

ANALISIS NILAI TAMBAH (*VALUE ADDED*) AGROINDUSTRI PEMINDANGAN IKAN DI KELURAHAN BINTARO KECAMATAN AMPENAN KOTA MATARAM

IDA AYU KETUT MARINI¹⁾, IDA BAGUS EKA ARTIKA²⁾

¹⁾Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Universitas 45 Mataram

²⁾Program Studi Manajemen K. Mataram Universitas Mahasaraswati Denpasar

yumar4365@gmail.com

ABSTRAK

Ikan segar memiliki sifat mudah rusak (*Perishable food*) diperlukan proses pengolahannya agar memiliki daya simpan yang lebih lama, lebih mudah didistribusikan, serta lebih mudah dikonsumsi. Pemindangan adalah suatu teknik pengolahan dan pengawetan dengan cara merebus atau memasak ikan dalam kondisi bergaram selama jangka waktu tertentu didalam suatu wadah dan selanjutnya terjadi proses pengurangan kadar air sampai batas tertentu. Penelitian ini berjudul "Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Agroindustri Pemindangan Ikan Di Kelurahan Bintaro Kecamatan Ampenan Kota Mataram yang bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang dihasilkan dari ikan tongkol segar setelah diolah menjadi ikan pindang. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan lokasi penelitian di Kelurahan Bintaro Kecamatan Ampenan Kota Mataram. Analisis Nilai tambah menggunakan metode tabel Hayami (1987). Berdasarkan hasil perhitungan satu kali proses produksi rata-rata memerlukan jumlah ikan tongkol segar sebanyak 816 kg dan menghasilkan ikan pindang sebanyak 489 kg ikan pindang. Rata-rata harga ikan pindang per kilogramnya adalah Rp 37.500, sehingga rata-rata tingkat pendapatan usaha ikan pindang sebesar Rp.11.010.000 per proses produksi Kemudian nilai tambah (*value added*) yang dihasilkan pada penelitian ini adalah sebesar Rp. 2.113.988, dengan rasio nilai tambah sebesar 19,2 %.

Kata kunci : Agroindustri, Nilai Tambah, Pemindangan.

ABSTRACT

Fresh fish has a perishable nature (Perishable food) requires a processing process so that it has a longer shelf life, is easier to distribute, and is easier to consume. Marinating is a processing and preservation technique by boiling or cooking fish in salted conditions for a period of time. certain conditions in a container and then the process of reducing the water content to a certain limit occurs. This research is entitled "Analysis of Value Added (Value Added) Fish Farming Agroindustry in Bintaro Village, Ampenan District, Mataram City which aims to determine the added value produced from fresh tuna after processing into pindang fish. The type of research used was descriptive research with the research location in Bintaro Village, Ampenan District, Mataram City. Added Value Analysis used the Hayami table method (1987). Based on the results of calculations, one production process required an average of 816 fresh tuna fish. kg and produced 489 kg of pindang fish. The average price of pindang fish per kilogram is IDR 37,500, so the average level of income for the pindang fish business is IDR 11,010,000 per production process. Then the added value generated in this research is IDR. 2,113,988, with a value added ratio of 19.2%.

Keywords: Agroindustry, Added Value, Pemindangan.

PENDAHULUAN

Masyarakat nelayan memiliki karakteristik sosial ekonomi yang berbeda dengan masyarakat industri atau masyarakat lainnya. Perbedaan ini disebabkan oleh keterkaitan yang erat terhadap karakteristik ekonomi, ketersediaan sarana dan prasarana ekonomi maupun budaya. Kondisi sosial ekonomi masyarakat nelayan dapat dikatakan memprihatinkan. Hal ini terjadi karena hambatan fisik yang besar dan kondisi iklim yang tidak menentu membuat daya tahan ekonomi rumah tangga nelayan rendah. Produktivitas nelayan dipengaruhi oleh kondisi cuaca

di Laut. Masa paceklik terjadi ketika kondisi laut sedang berombak besar atau angin kencang antara bulan desember sampai maret selama kira-kira 4 bulan dalam setahun, sebagian besar nelayan tidak melaut, sementara dari bulan April sampai oktober terjadi angin timur dimana produktivitas nelayan sangat tinggi, dimana hasil tangkapan nelayan berlimpah sering tidak terserap oleh pasar, sehingga perlu ada perlakuan terhadap hasil tangkap untuk menghindari risiko nelayan.

Sentra produksi perikanan saat ini cukup tersebar di wilayah Indonesia, untuk perikanan tangkap sebagian besar berada di Indonesia bagian timur, sementara untuk perikanan budidaya dan industri pengolahan perikanan sebagian besar berada di wilayah Indonesia bagian Barat. Perkembangan produksi perikanan dan industri pengolahan perikanan diharapkan dapat menggerakkan perekonomian di wilayah sentra produksi perikanan dan dapat berkontribusi pada pertumbuhan wilayah secara keseluruhan. Terkait hal tersebut, untuk mengetahui kondisi dan permasalahan industri perikanan, peningkatan mutu dan nilai tambah produksi perikanan serta mendukung pembangunan ekonomi wilayah, Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional (Kemen PPN)/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (BAPPENAS), Khususnya Direktorat Kelautan dan Perikanan, bertujuan untuk menyusun strategi melalui Kajian Industrialisasi Perikanan untuk mendukung Pembangunan Ekonomi Wilayah, khususnya terkait industri pengolahan perikanan.

Ikan segar memiliki sifat mudah rusak (*Perishable food*) diperlukan proses pengolahannya agar memiliki daya simpan yang lebih lama, lebih mudah didistribusikan, serta lebih mudah dikonsumsi. Sifat mudah rusak (*Perishable food*) ini disebabkan karena beberapa hal seperti kandungan protein yang tinggi dan kondisi lingkungan yang sangat sesuai dengan pertumbuhan mikroba pembusuk. Kondisi lingkungan seperti suhu, pH, Oksigen, waktu simpan dan kondisi kebersihan sarana dan prasarana.

Pengembangan industri pengolahan disektor kelautan dan perikanan menjadi salah satu prioritas dalam program unggulan NTB Gemilang Ekonomi., sebab Nusa Tenggara Barat (NTB) memiliki potensi dan produksi kelautan dan perikanan yang cukup besar hal ini terbukti dari produksi perikanan tangkap dari tahun-ke tahun mengalami peningkatan.

Kota Mataram, memiliki wilayah pesisir dengan panjang pantai sekitar 9 kilometer yang terbentang dibagian barat Kota Mataram yaitu di Kecamatan Ampenan dan Sekarbela. Untuk kecamatan Ampenan, yang termasuk wilayah pesisir adalah Kelurahan Ampenan Selatan, Ampenan Tengah, Banjar dan Bintaro, sedangkan Kecamatan Sekarbela adalah Kelurahan Jempong Baru dan Tanjung Karang. Diantara semua kelurahan tersebut sebagai sentra pemindangan adalah di Kelurahan Bintaro, Anonimous (2021).

Pemindangan adalah suatu teknik pengolahan dan pengawetan dengan cara merebus atau memasak ikan dalam kondisi bergaram selama jangka waktu tertentu didalam suatu wadah dan selanjutnya terjadi proses pengurangan kadar air sampai batas tertentu (Suranaya,2016).

Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu ” berapa besar nilai tambah yang diberikan ikan tongkol segar setelah diolah menjadi ikan pindang di Kelurahan Bintaro Kecamatan Ampenan Kota Mataram ?.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui nilai tambah (*Value added*) yang dihasilkan dari ikan tongkol segar setelah diolah menjadi ikan pindang di Kelurahan Bintaro Kecamatan Ampenan Kota Mataram.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu penelitian yang dilakukan untuk melakukan pemecahan masalah pada saat sekarang, melalui pengumpulan data dan pengolahan data kemudian melakukan penarikan kesimpulan. Dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah (*Value Added*) dari ikan tongkol segar menjadi ikan pindang di Kelurahan Bintaro Kecamatan Ampenan Kota Mataram.

Metode Penentuan Lokasi

Penelitian ini dilakukan di Kelurahan Bintaro Kecamatan Ampenan Kota Mataram dengan pertimbangan bahwa daerah tersebut merupakan sentra industri pemindangan yang ada di Kota Mataram.

Penentuan Sampel Responden

Jumlah responden pada penelitian ini adalah sebanyak 9 orang yang ditentukan berdasarkan teknik purposive sampling, yaitu teknik penentuan sampel responden dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2005) yaitu responden yang sudah mengikuti kegiatan usaha pemindangan lebih dari 5 Tahun dengan skala usaha pemindangan diatas 1000 ekor ikan.

Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini dengan cara interview (wawancara), Kuesioner. Menurut Sutrisno, (1986) dalam Sugiyono, (2015) menyatakan bahwa anggapan yang perlu dipegang oleh peneliti dalam menggunakan metode interview dan juga kuesioner (angket) adalah sebagai berikut:

- Bahwa responden adalah orang yang paling tahu tentang dirinya sendiri
- Bahwa apa yang dinyatakan oleh responden kepada peneliti adalah benar dan dapat dipercaya
- Bahwa interpretasi responden tentang pertanyaan-pertanyaan yang diajukan peneliti kepadanya adalah sama dengan apa yang dimaksud oleh peneliti.

Analisa Data

Analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah (*Added Value*), dengan prosedur perhitungan seperti tabel 2 berikut ini :

Tabel 2. Perhitungan Nilai Tambah (*Value added*)

No.	Variabel	Nilai
Keluaran (Output), Masukan (Input), dan Harga		
1.	Output yang dihasilkan (kg/ proses produksi)	A
2.	Bahan baku yang digunakan (kg/proses produksi)	B
3.	Tenaga kerja (HOK/ proses produksi)	C
4.	Faktor konversi (kg output/kg bahan baku)	$D = a/b$
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg bahan baku)	$E = c/b$
6.	Harga output (Rp/kg)	F
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/proses produksi)	G
Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg output)	I
10.	Nilai output (Rp/kg)	$J = d \times f$
11.	Nilai tambah (Rp/kg)	$K = j - h - i$
	Rasio nilai tambah (%)	$L\% = k/j \times 100\%$
12.	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = e \times g$
	Bagian tenaga kerja (%)	$N\% = m/k \times 100\%$
13.	Keuntungan (Rp/kg)	$O = k - m$
	Bagian keuntungan (%)	$P\% = o/j \times 100\%$
14.	Marjin (Rp./kg)	$Q = j - h$
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R\% = m/q \times 100\%$
	b. Sumbangan input lain (%)	$S\% = i/q \times 100\%$
	c. Keuntungan (%)	$T\% = o/q \times 100\%$

Sumber : Hayami, 1987

Analisis nilai tambah dilakukan menurut metode Hayami (1987), dengan prosedur seperti tabel 1 di atas, dimana dari tabel tersebut akan diperoleh beberapa informasi, berupa : (a) nilai tambah (Rp), (b) rasio nilai tambah (%) yang menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai produk, (c) balas jasa tenaga kerja yang digunakan (Rp), yang menunjukkan besarnya uang yang diterima oleh tenaga kerja langsung, (d) bagian tenaga kerja (%) yang menunjukkan persentase imbalan tenaga kerja dari nilai tambah, (e) keuntungan (Rp) yang menunjukkan bagian yang diterima pengusaha dan (f) tingkat keuntungan (%) yang menunjukkan persentase keuntungan terhadap nilai tambah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi Ikan Pindang

Proses produksi ikan pindang yang dilakukan pelaku usaha pemindangan di Kelurahan Bintaro Kecamatan Ampenan kota Mataram, merupakan pengolahan dengan cara tradisional. Pemindangan ini menggunakan bahan baku ikan tongkol yang utuh. Adapun proses pemindangannya adalah sebagai berikut:

Pertama, dilakukan pemilihan terhadap ikan tongkol segar, tidak cacat fisik dan bermutu baik. Ikan yang segar tampak cemerlang dan mengkilap, permukaan tubuhnya tidak berlendir, sisiknya tidak mudah lepas, mata cembung, insang berwarna merah cerah, tekstur daging kenyal.

Kedua, dilakukan pembersihan dengan air pada tempat yang bersih dan dibersihkan secara berulang kali, kemudian ditiriskan dan ikan siap untuk ditata.

Ketiga, dilakukan penataan ikan dan penggaraman. Ikan ditata pada besek dengan cara disusun secara horizontal. Satu besek rata-rata berisi 8 ekor ikan, setiap susun diberikan penyekat agar ikan tidak menempel antara satu ikan dengan yang lainnya. Selanjutnya dilakukan penggaraman. Garam yang digunakan adalah garam kristal (butiran besar), dengan cara menaburkan garam pada setiap susun.

Keempat, ikan yang sudah ditata diletakkan di atas tungku/kompas gas dengan api sedang. Proses perebusan berlangsung selama 15-30 menit pada suhu 100°C. Pemanasan dilakukan di atas tungku yang terbuat dari batu bata dengan bantuan kompor gas. Pemindang rata-rata menggunakan tabung gas berukuran 3 kg.

Kelima, setelah selesai perebusan ikan beserta beseknya diangkat kemudian ditiriskan dan didinginkan, kemudian pindang siap untuk didistribusikan

Biaya Industri Ikan Pindang

Biaya produksi secara umum didefinisikan sebagai total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Total biaya produksi merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya tidak tetap.

Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap (*Fixed Cost*) merupakan biaya produksi yang besarnya tidak dipengaruhi oleh volume kegiatan perusahaan baik dalam produksi maupun dalam penjualan. Biaya tetap pada penelitian ini adalah penyusutan alat yang disusutkan sebesar Rp. 163.500.

Biaya Variabel

Biaya variabel biaya yang totalnya berubah secara proporsional dengan perubahan total kegiatan atau volume yang berkaitan dengan biaya variabel tersebut. Biaya variabel pada produksi ikan pindang selengkapnya diperlihatkan pada tabel 3 berikut :

Tabel 3. Biaya Variabel yang Dikeluarkan Industri Pemindang di Kelurahan Bintaro Ampenan Kota Mataram.

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Proses Produksi)
1.	Bahan Baku Ikan Tongkol	8.155.556
2.	Tenaga Kerja	416.667
3.	Bahan Penolong Lainnya:	740.457
	a. Garam	
	b. Gas	
	c. Besek	
	Total	9.312.680

Sumber : Data Primer, diolah, 2024

Biaya Total

Biaya total adalah jumlah keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel. Total biaya industri pemindangan yang harus dikeluarkan seperti pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Total Produksi Pada Industri Pemindangan di Kelurahan Bintaro Kecamatan Ampenan Kota Ampenan

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Proses Produksi)
1.	Biaya Tetap	163.500
2.	Biaya Tidak Tetap	9.312.680
	Total Biaya	9.476.180

Sumber : Data Primer, Diolah, 2024

Revenue Industri Ikan Pindang di Kelurahan Bintaro Kecamatan Ampenan Kota Mataram

Menurut Boediono (2020), yang dimaksud dengan penerimaan (revenue) adalah penerimaan produksi dari hasil penjualan outputnya. Untuk mengetahui penerimaan total diperoleh dari output atau hasil produksi dikalikan dengan harga jual output. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut: $TR = P \times Q$. Tinggi rendahnya penerimaan sangat tergantung dari jumlah produksi dan tingkat harga.

Satu kali proses produksi ikan pindang rata-rata memerlukan jumlah ikan tongkol segar sebanyak 816 kg akan menghasilkan ikan pindang sebanyak 489 kg ikan pindang. Rata-rata harga ikan pindang per kilogramnya adalah Rp 37.500, sehingga rata-rata tingkat pendapatan usaha ikan pindang sebesar Rp.11.010.000 per proses produksi

Perhitungan Nilai Tambah Industri Pemandangan

Nilai tambah merupakan selisih antara komoditas yang mendapatkan perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang mendapatkan perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai tambah. Perhitungan nilai tambah industry pemandangan, dilakukan dengan menggunakan metode perhitungan nilai tambah Hayami (1987), seperti disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Perhitungan Nilai Tambah Usaha Pemandangan Ikan Tongkol Di Kelurahan Bintaro Kecamatan Ampenan Kota Mataram

No.	Variabel	Nilai
Keluaran(Output), Masukan (Input), dan Harga		
1.	Output yang dihasilkan (kg/ PP)	489
2.	Bahan baku yang digunakan (kg/PP)	816
3.	Tenaga kerja (HOK/ PP)	4,2
4.	Faktor konversi (kg output/kg bahan baku)	0,6
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg bahan baku)	0,005
6.	Harga output (Rp/kg)	37.500
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/PP)	416.667
Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	8.155.556
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg output)	740.457
10.	Nilai output (Rp/kg)	11.010.000
11.	Nilai tambah (Rp/kg)	2.113.988
	Rasio nilai tambah (%)	19,2
12.	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	2.156.494
	Bagian tenaga kerja (%)	0,1
13.	Keuntungan (Rp/kg)	2.111.831
	Bagian keuntungan (%)	19,2
14.	Marjin (Rp./kg)	2.854.444
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	0,1
	b. Sumbangan input lain (%)	25,9
	c. Keuntungan (%)	74,0

Sumber Data : Data Primer Diolah, 2024

Hasil Perhitungan Nilai Tambah

Tabel 5 menunjukkan perhitungan nilai tambah produksi ikan pindang dalam satu kali proses produksi. Bahan baku berupa ikan tongkol segar yang digunakan dalam satu periode proses produksi adalah rata-rata 816 kg, dimana keluaran (*Output*) yang diperoleh dalam satu kali proses produksi adalah 489 kg ikan pindang dengan harga jual satu kilo gram out put sebesar Rp. 37,500,-.

Input lain atau bahan penolong yang dipergunakan dalam satu kali proses produksi adalah rata-rata 2,5 kg garam, dengan harga sebesar Rp.10.000,- per kg. Bahan penolong yang lain adalah gas LPG, dalam satu kali proses produksi diperlukan 7-9 tabung gas LPG berukuran 3 Kg dengan harga @Rp.15.000,-. Pada proses perebusan diperlukan air dengan biaya rata-rata dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 5.735,-. serta biaya besek untuk kemasan ikan pindang rata-rata sebesar Rp. 509.722. Jadi biaya sumbangan input lainnya pada pemandangan ini rata-rata adalah sebesar Rp.740.457 atau Rp.907,9 per kg output.

Selanjutnya nilai faktor konversi ditentukan berdasarkan pembagian antara volume output yang dihasilkan dengan volume bahan baku yang dipergunakan, dimana nilai faktor konversi pada industri pemindangan pada lokasi penelitian ini yaitu sebesar 489 kg dibagi dengan 816 kg, diperoleh 0,60 kecilnya factor konversi pada penelitian ini disebabkan karena terjadinya penyusutan berat ikan dari proses pemindangan.

Penggunaan tenaga kerja langsung dalam sekali proses produksi adalah rata-rata 3 orang dimana waktu kerjanya adalah selama 5 jam selama 2 hari dengan tingkat upah rata-rata adalah Rp. 100.000,- per proses produksi. Koefisien tenaga kerja pada industri pemindangan ini adalah sebesar 0,005 diperoleh dari perbandingan antara hari kerja orang (HKO) dengan volume input yang digunakan.

Harga bahan baku pada penelitian ini adalah harga ikan tongkol segar dengan harga rata-rata Rp. 37.500 per kilogram ikan.

Kemudian nilai tambah (value added) yang dihasilkan dari pengolahan bahan baku ikan tongkol segar sebanyak 816 kg menjadi 489 kg ikan pindang adalah sebesar Rp. 2.113.988, dengan rasio nilai tambah sebesar 19,2 %. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output produk, sehingga dengan rasio sebesar 19,2% berarti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk ikan pindang mengandung nilai tambah sebesar Rp 19,2. Rasio nilai tambah pada penelitian ini lebih tinggi dibandingkan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Amalia, dkk., 2010) yaitu sebesar 11,5%, hal ini disebabkan adanya jumlah output yang dihasilkan pada penelitian ini lebih besar.

Imbalan tenaga kerja, adalah besarnya imbalan yang diterima oleh tenaga kerja untuk setiap kilogram produk ikan pindang yang dihasilkan, yaitu sebanyak Rp. 2,156,949,- dimana jika dipersentasekan adalah sebesar 0,1%. Selanjutnya keuntungan perusahaan adalah selisih antara nilai tambah dengan nilai tenaga kerja, sehingga nilai tambah bersih yang diterima oleh perusahaan adalah sebesar Rp. 2.111.831 dengan persentase keuntungan sebesar 19,2%.

Margin pada industri pemindangan di daerah penelitian adalah sebesar Rp.2.854.444 per kilogram bahan baku dengan cara mengurangi nilai output dengan nilai bahan baku. Untuk persentase tingkat pendapatan tenaga kerja diperoleh dengan cara membandingkan tingkat pendapatan tenaga kerja dengan nilai margin di kalikan dengan 100%, sehingga diperoleh 0,1%. Untuk sumbangan input lainnya diperoleh dengan membandingkan besarnya sumbangan input per kilogram dengan besarnya margin yang diperoleh maka diperoleh sumbangan input lainnya sebesar 25,9%. Sedangkan persentase keuntungan diperoleh dengan cara membandingkan rata-rata tingkat keuntungan dengan margin di kalikan dengan 100% maka diperoleh persentase tingkat keuntungan adalah sebesar 74%.

Hasil analisis diatas menunjukkan bahwa dengan adanya perlakuan ikan segar menjadi ikan pindang akan mendapatkan tambahan nilai produksi yang lebih besar bila dibandingkan dengan menjual ikan dalam keadaan segar. Adanya usaha perubahan bentuk dari ikan segar menjadi ikan pindang dan juga dengan memperhatikan kualitas ikan laut yang digunakan sehingga berpengaruh terhadap besarnya nilai jual ikan pindang.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode tabel Hayami (1987) dapat disimpulkan bahwa pengolahan ikan segar menjadi produk ikan pindang pada industri pemindangan di Kalurahan Bintaro Kecamatan Ampenan Kota Mataram dalam satu kali proses produksi, dengan menggunakan bahan baku sebanyak 816 kg ikan tongkol segar sekali proses produksi dan menghasilkan ikan pindang sebesar 489 kg, dimana dari hasil analisis diperoleh bahwa nilai tambah yang diperoleh adalah sebesar Rp.2.113.988. dengan rasio nilai tambah sebesar 19,2 %, dan keuntungan yang diterima oleh perusahaan adalah sebesar Rp. 2.111.831,- atau jika dipersentasekan adalah sebesar 74,0 %.

Saran

Pihak perusahaan perlu terus melakukan efisiensi terutama dalam hal biaya dan penggunaan bahan baku dalam kegiatan pengolahan bahan baku agar dapat lebih memperbesar nilai tambah produk yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia T. U., Henik P., Saptya P., (2010). *Analisis Keuntungan Dan Nilai Tambah Agroindustri Pemindangan Ikan Di Kecamatan Puger Kabupaten Jember*. Jurnal Agribest, UM Jember
- Anonimous. (2021). *Monografi Kecamatan Ampenan*. Kecamatan Ampenan

- Boediono. (2020). *Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomi*. BPFE UGM, Yogyakarta
- Hayami Y. (1987), *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, a Perspective From Sunda Village*, CGPRT Center, Bogor.
- I Gede Suranaya Pandit. (2016). *Teknologi Pemindangan Ikan Tongkol*. Warmadewa University Press.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan*. Alfabeta, Bandung