

ANALISIS RANTAI NILAI PENGOLAHAN IKAN PATIN
(Pangasianodon hypophthalmus)
(Studi Kasus di UD. Dua Putri Kabupaten Pasuruan)

SKRIPSI



Oleh

Sinta Agustina
NIM D41170440

PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGROINDUSTRI
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2022

ANALISIS RANTAI NILAI PENGOLAHAN IKAN PATIN
(Pangasianodon hypophthalmus)
(Studi Kasus di UD. Dua Putri Kabupaten Pasuruan)

SKRIPSI



Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pertanian (S, Tr.P)
di Program Studi Manajemen Agroindustri
Jurusan Manajemen Agribisnis

Oleh

Sinta Agustina
NIM D41170440

PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGROINDUSTRI
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2022

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
JURUSAN MANAGEMEN AGRIBISNIS

ANALISIS RANTAI NILAI IKAN PATIN (*Pangasianodon hypophthalmus*)
(Studi Kasus di UD. Dua Putri Kabupaten Pasuruan)

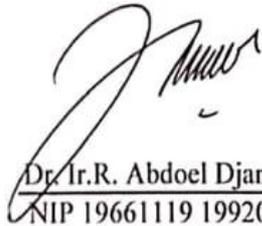
Sinta Agustina NIM D41170440
Telah Diuji pada Tanggal:

Tim Penguji :
Ketua,



Dr. Ir. Ridwan Iskandar, MT
NIP 19590918 198903 1 003

Sekretaris,



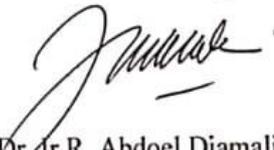
Dr. Ir. R. Abdoel Djamali, M.Si
NIP 19661119 199202 1 001

Anggota,



Dr. Tanti Kuswati, S.Sos, M.Si
NIP 19700913 200501 2 001

Pembimbing



Dr. Ir. R. Abdoel Djamali, M.Si
NIP 19661119 199202 1 001

Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis



Taufik Huda, S.Pd, M.Pd
NIP 19740902 200501 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sinta Agustina

NIM : D41170440

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa segala pernyataan dalam Skripsi saya yang berjudul “**ANALISIS RANTAI NILAI PENGOLAHAN IKAN PATIN** (*Pangasianodon hypophthalmus*) (**Studi Kasus di UD. Dua Putri Kabupaten Pasuruan**) merupakan gagasan dan hasil karya saya sendiri dengan arahan komisi pembimbing dan belum pernah diajukan dalam bentuk apapun pada perguruan tinggi manapun.”

Semua data dan informasi yang digunakan telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam naskah dan dicantumkan dalam daftar pustaka pada bagian akhir skripsi ini.

Jember, 10 Agustus 2022

Sinta Agustina
D41170440



PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN
AKADEMIS

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :
Nama : Sinta Agustina
Nim : D41170440
Prodi : Manajemen Agroindustri
Jurusan : Manajemen Agribisnis

Demi pengembangan Ilmu Pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember, Hak Bebas Royalti Non-Eksekusif (*Non-Eksekutif Royalty Free Right*) atas Karya Ilmiah saya berupa **Skripsi yang berjudul:**

ANALISIS RANTAI NILAI PENGOLAHAN IKAN PATIN (*Pangasianodon hypophthalmus*) (Studi Kasus di UD. Dua Putri Kabupaten Pasuruan)

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksekutif ini UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember berhak menyimpan, mengalih media atau forma, mengelolah dalam bentuk pangkalan Data (*Database*), mendistribusikan karya dan menampilkan atau mempublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Politeknik Negeri Jember, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas Pelanggaran Hak Cipta dalam Karya Ilmiah ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Dibuat di : Jember
Pada Tanggal : 10 Agustus 2022
Yang Menyatakan,



: Sinta Agustina
NIM : D41170440

MOTTO

“Jangan engkau bersedih sesungguhnya Allah bersama kita”
[9:40]

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”
[2:286]

“Tidak ada balasan untuk kebaikan selain kebaikan (Pula).”
[55:60]

“Dan aku menyerahkan urusanku kepada Allah.”
[40:44]

PERSEMBAHAN

Dengan segala puja dan puji syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa serta atas dukungan dan doa dari orang-orang tercinta, akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Oleh karena itu saya mempersembahkan skripsi yang telah saya susun ini kepada:

1. Allah SWT, atas segala rahma dan hidayah-Nya yang telah memberikan kesehatan dan kemudahan dalam menuntut ilmu.
2. Ibu Putiyah dan Alm. Bapak Sujono yaitu orang tua saya yang sangat saya cintai, terimah kasih atas semua didikan dan pengalaman hidup yang kalian berikan sehingga saya Insyaa Allah akan menjadi orang yang yang baik dan bermanfaat. Terimah kasih atas doa yang senantiasa mengiringi disetiap langkahku, terkhusus kepada Alm. bapak semoga bapak merasa senang disana melihat anak terakhirnya sampai dititik ini walaupun banyak rintangan.
3. Kakak saya Putri Sundari dan Vany Bayu selalu ada dan membantu saya dalam setiap kesulitan serta keponakan Garda Jagad Nalendra Panuluh yang sangat saya cintai.
4. Muhammad Rifqi Bahas Partner yang selalu ada dalam keadaan apapun, terima kasih sudah ada dihidup saya.
5. Bapak Dr. Ir. R. Abdoel Djamali, M.Si selaku dosen pembimbing. Terimah kasih banyak atas bimbingan yang diberikan saat tugas akhir dan ilmu yang saya dapat dari beliau semoga dapat bermanfaat.
6. Bapak Dr.Ir. Ridwan Iskandar, MT selaku dosen penguji. Terimah kasih atas masukan dan motivasi yang diberikan sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir saya.
7. Dr. Tanti Kuswati, S.Sos, M.Si selaku dosen penguji sekaligus dosen wali saya. Terimah kasih atas masuknyang diberikan untuk tugas akhir saya serta membimbing saya selama saya kuliah.
8. Terimah kasih untuk sahabat saya khususnya tutuz, ana, icha, ziah, firda, mambhoo, nawawi, bella, maren, rere, nadia basyaeb, maretta dan arti yang telah ada dihidup saya mulai kecil hingga sekarang ini sehingga kehidupan saya lebih berwarna dengan adanya mereka.

9. Semua teman-teman prodi MID 17 khususnya golongan A telah berbagi kasih selama kuliah.
10. Dan yang tidak kalah penting terima kasih kepada diri saya sendiri Sinta Agustina selalu kuat dan bertahan di segala keadaan apapun.

ANALISIS RANTAI NILAI PENGOLAHAN IKAN PATIN (*Pangasianodon hypophthalmus*) **(Studi Kasus di UD. Dua Putri Kabupaten Pasuruan)**

Sinta Agustina
Program Studi Manajemen Agroindustri
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Ikan patin merupakan jenis ikan yang cukup digemari masyarakat dan dapat dengan mudah dijumpai di pasar maupun super market. Kabupaten Pasuruan merupakan salah satu daerah yang terdapat banyak budidaya ikan patin hingga usaha pengolahan ikan patin salah satunya yang dilakukan oleh UD. Dua Putri. Usaha ini mengolah ikan patin *fillet* menjadi produk stik ikan patin dan abon ikan patin yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari ikan patin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rantai nilai olahan ikan patin, menganalisis besar biaya total, penerimaan dan pendapatan pada perusahaan, serta menentukan nilai tambah olahan ikan patin pada UD. Dua Putri. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dan kuantitatif dengan metode pengambilan data melalui pengamatan secara langsung dan wawancara terhadap pihak terkait, sedangkan analisis rantai nilai menggunakan metode Hayami modifikasi. Dari hasil penelitian yang dilakukan, rantai nilai dari produk olahan di UD. Dua Putri yang meliputi stik ikan patin dan abon ikan patin melibatkan tiga pelaku utama, yang pertama yaitu Mitra UMKM atau pengepul yang berperan sebagai pemasok bahan baku fillet ikan patin, kedua yaitu bagian pengolahan stik dan abon ikan patin dan ketiga yaitu distributor yang menjual atau menyalurkan produk dari UD. Dua Putri ke konsumen. Hasil dari perhitungan biaya produksi, total biaya yang dikeluarkan oleh UD. Dua Putri untuk memproduksi olahan ikan patin sebesar Rp. 6,857,636/bulan. Total penerimaan yang diterima dari hasil penjualan olahan ikan patin adalah Rp. 10,800,000/bulan. Sedangkan total pendapatan yang diterima oleh UD. Dua Putri sebesar Rp. 3,942,364/bulan. Hasil analisis nilai tambah produk olahan ikan patin dengan metode Hayami, nilai tambah yang didapatkan produk stik ikan patin yaitu sebesar Rp. 13,749 dengan rasio nilai tambah 20,62%. Sedangkan untuk produk abon ikan patin nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp. 40,194 dengan rasio nilai tambah 48,23%.

Kata Kunci: Rantai Nilai, Stik Ikan Patin, Abon Ikan Patin, Nilai Tambah

VALUE CHAIN ANALYSIS OF PROCESSING CATFISH (*Pangasianodon hypophthalmus*) (Case Study at UD. Dua Putri, Pasuruan Regency)

Sinta Agustina
Agroindustry Management Study Program
Department of Agribusiness Management

ABSTRACT

Catfish is a popular fish among wide community. Catfish is often found in markets and super markets easily. Catfish cultivation and catfish products is also widely found in Pasuruan Regency, one of them is produced by UD. Dua Putri. This business processes catfish fillets into catfish sticks and catfish floss with the purpose to increased the added value of catfish. This study aims to know the value chain of catfish product, analyze the total cost, revenue and profits oh the company and determine the added value of catfish product at UD. Dua Putri. This research is a type of descriptive and quantitative research with data collection methods through direct observation and interviews with related parties, while value chain analysis uses the modified Hayami method. The result of this study shows that the value chain of UD. Dua Putri products, which includes catfish sticks and catfish floss, involves three main sector: Micro, Small and Medium Enterprises (UMKM) as the partner of UD. Dua Putri who supply a raw materials (fillet product), the second is processing section to produce catfish products and the last is distributors who sell and distribute products from UD. Dua Putri to consumers. The cost analysis shows that total production costs is Rp. 6,857,636/month. The total revenue received from the catfish products sales is Rp. 10,800,000/month. While the total income received by UD. Dua Putri Rp. 3,942,364/month. The results of added value analysis using the Hayami method, the added value obtained by the catfish stick products is Rp. 13,749 with a added value ratio of 20.62%. Meanwhile, for the catfish floss, the added value obtained is Rp. 40,194 with a added value ratio of 48.23%.

Keywords: Value Chain, Catfish Stick, Catfish Floss, Added Value

RINGKASAN

“ANALISIS RANTAI NILAI PENGOLAHAN IKAN PATIN (*Pangasianodon hypophthalmus*) (Studi Kasus di UD. Dua Putri Kabupaten Pasuruan)”, Sinta Agustina, Nim D41170440, Tahun 2022, 76 hlm, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. R. Abdoel Djamali, M.Si (Dosen Pembimbing).

Indonesia adalah negara yang mempunyai wilayah perairan yang sangat luas sehingga sektor perikanan merupakan salah satu potensi ekonomi besar apabila dapat dimanfaatkan dengan baik. Ikan patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) adalah salah satu ikan asli perairan Indonesia yang telah berhasil didomestikasi karena banyak digemari masyarakat sehingga ikan patin dan produk olahannya banyak dijumpai dipasar maupun super market.

“UD. Dua Putri” merupakan UMKM yang memproduksi hasil olahan ikan patin yang berlokasi di Kabupaten Pasuruan. Berbeda dengan UMKM lainnya, UD. Dua Putri memiliki produk yang inovatif diantaranya stik ikan patin dan abon ikan patin. Sebelumnya ikan patin hanya diolah dengan cara dipanggang atau dijadikan olahan masakan yang tidak dapat bertahan lama, selain itu kurangnya inovasi berakibat tidak semua kalangan menyukainya. Keterbatasan pengolahan ikan patin mendorong UD. Dua Putri untuk menciptakan produk-produk ikan patin dengan harga jual lebih tinggi dan produk yang inovatif serta tahan lama.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis aktivitas-aktivitas yang memberikan nilai tambah, baik yang berasal dari dalam dan luar perusahaan. Nilai berawal dari bahan mentah sampai dengan penanganan produk olahan sampai ditangan konsumen. Selain itu, analisis rantai nilai dapat membantu UD. Dua Putri untuk mengidentifikasi aktivitas dalam rantai nilai yang menghasilkan nilai dan keunggulan bersaing produk yang dihasilkan.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dan kuantitatif. Penelitian deskriptif bertujuan menjabarkan sesuatu dengan cara mendeskripsikan, mencatat, menganalisis, dan menginterpretasikan kondisi yang terjadi pada suatu rantai nilai yang terjadi pada UD. Dua Putri. Sedangkan penelitian kuantitatif dipergunakan untuk menganalisis nilai tambah dan analisis biaya usaha di UD. Dua Putri.

Rantai nilai pengolahan dari bahan baku fillet ikan patin menjadi dua produk unggulan UD. Dua Putri yaitu stik ikan patin dan abon ikan patin melibatkan tiga pelaku utama, diantaranya Mitra UMKM Ikan patin fillet atau pengepul yang berperan sebagai pemasok bahan baku, bagian pengolahan stik ikan patin dan abon ikan patin dan distributor yang menjual atau menyalurkan produk dari UD. Dua Putri ke konsumen.

Hasil dari perhitungan biaya produksi, total biaya yang dikeluarkan oleh UD. Dua Putri untuk memproduksi olahan ikan patin sebesar Rp. 6,857,636/bulan. Total penerimaan yang diterima dari hasil penjualan olahan ikan patin adalah Rp. 10,800,000/bulan. Sedangkan total pendapatan yang diterima oleh UD. Dua Putri sebesar Rp. 3,942,364/bulan.

Hasil analisis nilai tambah produk olahan ikan patin dengan metode Hayami, nilai tambah yang didapatkan produk stik ikan patin yaitu sebesar Rp. 13,749 dengan rasio nilai tambah 20,62%. Sedangkan untuk produk abon ikan patin nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp. 40,194 dengan rasio nilai tambah 48,23%.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNATAAN	iii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI	iv
HALAMAN MOTTO	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
RINGKASAN	viii
PRAKATA	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 PENELITIAN TERDAHULU	5
2.2 Ikan Patin	9
2.3 Rantai Nilai	10
2.4 Nilai Tambah.....	11
2.5 Sistem Produksi.....	13
2.6 Struktur Biaya Produksi	13
2.7 Kerangka Pemikiran.....	15

BAB 3 METODE PENELITIAN	16
3.1 Rencana Penelitian.....	16
3.2 Teknik Pengambilan Sampel.....	16
3.3 Instrumen Penelitian.....	16
3.4 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	16
3.5 Prosedur Pengumpulan Data.....	17
3.6 Devisi Oprasional Variabel.....	17
3.7 Rantai Pasok Pada Dua Putri.....	19
3.8 Tenik Analisis.....	19
3.8.1 Analisis Rantai Nilai.....	19
3.8.2 Analisis Biaya Usaha.....	20
3.8.3 Analisis Nilai Tambah.....	22
 BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	 24
4.1 Hasil Penelitian	24
4.1.1 Sistem Produksi	24
4.2 Analisis Data.....	28
4.3 Pembahasan	46
4.3.1 Analisis Rantai Nilai Pengolahan Ikan Patin UD. Dua Putri.....	46
4.3.2 Analisa Biaya Usaha	45
4.3.3 Analisis Nilai Tambah	46
 BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	 50
5.1 Kesimpulan	50
5.2 Saran	50
 DAFTAR PUSTAKA	 52
LAMPIRAN	54

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	15
Gambar 3.1 Analisis Rantai Nilai Porter	20
Gambar 4.1 Diagram Alir Proses Pengolahan Stik Ikan Patin	24
Gambar 4.2 Diagram Alir Proses Pengolahan Abon Ikan Patin.....	27
Gambar 4.3 Rantai Nilai Produk Stik dan Abon Ikan Patin Secara Umum	29
Gambar 4.4 Rantai Nilai Ikan Patin.....	35

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Prosedur Nilai Tambah Metode Hayami	22
Tabel 4.1 Penjelasan Rantai Nilai Ikan Patin Pada UD. Dua Putri	32
Tabel 4.2 Penjelasan Rantai Nilai Ikan Patin Pada UD. Dua Putri	36
Tabel 4.3 Biaya Tetap Stik Ikan Patin di UD. Dua Putri Pasuruan.....	40
Tabel 4.4 Biaya Variabel Stik Ikan Patin di UD. Dua Putri Pasuruan	41
Tabel 4.5 Biaya Tetap Abon Ikan Patin di UD. Dua Putri Pasuruan	42
Tabel 4.6 Biaya Variabel Abon Ikan Patin.....	42
Tabel 4.7 Total Penerimaan Stik Ikan Patin dan Abon Ikan Patin	43
Tabel 4.8 Total Keuntungan Stik Ikan Patin dan Abon Ikan Patin per bulan	44
Tabel 4.9 Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	44
Tabel 4.10 Analisa dan Pendapatan Bersih Stik dan Abon Ikan Patin UD. Dua Putri.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Gambaran Umum.....	54
Lampiran 2. Kuesioner Penelitian UD. Dua Putri.....	55
Lampiran 3. Kuesioner Penelitian di Pemasok Ikan Patin di UD Dua Putri.....	62
Lampiran 4. Alat dan Bahan	64
Lampiran 5. Proses Produksi	68

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang mempunyai wilayah perairan yang sangat luas dan mempunyai potensi besar jika dimanfaatkan dengan baik. Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia. Terbentang dari Sabang hingga Merauke, Indonesia memiliki 17.499 pulau dengan luas total wilayah Indonesia sekitar 7,81 juta km². Dari total luas wilayah tersebut, 3,25 juta km² adalah lautan dan 2,55 juta km² adalah Zona Ekonomi Eksklusif. Hanya sekitar 2,01 juta km² yang berupa daratan. Dengan luasnya wilayah laut yang ada, Indonesia memiliki potensi kelautan dan perikanan yang sangat besar., hal ini dikonfirmasi dari data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). Sehingga sektor perikanan memiliki pengaruh yang sangat besar untuk meningkatkan perekonomian di Indonesia. Ikan patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) adalah salah satu ikan asli perairan Indonesia yang telah berhasil didomestikasi. Jenis-jenis ikan patin di Indonesia sangat banyak, antara lain *Pangasius pangasius* atau *Pangasius jambal*, *Pangasius humeralis*, *Pangasius lithostoma*, *Pangasius nasutus*, *pangasius polyuranodon*, *Pangasius nienwenhuisii* (Kordi, 2005).

Di habitat aslinya, penyebaran geografis ikan patin cukup luas, meliputi hampir di seluruh wilayah Indonesia. Secara alami ikan patin ini banyak ditemukan di sungai-sungai besar dan berair tenang di Sumatra, seperti Sungai Musi, Way Rerem, Batanghari dan Indragiri. Sementara itu di Jawa, ikan patin dapat ditemukan di sungai-sungai besar, seperti Sungai Brantas dan Bengawan. Bahkan keluarga dekat lele ini juga dapat dijumpai di sungai-sungai besar di Kalimantan, seperti sungai Kayan, Berau, Berito, Kahayan dan Kapuas (Rifka, 2017).

Di Pasuruan ikan patin merupakan ikan yang cukup digemari masyarakat sehingga banyak dijumpai dipasar maupun super market. Sehingga Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) mengolah ikan patin menjadikan nilai tambah dengan menghasilkan produk ikan patin.

Menurut situs resmi pemerintah Kabupaten Pasuruan, budidaya ikan tawar terus berkembang, salah satu budidaya ikan air tawar adalah ikan patin yang terletak di Kecamatan gempol. Ikan patin dikembangkan di Kabupaten pasuruan karna memiliki nilai

ekonomis yang tinggi dengan teknologi budidaya yang relatif mudah. Dengan adanya potensi ikan patin yang cukup besar di Kabupaten Pasuruan sehingga banyak bermunculan usaha mikro pengolahan ikan patin agar menghasilkan nilai ekonomis yang lebih tinggi.

“UD. Dua Putri” merupakan UMKM yang memproduksi hasil olahan ikan patin yang berlokasi di Kabupaten Pasuruan. Berbeda dengan UMKM lainnya UD. Dua Putri memiliki produk yang Inovasi diantaranya memproduksi stik ikan patin dan abon ikan patin, sebelumnya ikan patin hanya diolah dengan cara dipanggang atau dijadikan olahan masakan yang tidak dapat bertahan lama selain itu kurangnya inovasi sehingga tidak semua kalangan suka dan membutuhkan rasa yang baru. Keterbatasan pengolahan ikan patin mendorong UD. Dua Putri untuk menciptakan produk-produk ikan patin dengan harga jual lebih tinggi. Berdasarkan UU 20 Tahun 2008 pasal 6 mengatakan ada Kriteria Usaha Mikro ada 2 yaitu yang pertama memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan yang kedua yaitu bangunan tempat usaha memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah). Berdasarkan Undang-undang tersebut yang telah ditetapkan oleh pemerintah UD. Dua Putri termasuk UMKM mikro yang memiliki pendapatan dibawah ketentuan tersebut.

Proses pembuatan stik ikan patin menggunakan semi modern, adonan stik ikan patin di tipisakan dan dicetak sesuai ukuran yang telah ditentukan dengan menggunakan pencetak adonan. Pengolahan ikan patin menjadi abon ikan patin menggunakan cara tradisional dengan menyiapkan bahan baku ikan patin. UD. Dua Putri memilih bahan baku ikan patin yang sudah di *fillet*. Bahan baku sebelum dimasak direbus terlebih dahulu kemudian dimasak kembali menggunakan wajan yang besar dicampur bumbu khas UD. Dua Putri.

Pengolahan ikan patin menjadi produk di UD. Dua Putri membutuhkan bahan baku yaitu ikan patin yang sudah di *fillet* dibutuhkan untuk produksi dan jenis ikan patin yang digunakan adalah ikan patin jambal yang banyak ditemui diperairan indonesia. *Fillet* patin dipilih karna lebih mudah untuk diolah tanpa melakukan pemisahan daging dan tulang ikan patin pada saat akan di produksi. UD. Dua Putri memiliki mitra untuk pemasok tetap untuk persediaan bahan baku, kapasitas bahan baku 90 kg ikan patin perbulan dengan menghasilkan produk patin stick dan abon patin. Produksi olahan ikan patin dimulai dari pengadaan bahan baku sampai dengan proses pemasaran sampai ditangan konsumen.

Rantai Nilai (*value chain*) adalah pola yang digunakan perusahaan untuk memahami posisi biayanya dan untuk mengidentifikasi cara-cara yang dapat digunakan untuk

memfasilitasi implementasi dari strategi tingkat bisnisnya. Rantai nilai menunjukkan bagaimana sebuah produk bergerak dari tahap bahan baku ke pelanggan akhir. Rantai nilai menggambarkan berbagai kegiatan yang diperlukan untuk membawa produk atau jasa dari konsepsi, melalui berbagai tahapan produksi (melibatkan kombinasi transformasi fisik dan masukan dari berbagai produsen jasa), pengiriman pada konsumen akhir, dan pembuangan akhir setelah digunakan (Amirullah, 2015).

Analisis Rantai nilai dapat membantu UD. Dua Putri untuk menemukan masalah dan menentukan nilai tambah yang dapat dimaksimalkan. Oleh karena itu peneliti sangat ingin melakukan penelitian dengan judul “Analisis Rantai Nilai Pengolahan Ikan Patin” (*Pangasianodon hypophthalmus*) studi kasus di UD. Dua Putri Kabupaten Pasuruan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka permasalahan yang didapat antara lain:

- a. Bagaimana rantai nilai olahan ikan patin pada perusahaan UD. Dua Putri?
- b. Berapa besar biaya total, penerimaan dan pendapatan pada perusahaan UD. Dua Putri?
- c. Berapakah nilai tambah olahan ikan patin pada perusahaan UD. Dua Putri?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui rantai nilai olahan ikan patin pada perusahaan UD. Dua Putri
- b. Menganalisis besar biaya total, penerimaan dan pendapatan pada perusahaan UD. Dua Putri
- c. Menentukan nilai tambah olahan ikan patin pada perusahaan UD. Dua Putri

1.4 Manfaat penelitian

Berdasarkan tujuan Penelitian, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi:

- a. Perusahaan

Sebagai informasi untuk bahan pertimbangan dalam meningkatkan keunggulan produk olahan ikan patin di UD. Dua Putri

b. Peneliti

Peneliti dapat menerapkan ilmu manajemen yang diperoleh saat kuliah dengan meneliti secara langsung di Perusahaan UD. Dua Putri dengan menggunakan Rantai nilai.

c. Akademisi

Sebagai bahan referensi yang dapat diambil dalam penelitian selanjutnya.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu sangat penting untuk dijadikan perbandingan sekaligus referensi bagi peneliti. Hasil dari penelitian terdahulu dapat dikembangkan dengan penelitian yang baru. Penelitian terdahulu bersumber dari Jurnal dan skripsi, sebagai berikut:

Berdasarkan Penelitian Adi Wahyu Dwi Nugroho et al (2017) yang berjudul “Analisis Rantai Nilai Usaha Agroindustri Ikan Patin Selai di Desa Penyesawan Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar ” dapat diketahui bahwa penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi rantai nilai agroindustri ikan patin di Desa Penyesawan, untuk menganalisis nilai atau margin yang diterima pada setiap rantai yang terlibat dalam agroindustri patin dan menganalisis nilai tambah selai patin di Desa Penyesawan. Metode penentuan sampel menggunakan metode purposive sampling. Dengan metode ini didapatkan 9 pelaku usaha agroindustri garam ikan patin sebagai sampel penelitian. Metode analisis data yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer berupa angket berupa angket dan data sekunder berupa data yang diperoleh dari instansi terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada 2 pola rantai nilai yaitu pola I: petani-pelaku bisnis-konsumen (19,26) dan pola II: petani-pelaku usaha-pedagang pengecer-konsumen (10,41). Perbandingan efisiensi pemasaran pada tingkat aktor yang sama menunjukkan bahwa rantai nilai pola II lebih efisien daripada rantai nilai pola I (10,41).

Berdasarkan penelitian Muhammad Syibil (2013) yang berjudul, “Analisis Rantai Nilai Pada Komoditas Jamur Tiram Putih di Kabupaten Bogor (Studi Kasus Pada P4S Nusa Indah)” menyatakan bahwa anggota rantai pasokan jamur tiram putih terdiri dari anggota primer (P4S Nusa Indah, pengumpul, dan pengecer) dan anggota sekunder (pemasok bahan baku dan kemasan). Pola aliran rantai pasok yaitu dari P4S Nusa Indah, pedagang pengumpul dan terakhir ke pedagang pengecer. Distribusi nilai tambah yang didapat oleh setiap pihak adalah : (1) 19,83% untuk P4S Nusa Indah selaku petani, (2) 16,86 % yang diperoleh oleh pedagang pengumpul, dan (3) sebesar 35% yang diperoleh oleh pedagang pengumpul. Bagi P4S Nusa Indah mendapatkan margin sebesar Rp. 1.485 per kg jamur tiram putih. Sedangkan margin yang didapat pedagang pengumpul sebesar Rp. 1.196 per kg. Berdasarkan penelitian Narakusuma et al (2013) yang berjudul “Rantai Nilai Produk Olahan

Buah Manggis” dapat diketahui bahwa kesulitan dari PT Inti Kiat Alam (PT IKA) untuk mendapatkan manggis (*grade A*) sebagai bahan baku produksi karena adanya kompetisi dengan eksportir. Kendala utama terdapat pada keterbatasan mesin yang dimiliki BBP Mektan dan belum meratanya informasi nilai tambah ditingkat petani. Hasil analisis nilai tambah produk manggis di BBP Mektan menunjukkan kapsul herbal kulit sebesar Rp153.723/kg manggis, dodol biji sebesar Rp72.500/kg manggis, tepung kulit sebesar Rp56.144/ kg manggis, dan koktail sebesar Rp18.043/kg manggis.

Berdasarkan penelitian Donny Puja Puspito et al (2016) dengan judul “Analisis Rantai Nilai Ubi Kayu (*Manihot esculante crantz*) di Kabupaten Pati” dapat diketahui bahwa penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pemetaan rantai nilai, tata kelola, peningkatan rantai nilai dan pemasaran margin singkong di Kabupaten Pati. metode dasar yang digunakan penelitian deskriptif analisis. Hasil penelitian menunjukkan ada tiga model rantai nilai oleh lima pelaku yaitu petani, penebas, penggiling, makelar, dan kolektor tepung. Tata kelola nilai singkong rantai dianalisis melalui tiga pendekatan yaitu struktur koordinasi, aturan dan peraturan, dan penyedia informasi dan layanan. Peningkatan dalam rantai nilai yang diidentifikasi dalam beberapa aspek peningkatan proses, produk, dan fungsi. Fungsi yang disempurnakan secara efektif perlu dilakukan karena akan menghasilkan dampak positif pada pelaku rantai nilai.

Berdasarkan penelitian Eka Widayat Julianto dan Darwanto (2016) dengan judul “Analisis Rantai Nilai (*Value Chain*) Jagung Di Kecamatan Toroh Kabupaten Grobogan” dapat diketahui bahwa pertanian menjadi salah satu sector penyumbang terbesar untuk PDB. Salah satu subsector yang menjadi unggulan adalah tanaman pangan. Jagung menjadi salah satu tanaman pangan yang menyumbang cukup besar, salah satu daerah yang menjadi penghasil jagung terbesar di Jawa Tengah adalah Kabupaten Grobogan sehingga jagung menjadi ikon daerah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis rantai nilai jagung di Kabupaten Grobogan, serta merumuskan strategi untuk mengembangkan jagung. Dalam penelitian ini data yang digunakan berupa data primer dan data sekunder.

Berdasarkan penelitian Maria M.I. Sampit et al (2016) dengan judul “Analisis Rantai Nilai Gula Aren (Studi Kasus Pada Petani Nira Di Tomohon)” dapat diketahui bahwa Aren atau enau (*Arrenga pinnata Merr*) adalah salah satu keluarga palma yang memiliki potensi nilai ekonomi yang tinggi dan tumbuh subur di wilayah-wilayah tropis seperti Indonesia, Thailand, Filipina dan daerah-daerah tropis lainnya. Aren banyak diusahakan dari nira yang

diolah untuk menghasilkan gula Aren yang memiliki pasar internasional yang sangat luas. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi rantai nilai gula Aren di Kota Tomohon dengan mengambil studi kasus pada Petani Nira. Hasil analisis menunjukkan bahwa: (1) Aliran rantai nilai gula Aren secara umum melibatkan 3 pelaku utama yaitu petani/pengolah-pedagangkonsumen. (2) Rantai nilai gula Aren terbagi atas 2 aktivitas yaitu aktivitas utama yang terdiri dari logistik masuk, operasi, logistik keluar (*output*), dan pemasaran gula Aren. Kedua, aktivitas penunjang yang terdiri dari infrastruktur produksi gula Aren, pengembangan SDM, pengembangan teknologi, dan pengadaan. (3) Dari analisis SWOT, usaha gula Aren mampu bertahan untuk jangka panjang dan perlu adanya perkembangan.

Berdasarkan penelitian Julian Witjaksono (2017) dengan judul “Kajian Rantai Nilai Dan Analisis Nilai Tambah Jagung (Studi Kasus Di Kabupaten Konawe, Provinsi Sulawesi Tenggara)” dapat diketahui bahwa jagung merupakan komoditas penting di Sulawesi Tenggara dan juga sebagai sumber pendapatan utama bagi petani kecil. Kajian ini menggunakan metode deskriptif untuk rantai pasok, metode Hayami untuk analisis nilai tambah, dan analisis SWOT. Hasil studi menunjukkan bahwa nilai tambah tertinggi diperoleh dari usaha jagung rebus dan terendah adalah petani jagung (masing-masing Rp 303.900,00/kg dan Rp 9.900,00/kg), sedangkan pedagang pengumpul mendapatkan nilai tambah sebesar Rp 235.960,00/kg. Hasil analisis margin mengindikasikan nilai tertinggi diperoleh para pengusaha jagung rebus dan margin terendah di tingkat petani.

Berdasarkan penelitian Alexander Samuel *et al* (2017) dengan judul “Analisis Rantai Nilai pada UMKM dari Susu Kedelai di Denpasar” dapat diketahui bahwa pada nilai tambah proses pengolahan kedelai menjadi susu kedelai tertinggi terdapat pada UMKM susu kedelai biasa (impor) yaitu sebesar Rp 41.091,25/kg (50,53). Nilai tambah pada proses pengolahan kedelai menjadi susu kedelai terendah diperoleh UMKM susu kedelai edamame yaitu sebesar Rp 72.810,04/kg (41,87%). Nilai tambah pemasaran produk susu kedelai edamame untuk masing-masing lembaga pemasaran tergolong rendah karena masih dibawah 50%. Nilai tambah pemasaran tertinggi terdapat pada Produsen (Pak Alit Wardana) yang menjual produknya langsung kepada konsumen yaitu sebesar Rp 2.310,41/botol dengan rasio 33,01%. Nilai tambah pemasran produk susu kedelai biasa (impor) untuk masing-masing lembaga pemasaran juga tergolong rendah karena masih dibawah 50%. Nilai tambah

pemasaran tertinggi terdapat pada Produsen (Bu Ririn) dari menjual produknya langsung kepada konsumen yaitu sebesar Rp 1.870,38/botol dengan rasio $34,01\% < 50\%$.

Berdasarkan penelitian Argarini et al (2017) yang berjudul, “Analisis Rantai Nilai Komoditas Ikan air Tawar Unggulan di Kota Tangerang”, menyatakan bahwa Rantai pasok ikan lele melibatkan empat pelaku, yaitu petani, pedagang pengumpul, pedagang pasar tradisional dan pedagang olahan ikan. Kondisi rantai pasok dan sistem pemasaran belum berjalan secara efektif dan efisien, terutama pada tingkat petani karena keterbatasan produksi ikan lele yang menyebabkan terputusnya rantai pasok ikan lele hasil produksi petani di Kota Tangerang dan menandakan belum berhasilnya program ketahanan pangan Kota Tangerang. Secara umum, rantai nilai belum berjalan dengan baik karena adanya kesenjangan margin penerimaan, yaitu pada petani. Margin terbesar dihasilkan pada pedagang olahan ikan, sedangkan margin terkecil pada petani. Margin yang diperoleh setiap pelaku adalah Rp 152,22 per kilogram pada petani, Rp 2.483,5 perkilogram pedagang pengumpul, Rp 2.515,38 per kilogram pedagang pasar tradisional dan Rp 44.892,05 per kilogram pada pedagang olahan ikan lele. Hasil analisis dan perhitungan nilai tambah di tingkat petani sebesar Rp 5.532,96 per kilogram selama 3 bulan atau setara dengan Rp 61,47 per kilogram per hari, pedagang pengumpul sebesar Rp 2.368,23 per kilogram, pedagang pasar tradisional sebesar Rp 2.061,44 per kilogram dan pedagang olahan ikan sebesar Rp 3.578,16 per ekor atau Rp 25.047,12 per kilogram. Nilai tambah terbesar diperoleh pedagang olahan ikan, sedangkan nilai tambah terkecil diperoleh petani.

Penelitian ini memiliki persamaan, perbedaan serta kebaruan dibandingkan dengan penelitian terdahulu. Persamaan dalam penelitian ini dengan penelitian terdahulu yaitu dalam penggunaan metode analisis rantai nilai dan nilai tambah. Perbedaan ini terletak pada pemilihan lokasi, jenis produk, dan responden serta operasional variabel yang digunakan. Pada operasional variabel disesuaikan dengan kebutuhan penelitian pada UD.Dua Putri. Sedangkan penelitian ini memiliki kebaruan yaitu penelitian ini menganalisis rantai nilai yang satu satunya meneliti rantai nilai dan nilai tambah serta analisis biaya produksi pada UD. Dua Putri.

2.2 Ikan Patin

Rifka (2017) menyatakan bahwa ikan patin termasuk famili *Pangasidae*. Ikan patin yang masuk ke dalam kelompok lele-lelean secara lokal sering disebut sebagai ikan jambal. Sedangkan dalam Bahasa Inggris disebut *catfish* alias ikan kucing lantaran ada kumis di mulutnya. Adapun klasifikasi ikan patin adalah sebagai berikut:

Filum	: <i>Chordata</i>
Kelas	: <i>Pisces</i>
Sub-Kelas	: <i>Teleostei</i>
Ordo	: <i>Ostariophysi</i>
Sub-ordo	: <i>Siluroidea</i>
Famili	: <i>Pangasidae</i>
Genus	: <i>Pangasius</i>
Spesies	: <i>Pangasius djambal</i>

Ikan patin memiliki ciri-ciri morfologi sebagai berikut:

A. Kepala

- Kepala ikan patin relatif panjang dan melebar ke arah punggung
- Mata berukuran sedang pada sisi kanan
- Lubang hidung relatif besar
- Mulut relatif kecil dan melebar ke arah samping
- Gigi tajam dan sungut mencapai belakang mata
- Memiliki 27-39 tapis insang pada lengkung insang pertama

B. Badan

- Bentuk tubuh memanjang dan tidak memiliki sisik
- Perut lebih besar dibandingkan dengan panjang kepala
- Warna punggung abu-abu kehitaman, putih keperak-perakan pada bagian perut dan memiliki sirip transparan.
- Sirip dada mempunyai 12-13 jari-jari lunak dan sebuah jari-jari keras yang berubah menjadi patil yang bergerigi dan besar di sebelah belakangnya.
- Sirip perutnya memiliki enam jari-jari lunak
- Di bagian permukaan punggung ikan patin terdapat sirip lemak yang berukuran kecil
- Sirip ekor relatif panjang membentuk cagak dan simetris yang terletak di atas lubang dubur, terdiri dari 30-33 jari-jari lunak.

2.3 Rantai Nilai

Amirullah (2015) menyatakan bahwa rantai nilai (*Value Chain*) adalah pola yang digunakan perusahaan untuk memahami proses biayanya dan untuk mengidentifikasi cara-cara yang dapat digunakan untuk memfasilitasi implementasi dari strategi tingkat bisnisnya. Rantai nilai menunjukkan bagaimana sebuah produk bergerak dari tahap bahan baku ke pelanggan akhir. Rantai nilai menggambarkan berbagai kegiatan yang diperlukan untuk membawa produk atau jasa dari konsepsi, melalui berbagai tahapan produksi, pengiriman pada konsumen akhir, dan pembuangan akhir setelah digunakan.

Pendekatan rantai nilai (*Value Chain*) pertama kali diperkenalkan oleh Michael Porter pada pertengahan dasawarsa 1980-an dan sejak saat itu dikenal banyak orang. Pendekatan ini tidak jauh berbeda dengan pendekatan fungsional, pendekatan ini juga mencoba melakukan proses disagregasi perusahaan. Untuk mengenali kekuatan dan kelemahan perusahaan, Porter menyatakan bahwa setiap perusahaan harus dipandang sebagai kumpulan kegiatan yang dilakukan untuk mendesain, memproduksi, memasarkan, menyampaikan, dan mendukung produknya.

Rantai nilai suatu perusahaan serta cara perusahaan menyelenggarakan setiap kegiatannya merupakan cerminan dari riwayat, strategi dan rancangan perusahaan dalam mengimplementasikan strateginya, serta keadaan ekonomi yang melandasi kegiatan itu sendiri. Rantai nilai menggambarkan nilai total dan terdiri dari aktivitas nilai (*Value Activities*) dan marjin.

Porter dalam Amirullah (2015) menyatakan bahwa analisis rantai nilai memandang perusahaan sebagai salah satu bagian dari rantai nilai produk. Rantai nilai produk merupakan aktivitas yang berawal dari bahan mentah sampai dengan penanganan purna jual. Rantai nilai ini mencakup aktivitas yang terjadi karena hubungan dengan pemasok dan hubungan dengan konsumen. Aktivitas ini merupakan kegiatan yang terpisah tapi sangat tergantung satu dengan yang lain. Analisis rantai nilai membantu manajer untuk memahami posisi perusahaan pada rantai nilai produk untuk meningkatkan keunggulan kompetitif.

Singkatnya analisis rantai nilai mendukung keunggulan kompetitif stratejik pada perusahaan dengan membantu menemukan peluang untuk menambah nilai bagi pelanggan dengan cara menurunkan biaya produk atau jasa. Lebih lanjut, analisis rantai nilai dapat dipergunakan untuk menentukan pada titik mana dalam rantai nilai yang dapat mengurangi biaya atau memberikan nilai tambah.

Hariadi (2005) menyatakan bahwa dalam analisis rantai nilai, manajemen harus berusaha mengidentifikasi berbagai aktivitas yang menambah nilai bahan baku menjadi barang jadi yang siap dipakai oleh konsumen. Jika manajemen dapat memilah dengan teliti aktivitas-aktivitas tersebut, mana yang menambah nilai dan mana yang tidak menambah nilai maka berikutnya akan dengan mudah diidentifikasi struktur biaya masing-masing aktivitas. Pada dasarnya, besar kecil biaya akan dipengaruhi oleh salah satu dari dua faktor yaitu yang bersifat struktural dan bagaimana aktivitas dijalankan.

Penyebab besar kecilnya biaya yang bersifat struktural adalah faktor skala ekonomi, lamanya berkecimpung di bidang tersebut (*experience curve effect*), persyaratan teknologi tertentu, besarnya modal yang diperlukan, dan kompleksitas produk. Sementara itu besar kecilnya biaya dipengaruhi oleh bagaimana aktivitas dilaksanakan menyangkut perbaikan terus-menerus proses produksi, sikap karyawan yang proaktif, kemampuan organisasi dalam menjaga kualitas proses dan output, lamanya waktu yang diperlukan untuk memasarkan produk baru, dan bagaimana aktivitas dilaksanakan secara efisien dan efektif. Kemampuan perusahaan untuk menjalankan aktivitas yang benar dengan tepat akan dapat membantu manajemen dalam mengendalikan biaya.

Atas dasar analisis aktivitas dan biaya tersebut, perusahaan akan memutuskan apakah akan mampu mencapai keunggulan bersaing melalui strategi biaya paling murah (*cost leader strategy*) atau melalui strategi diferensiasi yang menekankan pada penjualan produk dengan spesifikasi yang berbeda atau fokus pada celah yang sempit.

2.4 Nilai Tambah

Marimin dan Maghfiroh (2013), Konsep nilai tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu input pada suatu proses produksi. Arus peningkatan nilai tambah komoditas pertanian terjadi di setiap mata rantai pasok berbeda-beda tergantung dari input dan perlakuan oleh setiap anggota rantai pasok tersebut. Nilai tambah komoditas pertanian di sektor hulu dapat dilakukan dengan menyediakan bahan baku berkualitas dan berkesinambungan yang melibatkan para pelaku pada mata rantai pertama, antara lain petanin, menyediakan prasarana pertanian, dan menyediakan teknologi. Nilai tambah secara kuantitatif dihitung dari peningkatan produktivitas, sedangkan nilai tambah secara kuantitatif adalah nilai dari meningkatnya kesempatan kerja, pengetahuan dan keterampilan SDM. Nilai tambah selanjutnya terjadi pada sektor hilir yang melibatkan industri pengolahan. Komoditas pertanian yang bersifat *perishable* (mudah rusak) dan bulky

(kamba) memerlukan penanganan atau perlakuan yang tepat, sehingga produk pertanian tersebut siap dikonsumsi oleh konsumen. Perlakuan tersebut antara lain pengolahan, pengemasan, pengawetan dan manajemen mutu untuk menambah kegunaan atau menimbulkan nilai tambah sehingga harga produk komoditas pertanian menjadi tinggi. Beberapa nilai tambah yang tidak dapat dihitung secara numeric meliputi peluang kerja yang terbuka dengan adanya industri pengolahan dan peningkatan keterampilan pekerja. Nilai tambah pada sektor retail adalah keuntungan yang didapat oleh retailer dalam menjual produk hasil pertanian yang sudah mengalami pengolahan. Nilai tambah tersebut didapatkan dari beberapa hal antara lain: produk yang dijual dalam bentuk eceran, kontinuitas persediaan barang, jaminan mutu barang, dan pelayanan terhadap konsumen.

Hayami et al (1987) dalam Sudiyono (2002) menyatakan ada dua cara untuk menghitung nilai tambah, yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja, sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku, dan nilai input lain.

Sudiyono (2002) menyatakan besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Dengan kata lain, nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal, dan manajemen yang dapat dinyatakan secara matematik sebagai berikut:

$$\text{Nilai tambah} = f \{K, B, T, U, H, h, L\}$$

Dimana:

K	= Kapasitas produksi
B	= Bahan yang digunakan
T	= Tenaga kerja yang digunakan
U	= Upah tenaga kerja
H	= Harga output
h	= Harga bahan baku
L	= Nilai input lain (nilai dan semua korbanan yang terjadi selama proses perlakuan untuk menambah nilai)

Kelebihan dari analisis nilai tambah oleh Hayami adalah :

1. Dapat diketahui besarnya nilai tambah.
2. Dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor produksi.
3. Dapat diterapkan di luar subsistem pengolahan, misalnya kegiatan pemasaran.

2.5 Sistem Produksi

Menurut Gaspersz (1998:6), sistem produksi merupakan sistem integral yang mempunyai komponen struktural dan fungsional yang berperan penting untuk menunjang kontinuitas operasional sistem produksi itu. Komponen struktural yang membentuk sistem produksi terdiri dari: bahan (material), mesin dan peralatan, tenaga kerja, modal, energi, informasi, tanah, dll. Sedangkan komponen fungsional terdiri dari: supervise, perencanaan, pengendalian, koordinasi, dan kepemimpinan. Yang semuanya berkaitan dengan manajemen dan organisasi. Di dalam sistem produksi modern terjadi suatu proses transformasi nilai tambah yang mengubah input menjadi output yang dapat dijual dengan harga kompetitif di pasar.

Proses transformasi nilai tambah dari input menjadi output dalam sistem produksi modern selalu melibatkan komponen struktural dan fungsional. Sistem produksi memiliki beberapa karakteristik berikut:

- a. Mempunyai komponen-komponen atau elemen-elemen yang saling berkaitan satu sama lain dan membentuk satu kesatuan yang utuh. Hal ini berkaitan dengan komponen struktural yang membangun sistem produksi itu.
- b. Mempunyai tujuan yang mendasari keberadaannya, yaitu menghasilkan produk (barang dan/atau jasa) yang berkualitas yang dapat dijual dengan harga kompetitif di pasar. Mempunyai aktivitas, berupa proses transformasi nilai tambah input menjadi output secara efektif dan efisien.
- c. Mempunyai mekanisme yang menghasilkan pengoperasiannya, berupa optimas pengalokasian sumber-sumber daya.

2.6 Struktur Biaya Produksi

Soekartawi (1995:54) menyatakan bahwa penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Pernyataan ini dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TR = Y \times P_y \text{-----} 2.1$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan (Rp/tahun)
 Y = Produksi yang diperoleh dalam satu tahun i
 P_y = Harga (Rp)

Biaya diklasifikasikan menjadi dua, yaitu biaya tetap (fixed cost) dan biaya tidak tetap (variabel cost). Biaya tetap ini didefinisikan sebagai biaya yang relative tetap

jumlahnya, dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Jadi besarnya biaya tetap ini tidak tergantung pada yang besar kecilnya produksi yang diperoleh. Sedangkan biaya variabel didefinisikan sebagai biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh (Soekartawi, 1995:56). Secara sistematis biaya tetap ditulis sebagai berikut:

$$FC = \sum_{i=1}^n X_i \times P_{xi} \text{-----} 2.2$$

Keterangan:

FC = Biaya Tetap
 X_i = Jumlah fisik dari input yang membentuk biaya tetap
 P_{xi} = Harga input n = Macam input

Biaya total merupakan penjumlahan antara biaya tetap total (TFC) dan variabel total (TVC) (Soekartawi, 1995:57). Formulasi biaya total dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC \text{-----} 2.3$$

Keterangan:

TC = Biaya total (Rp/tahun)
 TFC = Biaya tetap (Rp/tahun)
 TVC = Biaya variabel (Rp/tahun)

Soekartawi (1995:58) menyatakan bahwa pendapatan adalah selisih antara permintaan dan semua biaya. Pendapatan juga dapat dikatakan sebagai keuntungan. Secara matematis analisis pendapatan dapat ditulis sebagai berikut:

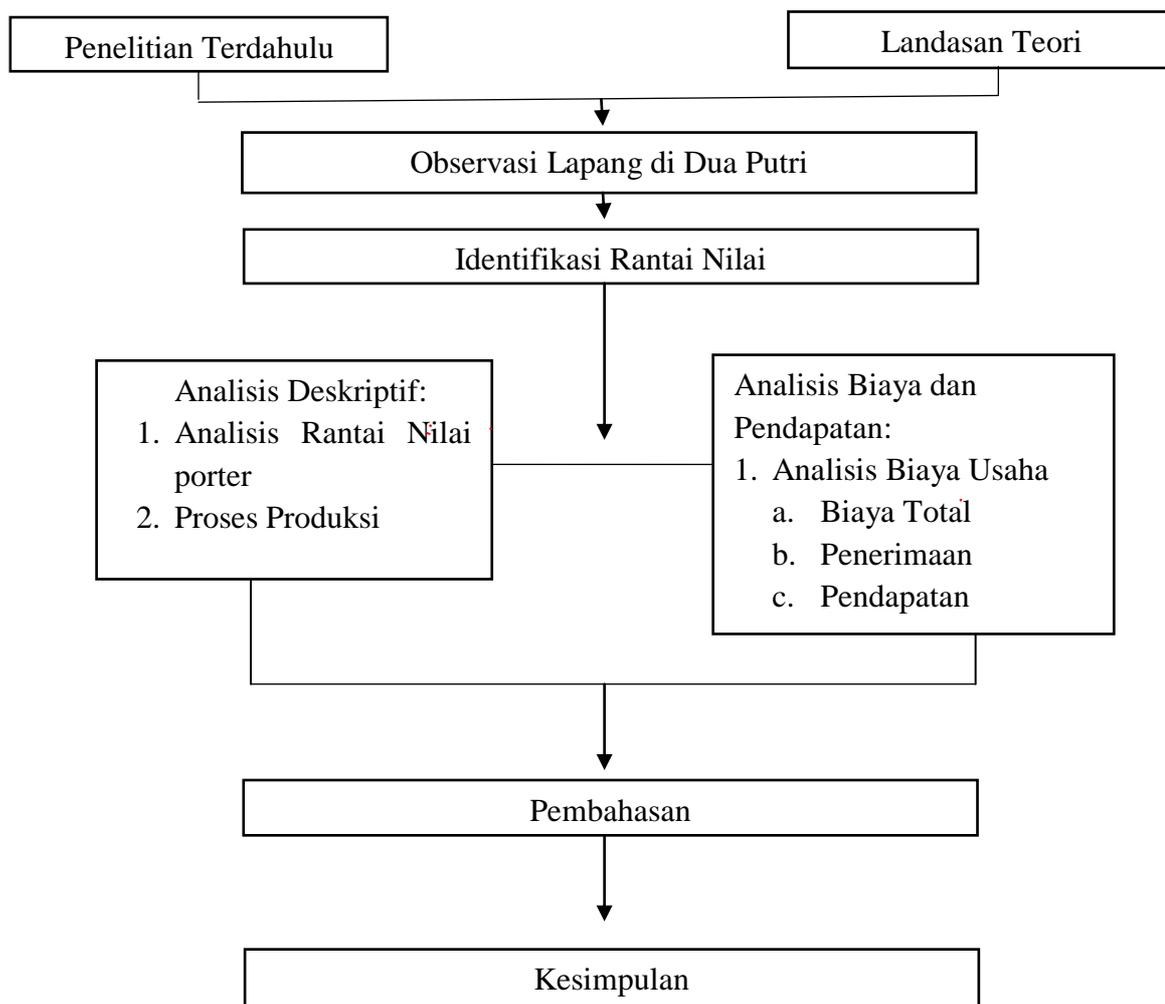
$$Pd = TR - TC \text{-----} 2.4$$

Keterangan:

Pd = Pendapatan Usaha (Rp/tahun)
 TR = Total Penerimaan (Rp/tahun)
 VC = Total Biaya (Rp/tahun)

Menurut Soekartawi (1995:58), keuntungan atau profit adalah pendapatan yang diterima oleh seseorang dari penjualan produk barang atau jasa yang dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam membiayai produk barang atau jasa tersebut. Pendapatan tunai adalah selisih antara penerimaan tunai usaha tani dan pengeluaran tunai.

2.7 Kerangka Pemikiran



Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran

BAB 3. METODE PENELITIAN

3.1 Rencana Penelitian

Penelitian yang berjudul “Analisis Rantai Nilai Pengolahan Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) (studi kasus di UD. Dua Putri Kabupaten Pasuruan)” menggunakan metode penelitian deskriptif dan kuantitatif. Penelitian deskriptif bertujuan untuk mendeskripsikan, mencatat, menganalisis, dan menginterpretasikan kondisi yang terjadi pada rantai nilai ikan patin. Sedangkan penelitian kuantitatif digunakan untuk menganalisis nilai tambah dan analisis biaya usaha di UD. Dua Putri.

3.2 Teknik Pengambilan Sampel

Teknik yang digunakan untuk penelitian ini merupakan *purposive sampling*. Menurut Sugiyono (2018:85), *Purposive Sampling* adalah teknik penentuan sampel berdasarkan pertimbangan tertentu yang dilakukan secara sengaja sesuai dengan penelitian yang akan dilakukan. Populasi merupakan semua yang terlibat di aktivitas produksi untuk memudahkan menggunakan sampel yaitu biaya-biaya serta aktivitas yang ada di UD. Dua Putri .

3.3 Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan kuesioner terbuka. Kuesioner terbuka merupakan teknik yang membutuhkan wawancara. Wawancara ini ditujukan kepada pemilik pemasok bahan baku di UD. Dua Putri dan pemilik UD. Dua Putri. Jawaban dari pertanyaan sangat luas sehingga tidak terdapat pilihan pada jawaban.

3.4 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di dusun ngerong RT 05 RW 02 Ngerong Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan dan akan dilaksanakan mulai bulan Juli dan September.

3.5 Prosedur Pengumpulan Data

Pengambilan data yang akan digunakan di penelitian ini diantaranya:

- a. Pengambilan data primer dengan cara melakukan pengamatan. Wawancara dilakukan melalui Pemilik UD. Dua Putri dan untuk tambahan informasi dilakukan wawancara dengan pemasok bahan baku untuk memperoleh informasi secara luas.
- b. Pengambilan data sekunder yaitu dengan mengambil data yang ada di perusahaan yang dapat dijadikan data untuk penelitian beserta studi pustaka seperti jurnal, buku dan penelitian sebelumnya.

3.6 Devinisi Oprasional variabel

Pengukuran variabel yang digunakan dalam penelitian ini dijelaskan sebagai berikut:

- a. Analisis rantai nilai merupakan proses UD. Dua Putri penentuan biaya yang berkaitan dengan aktivitas perusahaan mulai dari bahan baku, proses produksi dan pemasaran produk stik ikan patin dan abon ikan patin.
- b. Sistem produksi adalah mejabarkan tahapan yang dilakukan UD. Dua Putri mulai dari bahan mentah ikan patin yang sudah di *fillet* sampai menjadi produk stik patin dan abon patin yang memberikan nilai tambah.
- c. Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi stik ikan patin dan abon ikan patin.
- d. Nilai Tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap bahan ikan patin pada produksi stik patin dan abon patin.
- e. Biaya (*cost*) adalah seluruh pengeluaran yang dikeluarkan oleh UD. Dua Putri untuk kegiatan usahanya dengan tujuan mendatangkan keuntungan dimasa mendatang dan dihitung menggunakan satuan rupiah per tahun.
- f. Penerimaan adalah jumlah uang yang diterima dari penjualan stik ikan patin dan abon ikan patin.
- g. Pendapatan merupakan jumlah uang yang tersisa setelah penerimaan dikurangi biaya yang dikeluarkan pada saat produksi.
- h. Harga beli bahan merupakan nilai yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk mendapatkan bahan baku stik ikan patin dan abon ikan patin yang dibutuhkan UD. Dua Putri dengan satuan Rp/Kg.

- i. Harga jual produk merupakan nilai yang dikeluarkan UD. Dua Putri untuk produk ikan patin kepada konsumen dalam Rp/Kg.
- j. Total nilai tambah per kg output adalah jumlah nilai keseluruhan per kilogram satuan rupiah.
- k. Output (volume penjualan) merupakan banyaknya jumlah penjualan produk stik patin dan abon patin yang dihasilkan oleh UD. Dua Putri dengan satuan kg.
- l. Output (nilai penjualan) merupakan seluruh harga output yang diperoleh perusahaan dalam bentuk rupiah.
- m. Bahan baku pokok adalah material yang digunakan untuk menghasilkan produk stik patin dan abon patin dalam rupiah.
- n. Tenaga kerja langsung merupakan sumber daya manusia yang mampu bekerja untuk menghasilkan stik patin dan abon patin dalam hari orang kerja
- o. Faktor konversi yaitu produktivitas penggunaan bahan baku terhadap produk patin (*output*).
- p. Koefisien tenaga kerja langsung merupakan hasil dari pembagian jumlah tenaga kerja dengan bahan baku patin per kilogram HOK.
- q. tenaga kerja langsung uang atau upah yang diberikan kepada pekerja per satu satuan hari orang kerja.
- r. Biaya input lain (Produksi) adalah jumlah nilai yang digunakan untuk mendukung proses produksi stik patin dan abon patin selain bahan baku. Seperti BBM, transport, listrik, iklan, kemasan dan lainnya.
- s. Biaya input lain (Tenaga Langsung) adalah seperti reward/penghargaan yang diperoleh tenaga kerja dalam bentuk rupiah.
- t. Nilai tambah adalah kemampuan untuk mengukur perubahan stik ikan patin dan abon ikan patin di UD. Dua Putri.
- u. Margin merupakan hasil dari perhitungan jumlah produksi ikan patin yang dihasilkan dengan harga stik ikan patin dan abon ikan patin yang dibutuhkan dalam satuan rupiah.
- v. Input lain merupakan presentase dari biaya-biaya yang dikeluarkan oleh UD. Dua Putri dengan margin yang didapat.
- w. Keuntungan perusahaan merupakan presentase bertambahnya pendapatan yang didapat oleh UD. Dua Putri.

- x. nilai uang merupakan harga yang dihasilkan dari bertambahnya rupiah dalam produk stik ikan patin dan abon ikan patin.
- y. Dalam presentasi merupakan hasil presentase dari porsi nilai tambah produk stik ikan patin dan abon patin dalam nilai uang.
- z. Nilai tambah adalah hasil yang diterimah oleh pemilik.

3.7 Rantai Pasok Pada UD. Dua Putri

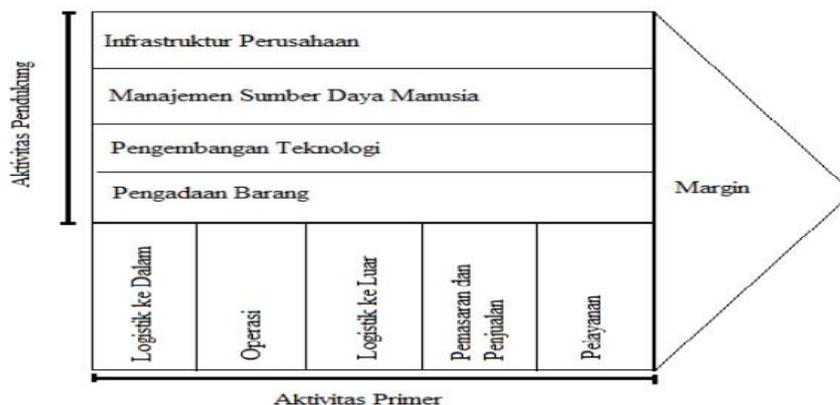
Pemasok *fillet* ikan patin pada UD. Dua Putri adalah UMKM *fillet* ikan patin yang berada di Juwet Kenongo Kec. Porong Kab. Sidoarjo. Umkm *fillet* ikan patin dipilih karna kualitas produk yang baik dan harga yang memenuhi standart dari UD. Dua Putri. Heizer & Render (2008: 66) juga mengatakan manajemen rantai pasokan adalah pengelolaan kegiatan bahan pengadaan dan jasa mentransformasikan menjadi barang setengah jadi dan produk akhir dan memberikan produk malalui distribusi. Pemasok *fillet* ikan patin menggunakan ikan patin yang masih segar untuk dijadikan bahan baku. Bahan baku ikan patin diperoleh dari nelayan atau penjual di pasar ikan asap tepatnya di Gedang Klutuk, Kedungboto, Kec. Beji, Pasuruan, Jawa Timur. setelah itu *fillet* ikan patin didistribusikan kepada Dua Putri.

3.8 Teknik Analisis

Teknik analisis yang akan digunakan untuk menganalisis rantai nilai dan nilai tambah pada UD. Dua Putri di Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan dengan menggunakan teknik analisis berikut ini:

3.8.1 Analisis Rantai Nilai

Teknik analisis yang digunakan untuk penelitian dengan menggunakan teknik analisis rantai nilai dengan menggunakan metode pengamatan (observasi) dan wawancara kepada pelaku usaha untuk mengetahui kondisi rantai nilai produk ikan patin di U.D Dua Putri. Analisis Rantai Nilai Porter dapat dilihat pada Gambar 3.1



Gambar 3.1 Analisis Rantai Nilai Porter

Pada gambar 3.1 aktivitas utama meliputi logistik ke dalam, operasi, logistik keluar, pemasaran dan penjualan kemudian pelayanan. aktivitas ini menjelaskan bagaimana pemasok mendapat kan bahan baku yang mereka jual darimana, setelah itu akan dijelaskan proses pengolahan bahan baku menjadi produk sampai dengan proses pendistribusian produk kepada konsumen dan melakukan berbagai pelayanan. Aktivitas pendukung merupakan aktivitas dimana membantu secara keseluruhan dalam proses produksi UD. Dua Putri. aktivitas pendukung meliputi infrastruktur perusahaan, manajemen sumber daya manusia, pengembangan teknologi dan pengembangan barang. aktivitas utama dan pendukung saling berkaitan dan saling membutuhkan untuk melakukan kegiatan produksi secara berkelanjutan.

3.8.2 Analisis Biaya Usaha

Teknik analisis yang digunakan untuk menganalisis biaya, penerimaan, dan pendapatan yang diperoleh UD. Dua Putri adalah analisis kuantitatif yaitu analisis biaya, penerimaan, dan pendapatan. Biaya usaha tani diklasifikasikan menjadi dua, yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variabel cost*). Biaya tetap ini didefinisikan sebagai biaya yang relative tetap jumlahnya, dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Jadi besarnya biaya tetap ini tidak tergantung pada yang besar kecilnya produksi yang diperoleh. Sedangkan biaya variabel didefinisikan sebagai biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh (Soekartawi, 1995:56). Secara sistematis biaya tetap ditulis sebagai berikut:

$$FC = \sum_{i=1}^n X_i \times P_{xi} \text{-----} 3.1$$

Keterangan:

FC = Biaya Tetap
 Xi = Jumlah fisik dari input yang membentuk biaya tetap
 Pxi = Harga input
 N = Macam input

a. Analisis Biaya Total

Biaya total merupakan penjumlahan antara biaya tetap total (TFC) dan variabel total (TVC) (Soekartawi, 1995:57). Formulasi biaya total dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC \text{-----} 3.2$$

Keterangan:

TC = Biaya total (Rp/tahun)
 TFC = Biaya tetap (Rp/tahun)
 TVC = Biaya variabel (Rp/tahun)

b. Analisis Penerimaan

Soekartawi (1995:54) menyatakan bahwa penerimaan usaha tani adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Pernyataan ini dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TR_i = Y_i \times P_{yi} \text{-----} 3.3$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan (Rp/tahun) \\
 Y = Produksi yang diperoleh dalam satu tahun i
 Py = Harga (Rp)

c. Analisis Pendapatan

Soekartawi (1995:58) menyatakan bahwa pendapatan usaha tani adalah selisih antara permintaan dan semua biaya. Pendapatan juga dapat dikatakan sebagai keuntungan. Secara matematis analisis pendapatan dapat ditulis sebagai berikut:

$$P_d = TR - TC \text{-----} 3.4$$

Keterangan:

P_d = Pendapatan Usaha (Rp/tahun)
 TR = Total Penerimaan (Rp/tahun)
 VC = Total Biaya (Rp/tahun)

Menurut Soekartawi (1995:58), keuntungan atau profit adalah pendapatan yang diterima oleh seseorang dari penjualan produk barang atau jasa yang dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam membiayai produk barang atau jasa tersebut. Pendapatan tunai usaha tani adalah selisih antara penerimaan tunai usaha tani dan pengeluaran tunai usaha tani.

3.8.3 Analisis Nilai Tambah

Rumusan masalah ketiga dihitung dengan menggunakan teknik analisis nilai tambah dengan menggunakan metode hayami modifikasi. Metode hayami sering digunakan untuk menghitung analisis dalam subsistem pengolahan. Menurut Marimin dan Maghfiroh (2011:130) langkah-langkah yang dapat dilakukan dalam menganalisis dengan metode Hayami yaitu:

- Membuat arus komoditas yang menunjukkan bentuk-bentuk komoditas, lokasi, lamanya penyimpanan, dan berbagai perlakuan yang diberikan.
- Mengidentifikasi setiap transaksi yang terjadi menurut perhitungan parsial.
- Memilih dasar perhitungan, yaitu satuan input bahan baku bukan satuan output.

Konsep pendukung dalam analisis nilai tambah untuk subsistem pengolahan adalah sebagai berikut:

- Faktor konversi, merupakan jumlah output yang dihasilkan satu satuan input
- Koefisien tenaga kerja langsung, menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input
- Nilai output, menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input.

Tabel 3.1 Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Formula	Nilai	
			Stik Ikan Patin	Abon Ikan Patin
Output, Input, dan Harga				
1	Output (Kg/bulan)	(1)		
2	Input Bahan Baku (Kg/bulan)	(2)		
3	Tenaga Kerja (HOK)	(3)		
4	Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)		
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5) = (3) / (2)		
6	Harga Output (Rp/Kg)	(6)		
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp)	(7)		
Penerimaan dan Keuntungan				
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)		
9	Harga Input Lain (Rp/Kg)	(9)		
10	Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)		

11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
	b. Rasio Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (10) \times 100\%$
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$(14a) = (12a) / (14) \times 100\%$
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9) / (14) \times 100\%$
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	$(14c) = (13a) / (14) \times 100\%$

Sumber: Metode Hayami dalam marimin dan maghfiroh, 2010

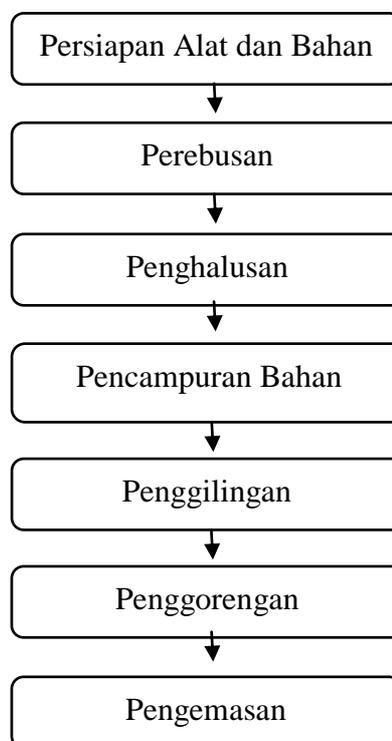
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Sistem Produksi

a. Proses Pengolahan Produk Stik Ikan Patin

Stik ikan patin merupakan salah satu produk olahan ikan patin yang diproduksi oleh UD. Dua Putri. Bahan baku utama dari stik ikan patin tidak menggunakan ikan patin utuh namun menggunakan ikan patin berbentuk *fillet* dimana daging ikan telah dipisah dari tulang dan kepala ikan patin untuk mempermudah dan mempercepat proses pengolahannya serta bahan baku dapat disimpan cukup lama dengan menggunakan *freezer*. Ikan patin dipilih menjadi bahan baku olahan stik karena selain cita rasanya yang khas, ikan patin memiliki kandungan gizi berupa protein hewani sebesar 23-24% yang relatif lebih besar dibandingkan jenis ikan tawar lainnya. Stik ikan patin merupakan jenis olahan makanan ringan yang memiliki rasa gurih dengan tekstur renyah sehingga mudah digemari oleh konsumen dari seluruh lapisan masyarakat dari anak-anak hingga dewasa. Proses pengolahan produk stik ikan patin terdiri dari beberapa tahap, dapat dilihat pada Gambar 4.1



Gambar 4.1 Diagram Alir Proses Pengolahan Stik Ikan Patin
Sumber: Data Primer, Tahun 2022

1. Proses Persiapan Alat dan Bahan

Proses pertama yang dilakukan untuk membuat produk stik ikan patin yaitu menyiapkan bahan-bahan dan peralatan yang akan digunakan. Bahan-bahan yang digunakan meliputi ikan patin, tepung, air, bumbu, keju, minyak patin, dan minyak goreng. Sedangkan peralatan yang digunakan dalam pembuatan stik ikan patin meliputi *mixer*, *Hand Sealer*, panci, mesin pencetak adonan, wajan, spatula, saringan, kompor, cobek, sendok, *freezer*, baskom, blender, meja produksi dan boks plastik.

2. Perebusan

Setelah alat dan bahan sudah siap kemudian ikan patin direbus terlebih dahulu menggunakan panci. Perebusan dilakukan agar daging ikan patin lebih mudah untuk dihaluskan dan menghilangkan aroma ikan mentah dari ikan patin.

3. Penghalusan

Ikan patin yang sudah direbus, kemudian dihaluskan terlebih dahulu dengan menggunakan cobek. Cara yang digunakan tergolong tradisional, pemilik dua putri memilih proses ini dengan tujuan agar memudahkan pencampuran dengan bahan-bahan yang lain selain itu tekstur ikan patin tidak terlalu hancur setelah menjadi produk. Serta cita rasa dari ikan patin menjadi dominan.

4. Pencampuran Bahan

Proses selanjutnya yaitu mencampur bahan-bahan meliputi ikan patin yang telah dihaluskan, air, tepung, bumbu, keju dan minyak patin yang kemudian dicampur menggunakan mesin *mixer*. Setelah semua tercampur dengan merata, tekstur dari adonan harus sesuai standart UD. Dua Putri.

5. Penggilingan

Sebelum dilakukan penggilingan, adonan dibentuk lebar dan tipis dengan tujuan untuk mempermudah membentuk adonan ketika dicetak memanjang dengan ukuran lebar kurang lebih 1/2 cm dengan menggunakan Getra mesin pencetak adonan.

Setelah adonan memiliki ukuran dan bentuk sesuai standart maka selanjutnya adonan diletakkan di baskom sebelum produk memasuki tahap penggorengan.

6. Penggorengan

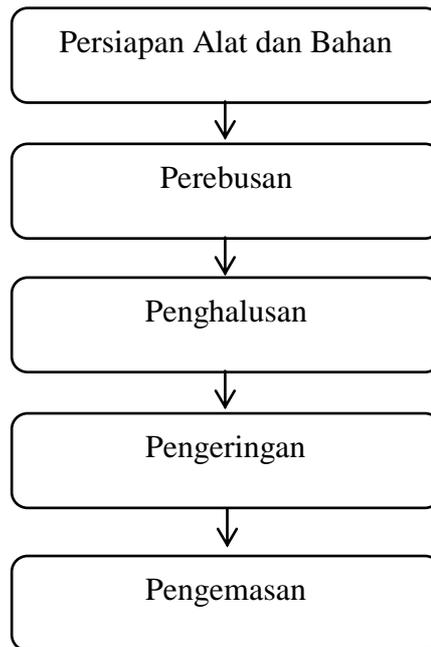
Tahapan selanjutnya yaitu dilakukan penggorengan dengan menggunakan wajan besar berisi minyak goreng yang cukup banyak. Pada saat proses penggorengan, harus menggunakan api kecil agar tidak gosong dan matang dengan merata. Pada saat stik ikan patin sudah matang, maka kemudian stik diangkat dan ditiriskan terlebih dahulu menggunakan saringan. Kemudian siapkan boks plastik yang berukuran besar yang digunakan untuk menyimpan stik sebelum dikemas. Sebelum disimpan didalam boks plastik dipastikan terlebih dahulu stik ikan patin dalam keadaan dingin.

7. Pengemasan

Proses pengemasan merupakan proses produksi tahap akhir. Sebelum melakukan pengemasan, UD. Dua Putri memastikan produk stik ikan patin telah memenuhi standart dan siap untuk dijual. Selanjutnya produk ditimbang menggunakan timbangan digital dan dikemas dengan ukuran 150 gram tiap kemasannya dan menggunakan *Hand Sealer* untuk pengepresan kemasan plastik.

b. Proses Pengolahan Produk Abon Patin

Produk abon ikan patin merupakan inovasi produk UD. Dua Putri yang penuh protein. Produk olahan ikan patin mempunyai keunggulan tersendiri diantaranya produk olahan yang masih unik dan jarang ditemui di pasaran, produk abon ikan patin dapat dijadikan lauk yang bercita rasa gurih dan lezat, serta produk bersifat tahan lama dan mudah untuk dibawa bepergian. Produk abon merupakan salah satu upaya untuk memperpanjang usia bahan pangan dan menambah nilai produk dari bahan mentah yang berupa ikan patin. Inti dari pengolahan abon ini hanya merupakan pengeringan bahan baku yang telah ditambahkan bumbu-bumbu untuk meningkatkan cita rasa dengan beberapa tahapan proses diantaranya yaitu:



Gambar 4.2 Diagram Alir Proses Pengolahan Abon Ikan Patin
 Sumber: Data Primer, Tahun 2022.

1. Persiapan Alat dan Bahan

Proses pertama pembuatan produk abon patin yaitu menyiapkan bahan-bahan dan peralatan yang akan digunakan. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk abon ikan patin meliputi ikan patin yang sudah direbus dan dihaluskan, bumbu dapur dengan resep khas UD. Dua Putri, dan minyak goreng. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk abon ikan patin meliputi *freezer*, panci, cobek, sendok, wajan, sepatula, saringan, kompor, *Hand Sealer*, Baskom dan Toples besar.

2. Perebusan

Setelah alat dan bahan sudah siap kemudian ikan patin direbus terlebih dahulu menggunakan panci. Perebusan dilakukan agar daging ikan patin lebih mudah untuk dihaluskan dan menghilangkan aroma ikan mentah dari ikan patin.

3. Penghalusan

Pada proses ini, terdapat dua bahan yang akan dihaluskan secara terpisah, yaitu ikan patin dan bumbu khas UD. Dua Putri. Ikan *fillet* yang sudah direbus kemudian dihaluskan terlebih dahulu dengan menggunakan cobek. Cara yang digunakan

tergolong tradisional, pemilik UD. Dua Putri memilih proses ini dengan tujuan agar memudahkan pencampuran dengan bahan-bahan yang lain selain itu tekstur ikan patin tidak terlalu hancur setelah menjadi produk. Serta cita rasa dari ikan patin menjadi dominan. Bumbu khas yang terdiri dari bahan seperti bawang merah, bawang putih, cabai dan jenis rempah lainnya dihaluskan dengan menggunakan blender untuk mempercepat proses penghalusan.

4. Pengeringan

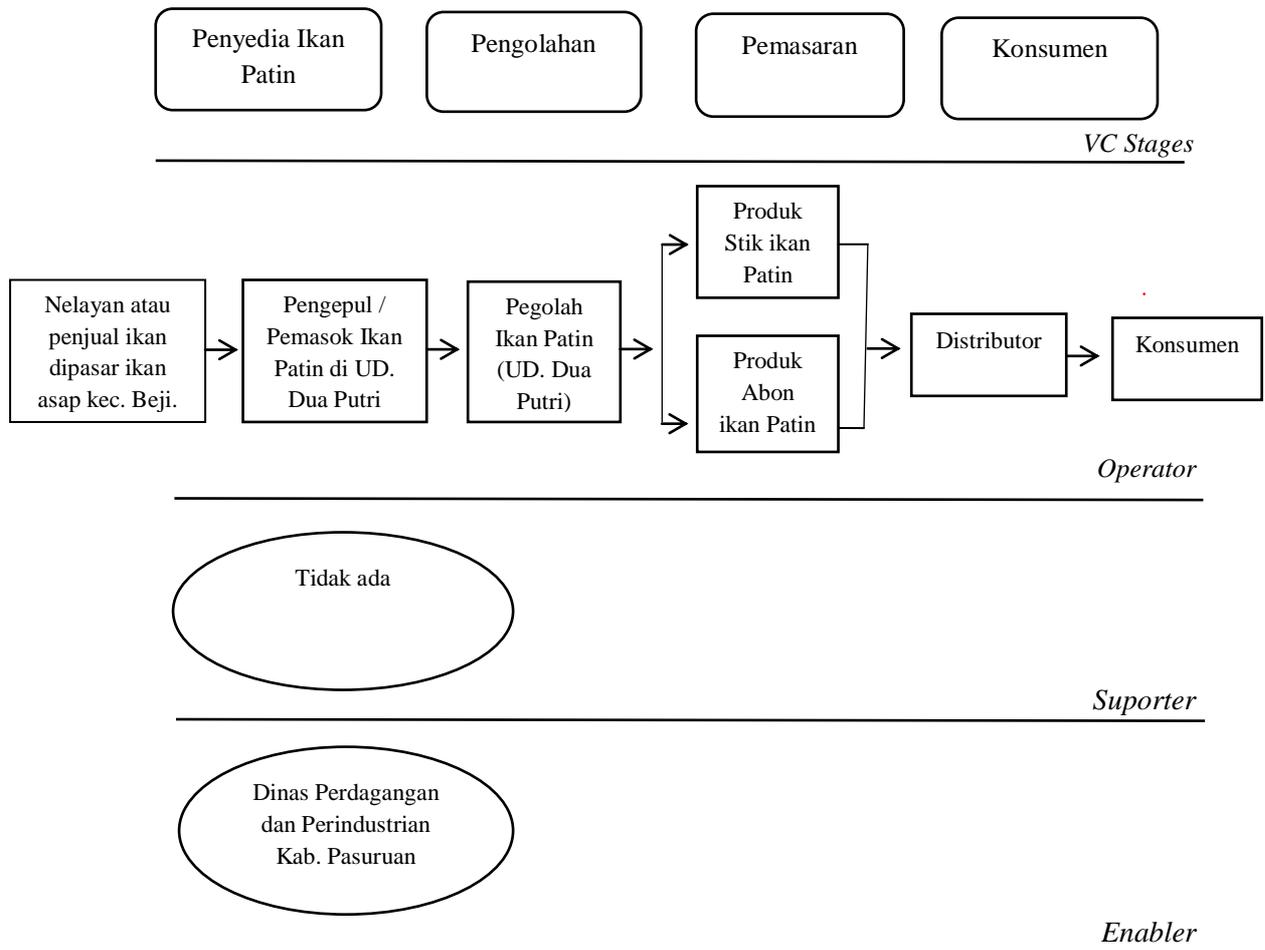
Proses pengeringan dilakukan dengan menggunakan penggorengan. Pertama-tama bumbu halus dan ikan patin dimasukkan ke dalam penggorengan yang berisi minyak goreng panas. Kemudian aduk terus sampai kering dengan menggunakan api kecil, proses ini membutuhkan waktu 2-3 jam.

5. Pengemasan

Proses pengemasan merupakan proses produksi tahap akhir, sebelum melakukan pengemasan UD. Dua Putri memastikan produk abon patin telah memenuhi standart dan siap untuk dijual. Selanjutnya dikemas menggunakan timbangan digital dengan ukuran 100 gram tiap kemasan dan dilakukan pengepresan pada kemasan plastik menggunakan *filler*.

4.2 Analisis Data

Rantai nilai (*value chain*) merupakan suatu salah satu cara yang digunakan untuk kegiatan analisis aktivitas-aktivitas kegiatan perusahaan baik aktivitas utama maupun aktivitas pendukung. Aktivitas ini dimulai dari aktivitas pemasok bahan baku, proses pembuatan produk sampai dengan pemasaran produk sampai ditangan konsumen. Dengan mengkaji dan mengidentivikasi rantai nilai akan menghasilkan nilai tambah dan mengetahui keunggulan yang ada di Perusahaan. Aktivitas pendukung mulai dari pengadaan, pengembangan teknologi, manajemen sumberdaya manusia dan infrastruktur sedangkan aktivitas utama mulai dari logistik masuk, pengolahan, logistik keluar, pemasaran produk dan pelayanan. Tahapan rantai nilai pada produk stik ikan patin dan produk abon ikan patin di UD. Dua Putri dapat dilihat pada Gambar 4.3



Gambar 4.3 Rantai Nilai Produk Stik Ikan Prin dan Produk Abon Ikan Patin Secara Umum
Sumber: Data Primer, Tahun 2022.

Gambar 4.3 menunjukkan bahwa, tahapan rantai nilai pengolahan ikan patin pelaku-pelaku dalam setiap aktivitas, lembaga pendukung langsung (*supporter*) dan tidak langsung (*enabler*) dalam berbagai tahapan tersebut.

Pelaku yang terlibat dalam tahapan rantai nilai ikan patin yaitu, pemasok yang merupakan UMKM atau pengepul yang menyediakan produk ikan patin *fillet* yang tepatnya berada di Desa Juwet Kenongo, Kecamatan Porong, Kabupaten Sidoarjo. UMKM atau Pengepul mendapatkan ikan patin salah satunya dari nelayan atau penjual ikan patin yang ada di pasar ikan asap tepatnya di Gedang Klutuk, Kedungboto, Kec. Beji, Pasuruan, Jawa Timur. UD. Dua Putri merupakan industri pengolah ikan patin yang mengolah menjadi

produk stik ikan patin dan produk abon ikan patin, Distributor dilakukan oleh anak dari pemilik UD. Dua Putri untuk memudahkan penyaluran produk ke toko / swalayan di sekitar daerah Pasuruan dan yang memasarkan produk olahan ikan patin kepada konsumen, toko swalayan termasuk dalam kategori pengecer karna menjual produk ikan patin dan abon ikan patin di UD. Dua Putri.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan secara langsung kepada pemilik usaha, terdapat keterlibatan lembaga pendukung (*supporter*) tidak ada, UD. Dua Putri memakai modal pribadi. UD. Dua Putri mendapatkan dukungan secara tidak langsung oleh Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Pasuruan. Lembaga pendukung tidak langsung (*enabler*) atau penyuluh lapangan melakukan kunjungan lapang untuk melakukan survey terhadap UD. Dua Putri meliputi wawancara, melakukan survey tempat produksi hingga melihat bagaimana proses pengolahan produk. Setelah itu hasil yang didapat akan dilaporkan kepada Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kab. Pasuruan apakah UD. Dua Putri Memenuhi kriteria UMKM yang perlu dibimbing. Lembaga pendukung tidak langsung (*enabler*) atau Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kab. Pasuruan setelah menerima laporan dari penyuluh lapangan UD. Dua Putri memenuhi kriteria dan diberi fasilitas meliputi pemilik UD. Dua sebagai pembicara seminar dalam acara tertentu sebagai Kemudian yang meliputi pelatihan manajemen keuangan, pelatihan promosi produk serta tata cara mengurus izin usaha. Selain itu Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kab. Pasuruan memasukkan produk UD. Dua Putri di kantor koprasia untuk dijual dan oleh-oleh tamu dari pemerintahan bahwa produk UD. Dua Putri asli dari kab. Pasuruan. Untuk menjalankan usaha ini pemilik UD. Dua Putri masih menggunakan modal pribadi, perusahaan tidak mendapat bantuan modal dari lembaga keuangan. Adanya lembaga pendukung permodalan sangat diperlukan untuk meningkatkan usaha stik ikan patin dan abon ikan patin di UD. Dua Putri. Dalam proses produksi pemilik UD. Dua Putri tidak dapat memproduksi produk dengan jumlah yang besar karena keterbatasan modal.

Ketersediaan lembaga pendukung (*supporter*) seperti lembaga keuangan diperlukan dalam usaha industri pengolahan ikan patin seperti UD. Dua Putri, dengan tersedianya modal UD. Dua Putri sebagai pelaku usaha dapat mengembangkan usahanya baik dari segi peningkatan volume produksi, menambah sarana promosi dan meningkatkan teknologi produksi dengan alat yang lebih canggih. Pengembangan Sumber Daya Manusia pada aktivitas pengolahan diperlukan untuk menambah pengetahuan dan keterampilan tenaga

kerja terhadap produksi stik ikan patin dan abon ikan patin. Pengembangan tersebut dapat berupa sosialisasi tentang keamanan pangan dan pelatihan tenaga kerja untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan. UD. Dua Putri juga perlu meningkatkan promosi produk dengan memanfaatkan media internet dan mengikuti pameran atau bazar tentang produk makanan tersebut sehingga dapat memperluas pangsa pasar dan saluran distribusi produk. Adapun penjelasan mengenai aktivitas – aktivitas yang terkait dalam rantai nilai ikan dapat dilihat pada Tabel 4.1

Tabel 4.1 Penjelasan Rantai Nilai Ikan Patin Pada UD. Dua Putri

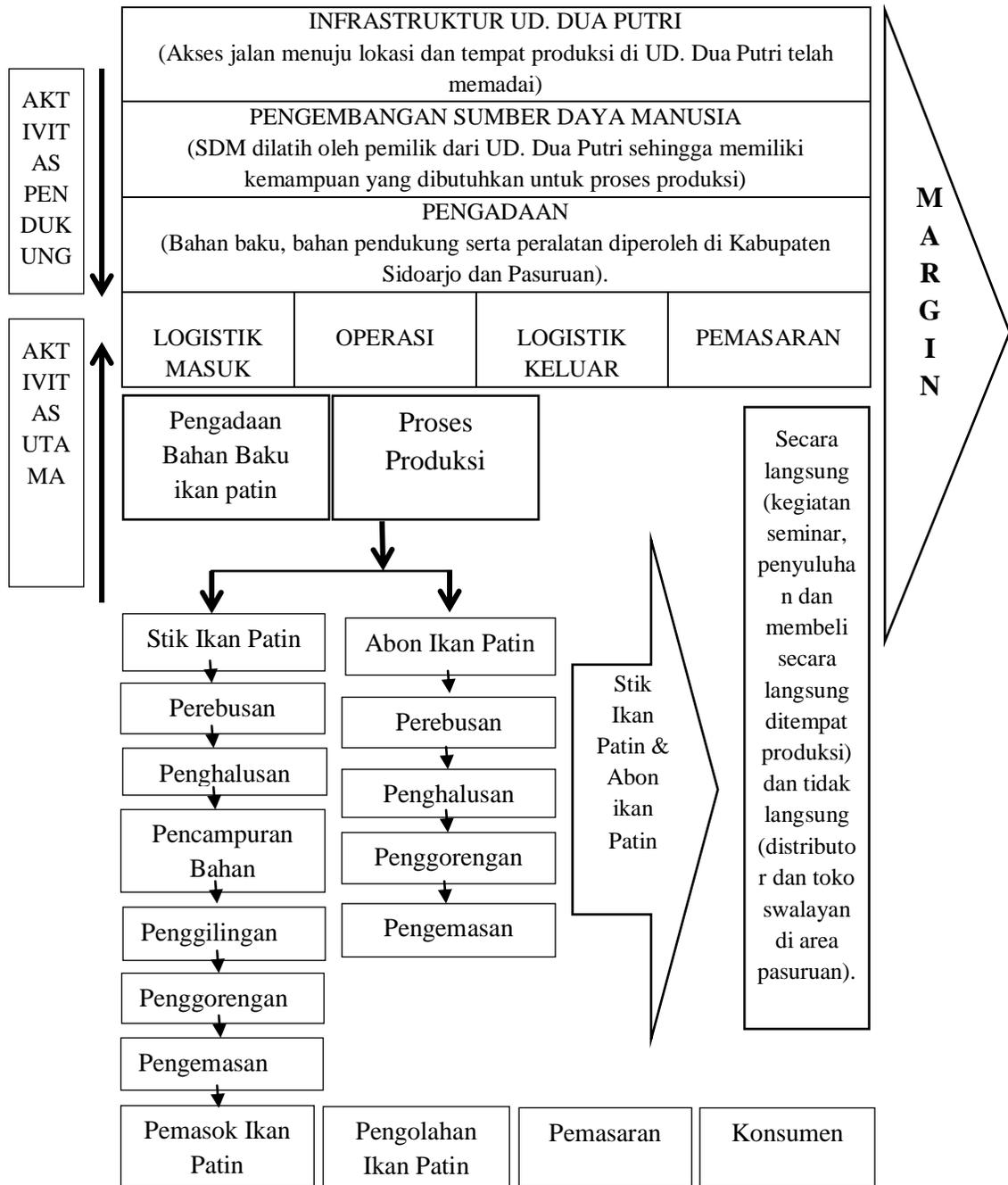
Komoditas	Ikan Patin			
Perusahaan	UD. Dua Putri			
Aktivitas Utama	Logistik Masuk	Operasi	Logistik Keluar	Pemasaran, Penjualan Dan Pelayanan
	<p>a. Penyediaan bahan baku <i>fillet</i> ikan patin yang digunakan untuk proses produksi.</p> <p>b. Transportasi bahan baku ke tempat pengolahan stik ikan patin dan abon ikan patin.</p>	<p>a. Pengolahan <i>fillet</i> ikan patin menjadi produk stik ikan patin dan abon ikan patin.</p> <p>b. Proses produksi menggunakan alat tradisional dan semi modern.</p> <p>c. Proses pengemasan yang dilakukan pada proses akhir produksi.</p>	<p>a. Distribusi Produk ikan patin kepada toko / swalayan.</p>	<p>a. Produk stik ikan patin dan abon ikan patin dipasarkan di distributor atau toko / swalayan yang ada di sekitar wilayah Pasuruan.</p> <p>b. Produk stik ikan patin dijual dengan harga Rp. 10.000 per kemasan dengan berat 150gram sedangkan untuk produk abon ikan patin dijual dengan harga Rp. 25.000 dengan berat 100gram.</p>
Aktivitas Pendukung	Logistik Masuk	Operasi	Logistik Keluar	Pemasaran, Penjualan Dan Pelayanan
Infrastruktur	<p>a. Akses jalan menuju UD. Dua Putri sudah memadai</p> <p>b. Alat dan mesin yang digunakan dalam proses produksi tradisional dan semi modern.</p>	<p>a. Alat penyimpanan bahan baku berupa <i>freezer</i>, dan untuk alat pendukung produksi berupa panci, wajan, spatula, saringan, kompor, cobek, sendok, baskom, meja produksi dan boks plastik.</p> <p>b. Mesin yang digunakan dalam produksi stik ikan patin yaitu <i>mixer</i>,</p>	<p>a. Akses jalan yang memadai dan terdapat sarana transportasi untuk mendistribusikan stik ikan patin dan abon ikan patin dari tempat usaha menuju ke lokasi tujuan.</p>	<p>a. Adanya teknologi informasi dan sarana komunikasi yang memadai untuk memasarkan produk stik ikan patin dan abon ikan patin.</p> <p>b. Pelayanan yang baik dan ramah yang diberikan produsen kepada konsumen</p>

		<p>blander, alat pencetak adonan dan <i>sealer</i>.</p> <p>c. Mesin yang digunakan dalam produksi abon ikan patin yaitu blender dan sealer.</p> <p>d. Gedung sebagai tempat produksi stik ikan patin dan abon ikan patin</p>		seperti menanggapi kritik dan saran pelanggan.
Aktivitas Pendukung	Logistik Masuk	Operasi	Logistik Keluar	Pemasaran, Penjualan Dan Pelayanan
Sumber Daya Manusia	<p>a. Tenaga kerja bagian produksi melakukan proses pembuatan produk dan pengemasan di UD. Dua Putri.</p> <p>b. Tenaga kerja hanya perempuan.</p> <p>c. Tingkat pendidikan tenaga kerja bervariasi mulai dari SD hingga SMA.</p> <p>d. Tenaga kerja merupakan masyarakat yang ada di lingkungan sekitar.</p>	<p>a. Sebelum berkerja di UD. Dua Putri tenaga kerja dilatih tenaga ahli yaitu pemilik UD. Dua Putri.</p>	<p>a. Proses distribusi yang dilakukan menggunakan kendaraan bermotor roda dua.</p>	<p>a. Produk stik ikan patin dan abon ikan patin dipasarkan secara langsung ke distributor atau toko / swalayan yang ada di sekitar wilayah pasuruan.</p> <p>b. Pemasaran dilakukan oleh pemilik UD. Dua Putri secara langsung dimana SDM di bagian pemasaran memiliki pengetahuan yang baik tentang produk yang dipasarkan.</p>
Aktivitas Pendukung	Logistik Masuk	.Operasi	Logistik keluar	Pemasaran, Penjualan dan Pelayanan.
Pengembangan Teknologi	<p>a. Teknologi yang digunakan untuk produksi produk stik ikan patin dan abon ikan patin menggunakan semi modern.</p>	<p>a. Dalam proses produksi membutuhkan tenaga manusia dan mesin untuk membuat produk stik ikan patin dan abon ikan patin.</p>	<p>a. Teknologi yang digunakan untuk proses distribusi menggunakan kendaraan bermotor roda dua.</p> <p>b. Adanya alat komunikasi</p>	<p>a. Sarana komunikasi antara produsen dan konsumen melalui jaringan telephone saluler dan sosial media seperti <i>whatsapp</i>.</p> <p>b. Produk stik ikan patin dan abon ikan patin</p>

			melalui telephone untuk mempermudah proses distribusi.	menggunkan bumbu yang dihaluskan dengan cara di blender, <i>freezer</i> untuk tempat penyimpanan, mesin pengepres untuk packing, mesin pengaduk adonan dan penggiling mie untuk produk stik ikan patin. c. Teknologi yang digunakan untuk pemasaran yaitu telephone.
Aktivitas Pendukung	Logistik Masuk	Operasi	Logistik Keluar	Pemasaran, penjualan dan pelayanan.
Pengadaan	a. Bahan baku <i>fillet</i> ikan patin digunakan untuk membuat produk usaha di UD. Dua Putri yaitu stik ikan patin dan abon ikan patin. b. Alat dan mesin yang digunakan untuk produk usaha di UD. Dua Putri diperoleh dari wilayah Jawa Timur.	a. Bahan baku utama diperoleh di Porong Kabupaten Sidoarjo dan bahan baku pendukung di wilayah Kabupaten Pasuruan.	a. Transportasi yang digunakan dalam pengadaan dan distribusi produk sudah memadai.	a. Ketersediaan produk stik ikan patin dan abon ikan patin sudah memenuhi permintaan konsumen.

Sumber: Data Primer, Tahun 2022.

Setelah menjelaskan kondisi rantai nilai, selanjutnya dilakukan tahapan analisis rantai nilai. Analisis dilakukan untuk mengetahui seberapa penting pengelolaan sumber daya manusia, teknologi dan kapabilitas dalam membentuk kemampuan bersaing perusahaan. Adapun analisis tersebut dapat dilihat pada Gambar 4.4



Gambar 4.4 Rantai Nilai Ikan Patin

Sumber: Data Primer, Tahun 2022.

Tabel 4.2 Penjelasan Rantai Nilai Ikan Patin Pada UD. Dua Putri

Komoditas	Komoditas	Ikan Patin			
Perusahaan	Perusahaan	UD. Dua Putri			
No	Aktivitas	Sumber daya / asset khusus	Teknologi dan Pengetahuan	Kapabilitas / Kemampuan	Analisis
(a)	(b)	(c)	(d)	(e)	(f)
1.	Pengadaan Bahan Baku	Kebutuhan bahan baku stik ikan patin dan abon ikan patin telah terpenuhi dari pemasok ikan patin yang ada di UD. Dua Putri dengan harga Rp. 32.000 / kg. Stik Ikan Patin membutuhkan bahan baku <i>fillet</i> ikan patin 18 kg perbulan sementara abon ikan patin membutuhkan bahan baku 72 kg <i>fillet</i> ikan patin perbulan.	Bahan baku yang digunakan merupakan ikan patin yang tinggi akan protein dan memiliki cita rasa yang lezat. UD. Dua Putri memilih bahan baku <i>fillet</i> ikan patin untuk mempermudah proses produksi.	Mampu memilih bahan baku yang berkualitas dalam memenuhi kebutuhan produksi.	Bahan baku ikan patin terpenuhi oleh pemasok ikan patin dengan harga yang terjangkau dan stabil.
2.	Pengolahan Stik Ikan Patin dan abon ikan patin.	Tenaga kerja yang ada di UD. Dua Putri mempunyai kemampuan baik sesuai dengan bidang yang dilakukan.	Alat yang digunakan untuk membuat stik ikan patin lebih banyak menggunakan mesin sedangkan untuk pengolahan abon ikan patin lebih membutuhkan tenaga manusia dan bersifat tradisional.	Pemilik UD. Dua Putri memiliki motivasi yang tinggi serta berbagai inovasi produk yang berbeda dengan produk lain. Kemampuan yang dimiliki pemilik UD. Dua Putri dengan belajar sendiri serta bertemu dengan tenaga ahli pada saat seminar dan acara lainnya.	Perlu memperbaiki pemasaran produk yang melibatkan tenaga ahli dalam bidangnya sehingga nilai tambah produk lebih baik.
3.	Transportasi	Sarana transportasi dalam proses pendistribusian bahan baku dan produk memadai.	Alat pendistribusian menggunakan kendaraan bermotor roda 2.	Penyaluran produk menggunakan kendaraan bermotor roda 2 yang telah disediakan oleh pemilik dari UD. Dua Putri.	Saran transportasi telah memenuhi kebutuhan penyaluran produk.
4.	Pengembangan Teknologi	Tersedianya alat dan teknologi untuk mempermudah proses	Alat produksi stik ikan patin dan abon ikan patin	Tenaga kerja mampu mengoperasikan alat dan	- Alat produksi dapat dibeli

		produksi.	menggunakan alat semi modern.	mesin yang digunakan untuk memproduksi.	dengan mudah dipasarkan. - Alat transportasi untuk distribusi produk menggunakan kendaraan bermotor roda 2.
5.	Pengembangan Sumber Daya Manusia dan Pemasaran Hasil Olahan	<ul style="list-style-type: none"> - Tenaga kerja yang ada di UD. Dua Putri merupakan masyarakat sekitar. - Pemilik UD. Dua Putri melakukan pemasaran dengan baik dengan menggunakan relasi yang telah dimiliki. 	Kemampuan yang dimiliki oleh pekerja dilatih langsung oleh pemilik serta UD. Dua Putri memiliki dukungan dari Dinas Penidustrian dan Perdagangan Kabupaten Pasuruan.	UD. Dua Putri memiliki ijin SIUP (Surat Ijin Usaha Perdagangan), SJH (Sistem Jaminan Halal).	<ul style="list-style-type: none"> - Pengetahuan SDM perlu ditingkatkan lagi. - Produk stik ikan patin dan abon ikan patin telah memenuhi kebutuhan konsumen dan pasar. - Memperluas pemasaran dengan melakukan promosi di sosial media.

Tabel 4.2 analisis rantai nilai terdapat berbagai aktivitas yang terdapat dirantai nilai stik ikan patin dan abon ikan patin dalam pengolahan yang berbahan baku *fillet* ikan patin di UD. Dua Putri. Aktivitas tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut:

a. Pengadaan bahan baku *fillet* ikan patin

UD. Dua Putri memperoleh bahan baku dari pengepul / UMKM. Bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi membutuhkan total 90 kg *fillet* ikan patin dalam 1 bulan. Kebutuhan bahan baku terpenuhi tidak pernah terjadi keterlambatan sehingga proses produksi tidak pernah ada kendala bahan baku. Pemilihan bahan baku merupakan suatu hal yang penting bagi UD. Dua Putri. Bahan Baku yang dipilih adalah ikan patin yang sudah di *fillet* untuk mempermudah proses produksi selain itu ikan patin memiliki cita rasa yang khas dan bergizi.

b. Pengolahan *fillet* ikan patin menjadi stik ikan patin dan abon ikan patin

Proses pengolahan *fillet* ikan patin menjadi stik ikan patin yang pertama adalah menyiapkan bahan baku utama yaitu *fillet* ikan patin dan bahan pendukung pendukung berupa tepung terigu, minyak patin, bumbu khas UD. Dua Putri serta alat yang dibutuhkan seperti *mixer*, panci, mesin pencetak adonan, wajan, spatula, saringan, kompor, cobek, ulekan, sendok, baskom, *freezer*, *blender*, *sealer*, Bascom dan boks plastik. Hal ini dilakukan untuk mempermudah pada saat produksi. Setelah alat dan bahan sudah siap, bahan baku utama yaitu *fillet* ikan patin diambil dari *freezer* dalam keadaan beku kemudian didinginkan terlebih dahulu kemudian dilakukan proses perebusan. Perebusan dilakukan dengan memasukkan *fillet* ikan patin kedalam panci yang telah berisi air dengan menggunakan kompor gas. Pada tahap ini memakan waktu kurang lebih selama 10 menit. Setelah itu *fillet* ikan patin dihaluskan menggunakan cobek, hal ini bertujuan untuk mempertahankan kan tekstur ikan patin agar tidak terlalu halus jika dihaluskan dengan mesin. Kemudian bahan baku utama dan bahan baku pendukung dicampur dan akan diaduk menggunakan *mixer* hingga menjadi adonan stik ikan patin. Setelah adonan sudah siap akan dilakukan proses penggilingan penggilingan ini menggunakan mesin penggiling adonan serta membutuhkan meja untuk meletakkan adoana. Proses penggilingan meliputi

penipisan adonan yang dilakukan secara berulang-ulang untuk mendapatkan ketebalan yang sesuai kemudian adonan dicetak dengan lebar $\frac{1}{2}$ cm. Adonan kemudian akan digiling dan dicetak menggunakan mesin penggiling, selanjutnya adonan akan dipotong menggunakan pisau dengan panjang ukuran stik 7 cm kemudian diletakkan kedalam baskom. Setelah adonan sudah siap akan dilakukan proses penggorengan dengan menyiapkan wajan berukuran 30 cm yang berisi minyak goreng 1,5 L yang dipanaskan terlebih dahulu menggunakan kompor. Penggorengan dilakukan sekitar 15 menit dengan menggunakan api kecil dengan tujuan stik ikan patin akan matang merata dan tidak mudah gosong. Pada saat stik ikan patin sudah matang angkat dan tiriskan menggunakan saringan dan spatula kemudian siapkan boks plastik yang berukuran besar sebagai tempat stik ikan patin. Boks plastik akan dibiarkan terbuka setelah stik ikan patin sudah dingin boks plastik akan ditutup untuk penyimpanan produk sebelum dikemas. Proses pengemasan dilakukan menggunakan timbangan digital dengan berat 150g sesuai dengan ukuran kemasan dan berat yang sudah disesuaikan oleh pemilik UD. Dua Putri.

Untuk proses pembuatan abon ikan patin yang pertama siapkan alat dan bahan-bahan yang diperlukan bahan utama meliputi *fillet* ikan patin dan bahan pendukung merupakan bumbu khas UD. Dua Putri sedangkan untuk alat berupa *freezer*, panci, cobek, ulekan, sendok, wajan, spatula, saringan, kompor, *blander* dan baskom. Setelah alat dan bahan sudah disiapkan selanjutnya akan melakukan tahap perubusan *fillet* ikan patin dengan menggunakan panci. Perebusan dilakukan agar lebih mudah dihaluskan dan menghilangkan aroma ikan yang mentah. Selanjutnya dilakukan proses penghalusan dengan cara yang masih tradisional menggunakan cobek dan ulekan dengan tujuan tekstur ikan patin tidak terlalu hancur dan setelah menjadi produk rasa ikan patin akan menjadi dominan. Kemudian dilakukan proses pengerinagan, proses ini pencampuran daging patin berserta bumbu khas UD. Dua Putri yang membutuhkan waktu selama 3 jam dengan api kecil sampai kering dan menjadi abon. Proses pengemasan dilakukan menggunakan timbangan digital dengan berat 100g sesuai dengan ukuran kemasan yang dipasarkan.

c. Transportasi

Aktivitas transportasi mulai dari penyediaan bahan baku *fillet* ikan patin sampai proses distribusi produk ke distributor dan konsumen. Model transportasi yang digunakan adalah kendaraan bermotor roda dua yang telah disediakan UD. Dua Putri. Aktivitas ini cukup memadai dan tidak ada kendala selama proses produksi.

d. Pengembangan SDM dan Pemasaran

Teknologi yang digunakan UD. Dua Putri merupakan semi modern dimana stik ikan patin lebih membutuhkan mesin dan teknologi tetapi abon ikan patin tidak membutuhkan mesin. SDM yang ada di UD. Dua Putri cukup baik dengan melakukan pelatihan yang diberikan langsung oleh pemilik. Namun untuk kedepannya pemilik serta tenaga kerja harus lebih meningkatkan kemampuan dibidang lainnya terutama dibidang pemasaran digital. Pada saat ini hanya berfokus dengan menjual produk melalui distributor dan konsumen, Selain itu melakukan promosi melalui kegiatan seminar. Di era globalisasi saat ini penjualan online di sosial media sangat maju dan berpotensi besar untuk meningkatkan penjualan produk. Oleh sebab itu UD. Dua Putri harus menambah kegiatan promosi dan penjualan dibidang online melalui sosial media.

Tabel 4.3 Biaya Tetap Stik Ikan Patin di UD. Dua Putri Pasuruan

Jenis	Jumlah	Harga Per Unit	Jumlah Harga	U-E	Biaya Penyusutan
Gedung	1	40,000,000	40,000,000	15	222,222
Motor	1	7,000,000	7,000,000	10	58,333
Chest Freezer 500l	1	5,685,000	5,685,000	10	47,375
Sealer	1	102,500	102,500	1	8,542
mixer	1	2,900,000	2,900,000	2	120,833
Rolling	1	470,000	470,000	2	19,583
Kompor	1	999,000	999,000	1	83,250
LPG	1	166,000	166,000	1	13,833
Pisau	1	30,000	30,000	1	2,500
Panci	1	50,000	50,000	1	4,167
Timbangan digital	1	65,000	65,000	2	2,708
Blender	1	234,000	234,000	2	9,750
Spatula	2	20,000	40,000	1	3,333

Sendok	10	12,000	120,000	1	10,000
Saringan	3	21,000	63,000	1	5,250
Baskom	2	60,000	120,000	1	10,000
Toples	4	10,000	40,000	1	3,333
TOTAL BIAYA TETAP			58,084,500		625,014

Berdasarkan biaya tetap yang ada ditabel 4.3 diatas dapat diketahui bahwa biaya penyusutan yang dikeluarkan untuk memproduksi stik ikan patin adalah sebesar Rp. 625.014 per bulan. Biaya penyusutan terbesar dikeluarkan pada gedung produksi yaitu sebesar Rp. 222.222. Adapun biaya penyusutan terendah yang dikeluarkan perusahaan dalam memproduksi stik ikan patin adalah pada pisau yaitu sebesar Rp. 2.500 per bulan.

Tabel 4.4 Biaya Variabel Stik Ikan Patin Perbulan di UD. Dua Putri Pasuruan

Jenis	Jumlah	Harga Per Unit	Jumlah Harga (bulan)	Jumlah Harga (tahun)
Ikan Patin	18.0	32,000	576,000	6,912,000
Minyak	16	14,000	224,000	2,688,000
Kemasan	480	800	384,000	4,608,000
Listrik		50,000	50,000	600,000
Tenaga Kerja	2	160,000	320,000	3,840,000
Gas	2	36,000	288,000	3,456,000
Bumbu	4	5,000	20,000	240,000
Tepung	54.0	8,000	432,000	5,184,000
Minyak Patin	6.0	30,000	180,000	2,160,000
TOTAL		335,800	2,258,000	29,688,000

Berdasarkan Tabel 4.4 menerangkan biaya variabel yang dikeluarkan oleh UD. Dua Putri selama sebulan, dimana total biaya variabel dalam proses produksi stik ikan patin yaitu sebesar Rp 2.258.000 per bulan. Biaya variabel terbesar dikeluarkan pada biaya bahan baku per bulan yaitu sebesar Rp. 576.000. Adapun biaya variabel terendah yang dikeluarkan perusahaan dalam memproduksi stik ikan patin adalah pada biaya bumbu yaitu sebesar Rp. 20.000 per bulan.

Biaya total merupakan hasil penjumlahan dari biaya tetap sebesar Rp 625.000 per bulan dengan biaya variabel sebesar Rp 2,258,000 dan total biaya stik ikan patin adalah 2.883.014. Dapat diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan oleh UD. Dua Putri untuk memproduksi stik ikan patin sebesar Rp 2.883.014 per bulan.

1. Total Biaya Abon Ikan Patin

Tabel 4.5 Biaya Tetap Abon Ikan Patin di UD. Dua Putri Pasuruan

Jenis	Jumlah	Harga Per Unit	Jumlah Harga	U-E	Biaya Penyusutan
Gedung	1	40,000,000	40,000,000	15	222,222
Motor	1	15,000,000	15,000,000	10	125,000
Chest Freezer					
500l	1	5,685,000	5,685,000	10	47,375
Sealer	1	102,500	102,500	1	8,542
Kompas	1	999,000	999,000	1	83,250
LPG	1	166,000	166,000	1	13,833
Pisau	1	30,000	30,000	1	2,500
Panci	1	50,000	50,000	1	4,167
Timbangan digital	1	65,000	65,000	2	2,708
Blender	1	234,000	234,000	2	9,750
Cobek	1	31,300	31,300	1	2,608
Spatula	2	20,000	40,000	1	3,333
Sendok	10	12,000	120,000	1	10,000
Baskom	2	60,000	120,000	1	10,000
Toples	4	10,000	40,000	1	3,333
TOTAL BIAYA TETAP			62,682,800		548,622

Berdasarkan Tabel 4.5 diatas dapat diketahui bahwa biaya penyusutan yang dikeluarkan untuk memproduksi abon ikan patin adalah sebesar Rp. 548.622 per bulan. Biaya penyusutan terbesar dikeluarkan pada gedung produksi yaitu sebesar Rp. 222.222. Adapun biaya penyusutan terendah yang dikeluarkan perusahaan dalam memproduksi abon ikan patin adalah pada pisau yaitu sebesar Rp. 2.500 per bulan.

Tabel 4.6 Biaya Variabel Abon Ikan Patin

Jenis	Jumlah	Harga Per Unit	Jumlah Harga (bulan)	Jumlah Harga (tahun)
Ikan Patin	72	32,000	2,304,000	27,648,000
Minyak	4	14,000	56,000	672,000
Kemasan	240	800	192,000	2,304,000
Listrik		50,000	50,000	600,000
Tenaga Kerja	2	160,000	320,000	3,840,000
Gas	8	18,000	144,000	1,728,000
Bumbu	24	15,000	360,000	4,320,000
TOTAL			3,426,000	41,112,000

Tabel 4.6 menerangkan biaya variabel yang dikeluarkan oleh UD. Dua Putri selama sebulan, dimana total biaya variabel dalam proses produksi abon ikan patin yaitu sebesar Rp 3.426.000 per bulan. Jika dibandingkan dengan stik ikan patin, biaya variabel yang dikeluarkan lebih besar. Hal ini dikarenakan dalam pembuatan

abon ikan patin, bahan baku yang digunakan lebih banyak yang mana harga bahan baku ini merupakan komponen termahal dari bahan-bahan lainnya yang digunakan untuk produksi di UD. Dua Putri yaitu sebesar Rp. 2.304.000 per bulan. Adapun biaya variabel terendah yang dikeluarkan perusahaan dalam memproduksi abon ikan patin adalah pada biaya listrik yaitu sebesar Rp. 50.000 per bulan.

Biaya total merupakan hasil penjumlahan dari biaya tetap sebesar Rp 548.000 per bulan dengan biaya variabel sebesar Rp 3.426.000. Berdasarkan Tabel 4.8, dapat diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan oleh UD. Dua Putri untuk memproduksi abon ikan patin sebesar Rp 3.974.622 per bulan.

2. Total Revenue (TR)

Tabel 4.7 Total Penerimaan Perbulan Stik ikan patin dan Abon Ikan Patin UD. Dua Putri.

Jenis	Hasil Produksi	Harga	Nilai Total
Stik Patin	480	10,000	4,800,000
Abon Patin	240	25,000	6,000,000
TR Perbulan			10,800,000

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa total penerimaan yang didapat oleh UD. Dua Putri pada pengolahan ikan patin menjadi produk stik dan abon adalah sebesar Rp. 10.800.000 per bulan. Penerimaan tersebut didapat dari hasil penerimaan stik patin sebesar Rp 4.800.000 dan abon ikan patin sebesar Rp 6.000.000. Penerimaan tersebut didapat dari perkalian dari hasil produksi stik ikan patin sebanyak 480 kemasan per bulan dengan harga stik ikan patin sebesar Rp. 10.000 per kemasan, sedangkan untuk penerimaan dari abon ikan patin diperoleh dengan perkalian antara hasil produksi abon ikan patin sebanyak 240 kemasan dengan harga abon ikan patin sebesar Rp. 25.000 per kemasan. Dari Tabel 4.7 diatas diketahui bahwa hasil penerimaan dari abon ikan patin lebih besar dari stik ikan patin meskipun volume hasil produksinya lebih rendah. Hal ini dikarenakan harga jual abon ikan patin yang lebih mahal dari stik ikan patin.

3. Total Keuntungan (π)

Tabel 4.8 Total Keuntungan Stik Ikan Patin dan Abon Ikan Patin per bulan

PRODUK	TR	TC	Π
Stik Patin	4,800,000	2,883,014	1,916,986
Abon Patin	6,000,000	3,974,622	2,025,378
TOTAL	10,800,000	6,857,636	3,942,364

Berdasarkan tabel 4.8 diatas dapat diketahui bahwa keuntungan yang didapatkan dari penjualan stik ikan patin adalah sebesar Rp. 1.916.986 per bulan. Disamping itu, pendapatan yang diperoleh UD. Dua Putri dari penjualan abon ikan patin adalah sebesar Rp. 2.025.378 tiap bulan. Sehingga total keuntungan yang diterima oleh UD. Dua Putri selama sebulan adalah sebesar Rp. 3.942.364. Total pendapatan tersebut diperoleh dari jumlah pendapatan dari stik ikan patin dan abon ikan patin. Total pendapatan perproduknya diperoleh dari hasil pengurangan antara total penerimaan produk (TR) dikurangi dengan total biaya produk (TC). Dengan demikian, total pendapatan yang diterima oleh UD. Dua Putri selama setahun adalah sebesar Rp. 3.942.364.

B. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah merupakan metode yang digunakan untuk mengetahui perubahan nilai yang terjadi karena terdapat perlakuan terhadap input (bahan baku) pada suatu produksi. Pada penelitian ini, nilai tambah yang dikaji adalah pada produk stik ikan patin dan abon ikan patin pada usaha pengolahan ikan patin UD. Dua Putri.

Nilai tambah dari kedua produk tersebut diperoleh dari nilai output dikurangi dengan harga bahan baku dan dikurangi dengan harga input lain. Hasil analisis nilai tambah pada stik ikan patin dan abon ikan patin pada UD. Dua Putri tersaji pada Tabel 4.9 di bawah ini.

Tabel 4.9 Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Formula	Nilai	
			Stik Ikan Patin	Abon Ikan Patin
Output, Input, dan Harga				
1	Output (Kg/bulan)	1	72	24
2	Input Bahan Baku (Kg/bulan)	2	72	72
3	Tenaga Kerja (HOK)	3	8	12
4	Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$	1	0.3333
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$(5) = (3) / (2)$	0.111	0.1667
6	Harga Output (Rp/Kg)	6	66666	250000
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp)	7	40000	40000

Penerimaan dan Keuntungan				
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	40000	32000
9	Harga Input Lain (Rp/Kg)	9	12917	11139
10	Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)	66666	83333
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)	13749	40194
	b. Rasio Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11b) = (11a) / (10) x 100%	20.62	48.23
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)	4444	6667
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a) / (11a) x 100%	32	17
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) - (12a)	9305	33528
	b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a) / (10) * 100%	14	40
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi				
14	Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8)	26666	51333
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a) / (14) x 100%	17	13
	b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9) / (14) x 100%	48	22
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	(14c) = (13a) / (14) x 100%	35	65

Sumber: Data Primer, Tahun 2022.

Pada Tabel 4.9 diatas, tentukan bahwa dalam satu bulan rata-rata penggunaan bahan baku pada proses pembuatan stik ikan patin sebanyak 72 kg yang terdiri dari ikan *fillet* patin sebanyak 18 kg dan tepung terigu sebanyak 54 kg dengan harga total Rp. 40.000/kg dan menghasilkan stik ikan patin sebanyak 72 kg/bulan dengan harga jual Rp. 66.666/kg. Sedangkan untuk abon ikan patin, bahan baku utama yang digunakan hanya ikan patin *fillet* sebanyak 72 kg dengan harga bahan baku *fillet* ikan patin Rp 32.000 dan menghasilkan 24 kg abon dalam sebulan dengan harga jual Rp. 250.000/kg.

Karyawan yang dimiliki oleh UD. Dua Putri berjumlah 2 orang dengan upah rata-rata sebesar Rp. 40.000/hari dan HOK sebesar 8 untuk produksi stik ikan patin dan 12 untuk produksi abon ikan patin. Faktor konversi diperoleh dari hasil pembagian antara output produk dengan input bahan baku. Pada produk stik ikan patin, diperoleh faktor konversi sebesar 1 dan abon ikan patin sebesar 0,333. Selanjutnya dilakukan perhitungan nilai koefisien tenaga kerja yang diperoleh dari pembagian Tenaga Kerja (HOK) dengan Input Bahan Baku (Kg/bulan) sebesar 0,111 untuk produk stik ikan patin dan 0,1667 untuk produk abon ikan patin. Harga input lain pada analisis nilai tambah ini didapatkan dari jumlah bahan penolong (total) biaya variabel dikurangi biaya bahan baku dan tenaga kerja dibagi dengan input bahan baku yang digunakan. Sehingga harga input lain yang diperoleh untuk stik ikan patin sebesar Rp 12.917 dan untuk abon ikan patin sebesar Rp 11.139. Faktor

konversi dikali dengan harga jual produk menghasilkan nilai output produk untuk stik ikan patin sebesar Rp 66.666 dan abon ikan patin Rp 83.333.

Nilai tambah yang dihasilkan UD. Dua Putri untuk produk stik ikan patin sebesar Rp 13.749/kg dengan rasio nilai tambah 20,62% dan keuntungan atau imbalan bagi modal dan manajemen sebesar Rp 9.305. Sedangkan untuk produk abon ikan patin diperoleh nilai sebesar Rp 40.194/kg dengan rasio nilai tambah 48,23% dan keuntungan atau imbalan bagi modal dan manajemen sebesar Rp 33.528.

Dari analisis nilai tambah dapat diketahui sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan, sehingga dapat dihasilkan nilai tambah bagi ikan patin *fillet* melalui perbedaan jenis pengolahannya melalui proses pengolahan stik ikan patin dan abon ikan patin. Hasil analisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan tiap satu kilogram ikan patin *fillet* menjadi stik ikan patin sebesar Rp 13.749/kg dan abon ikan patin sebesar Rp 40.194/kg.

4.3. Pembahasan

4.3.1 Analisis Rantai Nilai Pengolahan Ikan Patin UD. Dua Putri

Rantai nilai pengolahan dari bahan baku ikan patin *fillet* menjadi dua produk unggulan UD. Dua Putri yaitu stik ikan patin dan abon ikan patin melibatkan tiga pelaku utama, diantaranya Mitra UMKM Ikan patin *fillet* / pengepul yang berperan sebagai pemasok bahan baku, bagian pengolahan stik dan abon ikan patin dan distributor yang menjual atau menyalurkan produk dari UD. Dua Putri ke konsumen. Distributor dilakukan oleh anak dari pemilik UD. Dua Putri untuk memudahkan penyaluran produk. Ketersediaan bahan baku selama ini dipenuhi dengan sistem stok di freezer dengan kapasitas 500 liter, UD. Dua Putri membeli sekaligus ikan *fillet* dari pengepul dengan kebutuhan kurang lebih 90 kg tiap bulannya, yang dibagi menjadi 18 kg untuk bahan baku stik ikan patin dan 72 kg untuk bahan baku abon ikan patin. Proses produksi yang dilakukan di UD. Dua Putri menggunakan teknologi yang semi modern, terdapat beberapa alat yang membantu dalam proses produksinya diantaranya *mixer*, *blender*, pencetak adonan dan mesin penggiling adonan yang mempermudah proses produksi. Ke depannya, apabila usaha semakin berkembang maka alat-alat tersebut akan kesulitan untuk memenuhi target produksi yang lebih tinggi, sehingga diperlukan alat yang lebih otomatis dengan kapasitas

besar. Makadari itu, UD. Dua Putri memerlukan investasi tambahan dari lembaga keuangan untuk memajukan usahanya. Saat ini, UD. Dua Putri mampu menghasilkan sebanyak 480 pack stik ikan patin dengan berat 150g yang di bandrol dengan harga Rp 10,000/pack dan 240 pack abon patin dengan berat 100g yang di bandrol dengan harga Rp. 25,000/pack dalam kurun waktu satu bulan.

Proses distribusi dilakukan oleh pemilik UD. Dua Putri ke swalayan maupun toko sekitar area Pasuruan. Promosi masih dilakukan secara sederhana dengan menawarkan produk dari toko ke toko, ke depannya UD. Dua Putri perlu memanfaatkan teknologi informasi agar produknya lebih dikenal orang dan memudahkan dalam proses pemesanan. Pemilik UD. Dua Putri selama ini sering menjadi pembicara di acara koperasi dan DISPERINDAG, hal itu perlu dimaksimalkan sebagai ajang promosi dan menjalin relasi.

Dari (tabel 4.1) dapat dilihat mulai dari proses pemasok bahan baku sampai dengan pemasaran, UD. Dua Putri sudah cukup bagus dan tersistem dengan baik. Mulai dari infrastruktur yang dimiliki berupa tempat produksi milik sendiri dan penyimpanan bahan baku sudah memadai. Tranpotasi dan akses keluar masuk untuk pengepul memasok ikan dan pendistribusian produk dengan mudah. Proses produksi sudah menggunakan beberapa alat semi modern yang memudahkan dalam proses produksi dan SDM terampil yang dilatih langsung oleh pemilik UD. Dua Putri.

4.3.2 Analisa Biaya Usaha

UD. Dua Putri merupakan badan usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan ikan patin. Produk yang dihasilkan adalah Stik Ikan Patin dan Abon Patin. Kedua produk tersebut di produksi secara terpisah, dimana untuk Stik Ikan Patin di produksi 3 kali dalam seminggu dan Abon Patin di kerjakan 3 kali dalam seminggu. Perhitungan biaya usaha untuk UD. Dua Putri di hitung setiap bulan dari mulai total biaya, total penerimaan, dan total pendapatan. Berikut ini merupakan perhitungan analisis biaya usaha pada UD. Dua Putri.

Tabel 4.10 Analisa dan Pendapatan Bersih Stik ikan patin dan Abon Ikan Patin UD. Dua Putri.

No	Keterangan	Stik ikan Patin	Abon Ikan Patin	Jumlah
1	Total Fix Cost (TFC)	625,014	548,622	1,173,636
2	Total Variabel Fix (TVC)	2,258,000	3,426,000	5,684,000
3	Total Revenue (TR)	4,800,000	6,000,000	10,800,000
4	Keuntungan	1,916,986	2,025,378	3,942,364

Keterangan : Jadi, biaya tetap (TFC) stik ikan patin sebesar Rp. 625.014, biaya Variabel (TVC) sebesar Rp. 2.258.000 dan Pendapatan(TR) sebesar Rp. 4.800.000 sehingga keuntungannya sebesar Rp. 1916.986. Abon ikan Patin total biaya tetap (TFC) sebesar Rp. 548.622, biaya variabel (TVC) Rp. 3.426.000 dan pendapatan (TR) sebesar Rp. 6.000.000 sehingga mendapatkan keuntungan sebesar Rp.2.025.000.

a. Total Biaya (TC)

$$TC = \text{Biaya tetap (TFC)} + \text{Biaya Variabel (TVC)}$$

$$TC = \text{Rp. } 1,173,636 + \text{Rp. } 5,684,000$$

$$TC = \text{Rp. } 6,857,636/\text{bulan}$$

Total biaya yang di gunakan oleh UD. Dua Putri dalam memproduksi stik ikan patin dan abon patin sebesar Rp. 6,857,636/bulan. Perhitungan tersebut di peroleh dari hasil penjumlahan total biaaya tetap (TFC) dan total biaya variabel (TVC) dari masing-masing produk.

b. Penerimaan (TR)

$$TR = \text{Hasil Produksi X Harga Produk}$$

$$TR = (480 \times \text{Rp. } 10,000) + (240 \times \text{Rp. } 25,000)$$

$$TR = \text{Rp. } 4,800,000 + \text{Rp. } 6,000,000$$

$$TR = \text{Rp. } 10,800,000/\text{bulan}$$

Total penerimaan yang di terima oleh UD. Dua Putri dari Stik Ikan Patin dan Abon Patin sebesar Rp. 10,800,000 /bulan. Angka tersebut di dapat dari hasil produksi stik ikan patin sebanyak 480 pack/bulan dengan harga Rp. 10,000/pack dan abon patin sebnayak 240 pack/bulan dengan harga Rp. 25,000/pack.

c. Pendapatan (Td)

$$Td = \text{Penerimaan (TR)} - \text{Total Biaya (TC)}$$

$$Td = \text{Rp. } 10,800,000 - \text{Rp. } 6,857,636$$

$$Td = \text{Rp. } 3,942,364/\text{bulan}$$

Pendapatan yang diterima oleh UD. Dua Putri sebesar Rp. 3,942,364/bulan, dimana hasil tesebut di perolah dari total penerimaan dikurangi total biaya.

4.3.3 Analisa Nilai Tambah

Analisis nilai tambah yang diolah menggunakan metode Hayami modifikasi untuk produk stik ikan patin dan abon ikan patin di UD. Dua Putri pada tabel 4.11 menunjukkan bahwa produk abon ikan patin memiliki nilai tambah lebih tinggi dibandingkan stik ikan patin. Abon ikan patin mengalami penambahan nilai sebesar Rp. 40.194/Kg dari bahan baku ikan patin *fillet* atau secara persentase sebesar 48,23%. Sedangkan untuk produk stik ikan patin memiliki peningkatan nilai tambah sebesar Rp. 13,749/Kg atau secara persentase sebesar 20,62%.

Faktor utama yang menyebabkan stik ikan patin memiliki nilai tambah dan keuntungan yang lebih rendah jika dibandingkan dengan abon patin adalah dari biaya bahan baku yang di gunakan. Stik ikan patin selain menggunakan bahan dasar ikan patin *fillet* juga perlu ditambahkan tepung sebagai bahan bakunya. Faktor lainnya dari segi harga jual/Kg, dimana harga jual abon patin/Kg sebesar Rp.250.000 sehingga nilai outputnya pun lebih besar dibandingkan dengan stik Ikan patin dengan harga jual Rp. 66.000/Kg. selain itu, harga bahan penolong untuk stik ikan patin cenderung lebih tinggi yang menyebabkan nilai tambah berkurang.

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan judul analisis rantai nilai ikan patin di UD. Dua Putri, maka dapat disimpulkan bahwa:

- a. Rantai nilai pengolahan dari bahan baku *fillet* ikan patin menjadi dua produk unggulan UD. Dua Putri yaitu stik ikan patin dan abon ikan patin melibatkan tiga pelaku utama, diantaranya Mitra UMKM Ikan patin *fillet* atau pengepul yang berperan sebagai pemasok bahan baku, bagian pengolahan stik ikan patin dan abon ikan patin dan distributor yang menjual atau menyalurkan produk dari UD. Dua Putri ke konsumen.
- b. Hasil dari perhitungan biaya produksi, total biaya yang dikeluarkan oleh UD. Dua Putri untuk memproduksi olahan ikan patin sebesar Rp. 6,857,636/bulan. Total penerimaan yang diterima dari hasil penjualan olahan ikan patin adalah Rp. 10,800,000/bulan. Sedangkan total pendapatan yang diterima oleh UD. Dua Putri sebesar Rp. 3,942,364/bulan.
- c. Hasil analisis nilai tambah produk olahan ikan patin dengan metode Hayami, nilai tambah yang didapatkan produk stik ikan patin yaitu sebesar Rp. 13,749 dengan rasio nilai tambah 20,62%. Sedangkan untuk produk abon ikan patin nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp. 40,194 dengan rasio nilai tambah 48,23%.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian mengenai rantai nilai produk olahan ikan patin di UD. Dua Putri maka penulis memberikan saran untuk perusahaan sebagai berikut:

- a. Melihat hasil analisis rantai nilai yang di dapat dari metode Hayami, disarankan UD. Dua Putri mampu menambah kapasitas produksi Abon Patin dimana rasio nilai tambah produk tersebut cenderung lebih tinggi dari pada produk stik ikan patin. Bertambahnya kapasitas produksi akan membuat keuntungan UD. Dua Putri secara keseluruhan juga semakin meningkat.

- b. Di perlukan adanya peningkatan promosi dari sisi pengenalan produk ke masyarakat luas dengan tujuan untuk meningkatkan penjualan salah satunya dengan menjual melalui online shope dan aplikasi digital marketing lainnya.
- c. Merangkul reseller untuk membantu memasarkan produk yang di hasilkan dengan tujuan melebarkan pangsa pasar.

Daftar Pustaka

- Aji Narakusuma, M., Anas. M. F., dan M. Firdaus. 2013. *Rantai Nilai Produk Olahan Buah Manggis*. Dalam Jurnal Manajemen dan Agribisnis. Vol. 10, No. 1. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jmagr/article/view/8456>.
- Amirullah. 2015. MANAJEMEN STRATEGI, Teori-Konsep-Kinerja). Jakarta: Mitra Wacana Media
- Adi Wahyu Dwi Nugroho, Novia Dewi, Jumatri Yusri. 2017. *Analisis Rantai Nilai Usaha Agroindustri Ikan Patin Selai di Desa Penyasawan Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar*. Jurnal Ilmiah Pertanian Vol. 14 No.1, Agustus 2017
- Argarini, M., dkk. 2017. “Analisis Rantai Nilai Komoditas Ikan Air Tawar Unggulan di Kota Tangerang”. Dalam Jurnal Agribisnis. Vol. 11/ No. 1. Juni 2017. Hal. 1-13.
- Syibil, Muhammad. 2013. *Analisis Rantai Nilai Pada Komoditas Jamur Tiram Putih di Kabupaten Bogor (Studi Kasus Pada P4S Nusa Indah*. Tesis. Institut Pertanian Bogor. [1 Agustus 2020] (Dipublikasikan)
- Gaspersz, V. 1998. Manajemen Produktivitas Total. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka
- Hariadi, B. 2005. Strategi Manajemen (Strategi Memenangkan Perang Bisnis). Cetakan Kedua. Malang: Bayumedia Publishing.
- Heizer J., and Render B.2006. Operations Management, 8e © 2004 by Pearson Education, Inc., Upper Saddle River, New Jersey, 07458 USA.
- Julianto, E. W., dan Darwanto. 2016. “Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Jagung Di Kecamatan Toroh Kabupaten Grobogan”. Dalam Jurnal Penelitian Ekonomi dan Bisnis, Vol. 1. No. 1.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan (KKP).Konservasi Perairan Sebagai Upaya menjaga Potensi Kelautan dan Perikanan Indonesia. <https://kkp.go.id/djprl/artikel/21045-konservasi-perairan-sebagai-upaya-menjaga-potensi-kelautan-dan-perikanan-indonesia> (Dipublikasikan)

- Kordi, K. M.G.H. 2005. *Budidaya Ikan Patin Biologi, Pembenihan dan Pembesaran*. Yogyakarta: Yayasan Pustaka Nusatama
- Marimin dan Maghfiroh, N. 2010. *Aplilasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*. Cetakan ke 3. Bogor: PT. Penerbit IPB Press.
- Marimin dan Maghfiroh, N. 2013. *Aplilasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*. Bogor: Penerbit IPB Press.
- Pemerintah Kabupaten Pasuruan. *Budidaya Air Tawar*. www.pasuruankab.go.id/potensi-41-budidaya-air-tawar.html (Dipublikasikan)
- Puspito, D. P., Kusnandar, dan N. Setyowati. 2016. “Analisis Rantai Nilai Ubi Kayu (*Manihot esculenta crantz*) di Kabupaten Pati”. In *Journal of Sustainable Agriculture*, Vol 31. No. 2.
- RN, Rifka. 2017. *Menjaring Rupiah dari Kolam Ikan Patin*. Jogjakarta: Zahara Pustaka
- Sampit M.M.I., K. Paulus, dan W. Magdalena. 2016. “*Analisis Rantai Nilai Gula Aren (Studi Kasus Pada Petani Nira Di Tomohon)*”. Dalam jurnal EMBA, Vol. 4. No. 5
- Samuel, A., A. S. Wiranatha, dan C. A. B. Sadyasmara. 2017. “*Analisis Rantai Nilai pada UKM dari Susu Kedelai di Denpasar*”. Dalam *Jurnal Reayasa dan Manajemen Agroindustri*, Vol. 5. No. 1
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usaha Tani*. Cetakan Pertama. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Witjaksono, J. 2017. *Kajian Rantai Nilai dan Analisis Nilai Tambah Jagung (Studi Kasus di Kabupaten Konawe, Provinsi Sulawesi Tenggara)*. Dalam *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*. Vol. 22/ No. 3. Desember 2017. Hal. 156-162

LAMPIRAN

Lampiran 1. Gambaran Umum

A. Profil Perusahaan

UD. Dua Putri merupakan olahan ikan patin yang telah di *fillet* olahan produk. Perusahaan ini termasuk berskala UMKM dengan Nomer TDP 13.26.5.47.09395 dan Nomer SIUP 517/207/424.086/2018 yang didirikan oleh Sudarti pada tahun 2018 dengan modal awal 10.000.000. UD. Dua Putri berlokasi di Dsn. Ngerong Rt. 05 Rw. 02 Ds. Ngerong Kec. Gempol Kab. Pasuruan. UD. Dua Putri merupakan UMKM yang mengolah produk yang berbahan dasar *fillet* ikan patin yang utama adalah stik ikan patin dan abon ikan patin dan produk tambahan yang bias dipesan melalui *Pre-Order* seperti pizza ikan patin, mie ikan patin, sambosa ikan patin, lumpia ikan patin, siomay ikan patin dll.

Awal mula Pemilik UD. Dua Putri mendirikan UMKM ini karna ikan patin ikan patin sangat mudah ditemukan sekaligus sangat digemari oleh masyarakat khususnya wilayah kabupaten pasuruan. Oleh sebab itu pemilik UD. Dua Putri membuat produk inovasi yang belum ada dimasyarakat sekitar dan menambah nilai ekonomis lebih tinggi.

UD. Dua Putri mempunyai merk dagang untuk produk adalah DEVITA. Selain itu UD. Dua Putri memilik izin usaha yaitu P-IRT No. 502351401106524.

Produksi yang dihasilkan stik ikan patin 480 perkemasan yang berisi 150 g dan abon ikan patin 240 kemasan yang berukuran 100 g. Bahan baku yang didapat UD. Dua Putri melalui pengepul / UMKM yang menjual khusus *fillet* ikan.

B. Visi dan Misi

a. Visi

Menjadi produk unggulan dalam pasar nasional dan internasional.

b. Misi

Menyediakan inovasi produk pangan yang halal, bergizi dan berkualitas tinggi.

LAMPIRAN 2. Kuesioner Penelitian di UD. Dua Putri
ANALISIS RANTAI NILAI PENGOLAHAN IKAN PATIN (*Pangasianodon hypophthalmus*)
(Studi Kasus di UD. Dua Putri Kabupaten Pasuruan)



Interview : **SINTA AGUSTINA**
MANAJEMEN AGROINDUSTRI
POLITEKNIK NEGERI JEMBER

Tanggal Wawancara :

Identitas Responden

Nama :

Usia :

Jenis Kelamin : Pria Wanita

Alamat :

Pekerjaan :

Kuesioner ini ditujukan kepada pemilik yang mengetahui awal berdirinya UD. Dua Putri bertujuan untuk mengetahui data ANALISIS RANTAI NILAI PENGOLAHAN IKAN PATIN (*Pangasianodon hypophthalmus*) (Studi Kasus di UD. Dua Putri Kabupaten Pasuruan). Demi kelancaran dan validasi penelitian, dimohon agar diisi dengan baik.

PETUNJUK PENGISIAN :

1. Isilah pernyataan berikut dengan jujur dan benar sesuai dengan pendapat saudara/saudari masing – masing.
2. Jawab pertanyaan sesuai dengan pertanyaan yang ditanyakan oleh interview wawancara.
3. Apabila ada yang kurang jelas, dapat ditanyakan langsung kepada peneliti.

Daftar Pertanyaan Gambaran Umum Dua Putri

1. Bagaimana sejarah perkembangan UD. Dua Putri?
.....
2. Apa Visi dan Misi UD. Dua Putri?
.....
3. Bagaimana Struktur Organisasi UD. Dua Putri?
.....
4. Apa saja bidang usaha yang dijalankan UD. Dua Putri?
.....
5. Dimana lokasi perusahaan UD. Dua Putri?
.....
6. Apa saja kendala yang dihadapi dalam proses pengolahan ikan patin?
.....
7. Bagaimana peluang produk ikan patin?
.....

Daftar Pertanyaan Analisis Rantai Nilai

1. Apa saja produk olahan ikan patin yang dihasilkan di UD. Dua Putri?
.....
2. Apa saja input bahan baku dan bahan penolong yang digunakan dalam membuat produk stik ikan patin?
.....
3. Apa saja input bahan baku dan bahan penolong yang digunakan dalam membuat produk abon ikan patin ?
.....

4. Darimana bahan baku ikan patin diperoleh?
.....
5. Bagaimana tahapan proses pengolahan produk stik ikan patin?
.....
6. Bagaimana tahapan proses pengolahan produk abon ikan patin?
.....
7. Bagaimana proses distribusi produk stik ikan patin pada UD. Dua Putri?
.....
8. Bagaimana proses distribusi produk abon ikan patin pada UD. Dua Putri?
.....
9. Bagaimana cara penjualan produk stik ikan patin?
.....
10. Bagaimana cara penjualan produk abon ikan patin?
.....
11. Kemana saja anda menjual produk stik ikan patin dan abon ikan patin?
.....
12. Bagaimana segmentasi pasar produk olahan ikan patin UD. Dua Putri?
.....
13. Apa yang menjadi nilai jual produk olahan berbahan baku ikan patin?
.....
14. Bagaimana pelayanan yang diberikan kepada konsumen pada pembelian produk stik ikan patin?
.....
15. Bagaimana pelayanan yang diberikan kepada konsumen pada pembelian produk abon ikan patin?
.....
16. Apa saja bentuk kerjasama yang oleh Dua Putri terkait produk olahan ikan patin dengan pelaku rantai nilai yang lain?
.....
17. Adakah peran lembaga penunjang dalam usaha pengolahan ikan patin?
.....
18. Apa saja sarana dan prasarana/teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan stik ikan patin?

-
19. Apa saja sarana dan prasarana/teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan abon ikan patin?
.....
20. Berapa jumlah tenaga kerja yang terlibat dalam proses pembuatan produk olahan stik ikan patin?
.....
21. Berapa jumlah tenaga kerja yang terlibat dalam proses pembuatan produk olahan abon ikan patin?
.....
22. Bagaimana proses pengembangan sumber daya manusia dalam proses produksi olahan ikan patin pada UD. Dua Putri?
.....
23. Bagaimana proses pengadaan bahan baku, alat dan mesin yang yang dibutuhkan dalam proses produksi stik ikan patin?
.....
24. Bagaimana proses pengadaan bahan baku, alat dan mesin yang yang dibutuhkan dalam proses produksi abon ikan patin?
.....

Daftar Pertanyaan Analisis Biaya

1. Berapa kali produksi stik ikan patin pada UD. Dua Putri setiap bulan?
.....
2. Berapa kali produksi abon ikan patin pada UD. Dua Putri setiap bulan?
.....
3. Berapa kapasitas produksi yang dihasilkan untuk produk stik ikan patin dalam bulan?
.....
4. Berapa kapasitas produksi yang dihasilkan untuk produk abon ikan patin dalam bulan?
.....

LAMPIRAN 3. Kuesioner penelitian di Pemasok / UMKM ikan patin di UD.

Dua Putri

ANALISIS RANTAI NILAI PENGOLAHAN IKAN PATIN (*Pangasianodon hypophthalmus*)
(Studi Kasus di UD. Dua Putri Kabupaten Pasuruan)



Interview : **SINTA AGUSTINA**
MANAJEMEN
AGROINDUSTRI
POLITEKNIK NEGERI
JEMBER

Tanggal Wawancara :

Identitas Responden

Nama :
Usia :
Jenis Kelamin :
Pria Wanita
Alamat :
Pekerjaan :

Kuesioner ini ditujukan kepada Pemasok ikan patin kepadah UD. Dua Putri yang bertujuan untuk mendapatkan data mengenai analisis rantai nilai dan nilai tambah ikan patin dari hulu ke hilir. Demi kelancaran penelitian dan validasi dimohon agar mengisi dengan baik.

PETUNJUK PENGISIAN :

1. Isilah pernyataan berikut dengan jujur dan benar sesuai dengan pendapat saudara/i masing – masing
2. Jawab pertanyaan sesuai dengan pertanyaan yang ditanyakan oleh interview wawancara.
3. Apabila ada yang kurang jelas, dapat ditanyakan langsung kepada peneliti

PERTANYAAN

1. Dimana lokasi pengolahan ikan patin ?
.....
2. Jenis ikan patin apa yang diolah?
.....
3. Dalam bentuk olahan apa ikan patin dijual ?
.....
4. Berapa harga jual produk ikan patin ?
.....
5. Bagaimana sistem penjualan produk ikan patin ?
.....

Lampiran 4. Alat dan Bahan



Gambar 1. Tempat Penyimpanan Alat dan Bahan / Tempat Produksi



Gambar 2. Freezer, Alat Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Pendukung



Gambar 3. Kompor



Gambar 4. Panci



Gambar 5. Wajan, spatula dan saringan



Gambar 6. Alat Penggiling Adonan



Gambar 7. Mixer



Gambar 8. Timbangan, Baskom, sendok, ulekan dan cobe



Gambar 9. Toples



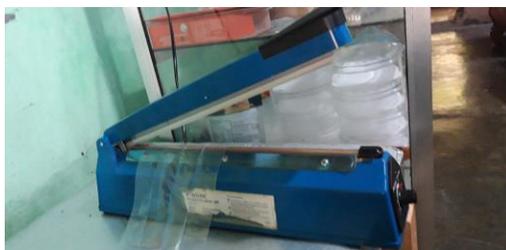
Gambar 10. Blander dan Bumbu khas UD. Dua Putri



Gambar 11. Bahan Baku atau *Fillet* Ikan Patin



Gambar 12. Bahan Baku Pendukung



Gambar 13. *Hand Sealer*

LAMPIRAN 5. Proses Produksi

a. Proses Produksi Stik Ikan Patin dan Abon Ikan Patin



Persiapan Alat dan Bahan



Perebusan



Penghalusan



Pencampuran Bahan-Bahan



Penggilingan



Penggorengan



Produk Stik Ikan Patin



Proses Pengeringan Langkah 1



Proses pengeringan Langkah 2



Produk Abon Patin



Foto Bersama Pemilik UD. Dua Putri



Pemasaran melalui Bazar di dinas perikanan