salmon asap, hal yang membedakan bahasan kali ini adalah tempat pemasaran dari produk tersebut. Salmon asap di pasar ekspor dihargai sebesar Rp 350.000,00 per kg. Dalam melakukan analisis nilai tambah untuk pasar ekspor menggunakan besar produk yang dihasilkan dalam sembilan belas kali proses produksi dalam sebulan yaitu sebesar 7.600 kg dengan menggunakan bahan baku sejumlah 15.200 kg salmon beku.

Sesuai dengan Tabel 2 nilai tambah yang diperoleh dari salmon asap yang diekspor sebesar Rp 82.930,12 per kg salmon asap, dengan ratio nilai tambah sebesar 47,39%. Ratio nilai tambah sebesar 47,39% menunjukan 47,39% nilai produk merupakan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan salmon beku. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan salmon asap pasar ekspor sebesar Rp 78.982,75 dengan persentase keuntungan mencapai 95,24%.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah pada pada Produk Salmon Asap Pasar Ekspor PT Prasetya Agung Cahaya Utama Tahun 2013

No	Variabel	Salmon asap	
110		pasar ekspor	
I	Output, Input, Harga		

1	Output (kg)	7600,00
2	Input (kg)	15.200,00
3	Tenaga Kerja (Orang/proses)	40,00
4	Faktor Konversi (1/2)	0,50
5	Koevisien Tenaga Kerja (3/2)	0,0026
6	Harga Output (Rp/kg)	350.000
7	Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/orang)	1.500.000,00
II	Pendapatan dan Keuntungan	
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	77.965,20
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	14.104,68
10	Nilai Output (Rp/kg) (4x6)	175.000,00
11	c. Nilai Tambah (Rp/kg) (10-8-9)	82.930,12
	d. Ratio Nilai Tambah (%) (11a/10)	47,39
12	c. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/kg)(5x7)	3.947,37
	d. Pangsa Tenaga Kerja (%) (12a/11)	4,76
13	c. Keuntungan (11a-12a)	78.982,75
	d. Tingkat Keuntungan (%) (13a/11a)	95,24
III	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14	Margin (Rp/kg)	97.034,80
	d. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	4,07
	e. Sumbangan Input Lain (%)	14.54
	f. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	81,40
Sum	per : diolah dari data primer 2013	

Sumber: diolah dari data primer, 2013

3.2 Break Event Point (BEP) Olahan Salmon PT Prasetya Agung Cahaya Utama

BEP (*Break Event Point*) merupakan analisis yang menunjukkan hubungan antara investasi dan volume produksi atau penjulan untuk mendapatkan suatu tingkat profitabilitas (Muslich, 2000). Sumarni dan Soeprihanto (1995) menyatakan keadaan titik impas tidak lain adalah suatu keadaan dimana jumlah pendapatan (penerimaan, penjualan) sama besarnya dengan jumlah biaya dikeluarkan untuk berproduksi. Dengan kata lain, analisis BEP akan menunjukan suatu titik atau keadaan dimana perusahaan di dalam operasinya menjalankan usaha pengolahan salmon tidak memperoleh keuntungan dan tidak menderita kerugian. Usaha dinyatakan layak bila nilai BEP produksi lebih besar dari jumlah unit yang sedang diproduksi saat ini (Effendi dan Oktariza, 2006).

Tabel 3. Nilai BEP pada Perusahaan Olahan Ikan Salmon PT. Prasetya Agung Cahaya Utama Tahun 2013

	Produk	
Uraian	Salmon Asap Pasar	Salmon Asap Pasar
	Domestik	Ekspor
TFC (Rp)	28.395.139,84	28.395.139,84

TVC (Rp)	15.254.288.686,21	1.079.233.845,63
Volume Produksi (kg)	79.392,00	5.620,00
Harga Jual (Rp/kg)	300.000,00	350.000,00
Penerimaan (Rp)	23.817.600.000,00	1.967.000.000,00
BEP (P) (Rp/kg)	192.496,52	197.087,01
BEP(Q)(kg)	263,26	179,76

Sumber: diolah dari data primer, 2013

Hasil analisis BEP salmon asap pasar domestik menunjukan titik impas untuk harga per kilogram salmon asap pasar domestik menunjukan angka Rp 192.496,52/kg salmon asap dan 263,26 kg untuk titik impas kuantitas produk pada tahun 2013. Untuk salmon asap pasar ekspor, hasil analisis BEP harga per kg salmon asap pasar ekspor menghasilkan angka sebesar Rp 197.087,01/kg salmon asap, sedangkan analisis BEP kuantitas produk menunjukan angka sebanyak 179,76 kg per tahun 2013.

3.2.1 Biaya produksi olahan ikan salmon PT. Prasetya Agung Cahaya Utama

Menurut Soekartawati (1995), biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk sebuah proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi. Dalam arti sempit biaya didefinisikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktivitas (Mulyadi, 2003). Biaya dibedakan menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel atau biaya tidak tetap.

Pada Tabel 4 biaya tetap pada proses produksi pengolahan ikan salmon menjadi salmon asap adalah biaya penyusutan alat Biaya tetap pengolahan salmon asap pasar ekspor dan salmon asap pasar domestik pada tahun 2013 menunjukan jumlah yang sama, yaitu sebesar Rp 28.395.139,84.

Tabel 4.Biaya Tetap Olahan Ikan Salmon Tahun 2013

Jenis Biaya	Nilai (Rp)	
Jenis Diaya	Salmon Asap Pasar Domestik	Salmon Asap Pasar Ekspor
Penyusutan Alat	28.395.139,84	28.395.139,84
Total Biaya	28.395.139,84	28.395.139,84

Biaya tidak tetap untuk pengolahan salmon asap pasar domestik pada tahun 2013 mencapai angka sebesar Rp 15.254.288.686,21. Pengolahan salmon asap pasar ekspor menggunakan biaya tidak tetap sebesar Rp 1.079.233.845,63 untuk produksi tahun 2013.

Tabel 5. Biaya Tidak Tetap Olahan Ikan Salmon Tahun 2013

Nilai (Rp)		(Rp)
Jenis Biaya	Salmon Asap Pasar	Salmon Asap Pasar
	Domestik	Ekspor

E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata	ISSN: 2301-6523	Vol. 4, No. 1, Januari 2015
------------------------------------	-----------------	-----------------------------

Bahan Baku	12.386.643.184,80	876.328.848,00
Sumbangan Input Lain	2.240.866.554,04	158.536.576,58
Biaya Tenaga Kerja	626.778.947,37	44.368.421,05
Total Biaya	15.254.288.686,21	1.079.233.845,63

3.3 Kendala-Kendala yang Dihadapi PT. Prasetya Agung Cahaya Utama

Berdasarkan hasil wawancara dengan manajer perencanaan PT. Prasetya Agung Cahaya Utama, aspek yang menjadi kendala dalam usaha pengolahan ikan salmon ini adalah aspek ekonomi. Aspek ekonomi yang dimaksud adalah berfluktuasinya harga nilai tukar rupiah dengan mata uang Amerika Serikat (US\$) sangat mempengaruhi *variable cost* pengolahan salmon asap. Karena pada dasarnya harga salmon beku yang diimpor menggunakan US\$

4. Simpulan dan Saran

4.1 Simpulan

Berdasarkan pembahasan dari hasil penelitian yang dilakukan di PT. Prasetya Agung Cahaya Utama maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- 1. Nilai tambah per kilogram bahan baku produk salmon asap pasar ekspor memiliki nilai tambah sebesar Rp 82.930,12/kg lebih besar dibandingkan salmon asap yang dipasarkan pada pasar domestik dengan nilai tambah Rp 57.930,12.
- 2. Hasil dari analisis BEP menunjukan:
 - a. Jumlah produksi minimum untuk salmon asap pasar domestik sebanyak 263,26 kg dengan harga penjualan minimal Rp 192.496,52/kg.
 - b. Jumlah produksi minimum untuk salmon asap pasar ekspor sebanyak 179,76 kg dengan harga penjualan minimal Rp 197.087,01/kg
- 3. Fluktuasi nilai tukar rupiah terhadap mata uang Amerika Serikat (US\$) sangat mempengaruhi *variabel cost* pengolahan salmon asap, karena pada dasarnya harga salmon beku menggunakan US\$.

4.2 Saran

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan dari penelitian ini, maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Diperlukan peningkatan kualitas untuk salmon asap yang dipasarkan pada pasar ekspor, sehingga kedepannya peningkatan kualitas tersebut dapat menjadi daya tarik konsumen dipasar ekspor.

- 2. Dengan nilai tambah per kilogram bahan baku lebih tinggi, diharapkan kuantitas produk salmon asap yang dipasarkan pada pasar ekspor mampu ditingkatkan untuk tahun-tahun kedepan.
- 3. Diharapkan Kementrian Perikanan dan Kelautan mampu mengembangkan budidaya salmon demi pemenuhan permintaan salmon dalam negeri tanpa harus melakukan impor.

5. Ucapan Terima Kasih

Terima kasih saya ucapkan kepada pemilik dan staf PT Prasetya Agung Cahaya Utama, serta semua pihak yang telah membantu dalam penelitian ini.

6. Daftar Pustaka

Bengen.2013. Wilayah negara Indonesia. www.indonesia.com. Diunduh pada tanggal 5 maret 2014.

Effendi T dan Oktariza, 2006. Analisis Finansial dan Nilai Tambah Agribisnis Nilam. Laporan Penelitian. Lemabaga Penelitian, Unpad: Bandung.

Kementrian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. *Rencana Strategis Kementrian Kelautan dan Perikanan 2009-2010.*

Maimun. 2009. Analisis Pendapatan Usahatani dan Nilai Tambah Saluran Pemasaran Kopi Arabika Organik dan Anorganik. Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Mulyadi, S.1993. Analisis Laporan Keuangan. Liberty: Yogyakarta

Muslich, Mohamad. 2000. Manajemen Keuangan Modern, Analisis, Perencanaan, dan kebijakan. PT Bumi Aksara : Jakarta

Nurhayat. 2013. Konsumsi ikan orang Indonesia masih kalah dari Malaysia. detik.com. diunduh pada tanggal 18 juli 2014.

Sudiyono, Armand. 2002. Pemasaran Pertanian. UMM Press: Malang

Soekartawi. 1995. Analisis Usahatani. Penerbit Universitas Indonesia: Jakarta.

Sumarni, M dan Soepriharto, J. 1995. *Pengantar Bisnis (Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan)*. Liberty: Jakarta