

ANALISIS NILAI TAMBAH OLAHAN RUMPUT LAUT PADA CV. XYZ DI KABUPATEN TAKALAR, SULAWESI SELATAN

Aulia Nurul Hikmah¹, Nur Fatonny², Asrandi³

^{1&3} Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Polewali Mandar

² Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Barru

e-mail : aulianurul@itbmpolman.ac.id, asrandi@itbmpolman.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan rumput laut menjadi kue kering rumput laut pada CV. XYZ di Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Kabupaten Takalar sebagai sentra budidaya rumput laut. Responden dalam penelitian ini sebanyak 3 orang yang terdiri atas 1 orang pimpinan dan 2 orang karyawan. Pengumpulan data pada penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Alat analisis data yang digunakan adalah analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah dari pengolahan rumput laut menjadi kue kering rumput laut adalah Rp 304.834/kg dengan rasio sebesar 60,96% dan tergolong bernilai tambah tinggi karena berada di atas 40%.

Kata Kunci : Nilai tambah, kue kering rumput laut, metode hayami

ABSTRACT

This study aims to value added derived from seaweed processing into seaweed cookies on CV. XYZ in Takalar Regency, South Sulawesi. The determination of the location purposive selection with the consideration that the Takalar Regency as a center of seaweed cultivation. Respondents in this study is as much as 3 people consisting of 1 people leadership and 2 employees. The collection of data used in this study consists of primary and secondary data. The data analysis tool used value added analysis method according to hayami. The results showed that the value added of seaweed processing into seaweed cookies was Rp 304.834/kg with a ratio of 60,96% and was classified as a high value added due to its value which was more than 40%.

Keywords: value added, seaweed cookies, hayami method

1. PENDAHULUAN

Rumput laut merupakan salah satu komoditi andalan ekspor Indonesia dari sektor perikanan dan kelautan. Volume ekspor rumput laut di Indonesia tahun 2021 mencapai 159,59 ribu ton dengan nilai sebesar USD 177,99 juta (Indonesia Eximbank Institute, 2021). Provinsi Sulawesi Selatan memberikan kontribusi sebesar 47,95% dari total ekspor rumput laut Indonesia (BPS Sulses, 2021). Sentra utama produksi rumput laut di Provinsi Sulawesi Selatan adalah Kabupaten Takalar, Bulukumba, Jeneponto, dan Luwu dengan volume produksi tertinggi berada di Kabupaten Takalar.

Rumput laut akan bernilai ekonomis ketika mendapatkan penanganan lebih lanjut. Umumnya penanganan pasca panen rumput laut yang dilakukan oleh pembudidaya di Kabupaten Takalar hanya sampai pada tahap pengeringan saja. Rumput laut kering merupakan produk *raw material*, sehingga memerlukan proses pengolahan lebih lanjut. Rumput laut dapat diolah

menjadi produk setengah jadi dengan proses pengolahan sederhana atau pengolahan yang lebih kompleks, kemudian diolah menjadi produk yang siap untuk dikonsumsi. Salah satu olahan rumput laut di Kabupaten Takalar adalah kue kering rumput laut. Dengan adanya *home industry* ini, maka nilai ekonomis dari produk tersebut dapat memberikan nilai tambah sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan.

Hal tersebut yang mendorong penulis untuk melakukan penelitian, sehingga dapat mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah dari rumput laut sebagai bahan baku pembuatan kue kering rumput laut pada CV. XYZ di Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. Dengan melihat perolehan nilai tambah tersebut, diharapkan dapat mendorong pengembangan industri olahan rumput laut di Kabupaten Takalar.

Beberapa penelitian mengenai nilai tambah dari pengolahan rumput laut telah dilakukan (qalsum et al., 2018, ida et al., 2021, Yusmawati

et al., 2015). Perhitungan nilai tambah dianggap penting untuk mengembangkan komoditas pada suatu daerah dan berperan meningkatkan ekonomi lokal. Selain itu, nilai tambah produk pertanian merupakan strategi penting bagi usaha pertanian dan pembangunan pedesaan. Beberapa negara mendukung pengusaha dan masyarakat yang berupaya melakukan penambahan nilai pada produk pertanian

2. METODOLOGI

Penelitian ini dilakukan di salah satu *home industry* di Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar Provinsi Sulawesi Selatan yaitu CV. XYZ. Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan pertimbangan bahwa Kabupaten Takalar sebagai sentra budidaya rumput laut dan terdapat industri yang melakukan pengolahan rumput laut. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2020.

Respoden yang diambil dalam penelitian terdiri dari 3 orang yakni pimpinan dan 2 orang karyawan. Hal ini didasarkan atas pertimbangan data yang diperoleh dari pimpinan dan karyawan merupakan data riil dari *home industry* sehingga Tabel 1. Perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami

diharapkan diperoleh hasil yang akurat dan representatif sesuai dengan tujuan yang diharapkan dalam penelitian ini.

Data dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari observasi dan wawancara langsung dengan responden dengan menggunakan daftar pertanyaan (*Questionnaire*) sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi terkait dan literatur yang relevan dengan tujuan penelitian ini.

Analisis

Analisis nilai tambah usaha pengolahan rumput laut menggunakan Metode Hayami. Menurut Sudiyono (2004), perhitungan nilai tambah pada agroindustri lebih sesuai menggunakan Metode Hayami untuk mengetahui perkiraan nilai tambah (rupiah), rasio nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan (persen), imbalan terhadap jasa. Metode Hayami dapat memberikan informasi berupa produktivitas produksi, nilai output, nilai tambah, balas jasa, dan keuntungan seperti pada Tabel 1.

No	Keterangan	Rumus Perhitungan
I. INPUT, OUTPUT DAN HARGA		
1	Output (kg)	1
2	Input (kg)	2
3	Tenaga Kerja (HOK)	3
4	Faktor Konversi	$4 = 1 : 2$
5	Koefisien Tenaga Kerja	$5 = 3 : 2$
6	Harga Out (Rp/kg)	6
7	Upah rata-rata (Rp/HOK)	7
II. NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN		
8	Harga Input	8
9	Nilai Input lain	9
10	Nilai Output (Rp/kg)	$10 = 4 \times 6$
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	$11a = 10 - 8 - 9$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$11b = (11a/10) \times 100\%$

12	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$12a = 5 \times 7$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$12b = (12a/11a) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	$13a = 11a - 12$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$13b = (13a/10) \times 100\%$
III. BALAS JASA FAKTOR PRODUKSI		
14	Marjin (Rp/kg)	$14 = 10 - 8$
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$14a = (12a/14) \times 100\%$
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$14b = (9/14) \times 100\%$
	c. Keuntungan Pengolah (%)	$14c = (13a/14) \times 100\%$

Sumber : Hayami *et al*, 1987

Terdapat tiga ukuran rasio nilai tambah yaitu : (1) nilai tambah rendah jika rasio nilai tambah <15%, (2) sedang ketika memiliki rasio 15%-40%, (3) serta tinggi apabila rasio nilai tambah >40%.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses produksi yaitu suatu cara metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber pendukung antara lain tenaga kerja, mesin, bahan-bahan dan modal yang ada.

Proses produksi kue kering rumput laut diawali dengan menjemur rumput laut basah yang telah dibeli dari pembudidaya, kemudian rumput laut dijemur sekitar 2-3 hari untuk mengurangi kadar air dan kandungan garam serta menghilangkan bau amis. Setelah kering, maka dilakukan perendaman dengan tambahan larutan kapur sirih.

NILAI TAMBAH

Analisis nilai tambah kue kering rumput laut untuk satu kali proses produksi diperoleh sebanyak 16 kg dengan harga jual Rp 125.000/kg. Untuk menghasilkan produk

tersebut dibutuhkan bahan baku rumput laut sebanyak 4 kg dengan harga Rp 5.500/kg dan bahan penunjang lainnya. Dalam 1 kg rumput laut dapat dihasilkan 4 kg kue kering rumput laut dengan nilai tambah Rp 304.834/kg. Hal ini berarti dengan memasukkan teknologi pengolahan rumput laut menjadi kue kering rumput laut akan terdapat nilai tambah. Sejalan dengan pendapat Hernanto (2007), bahwa penerima teknologi akan berpengaruh terhadap biaya dan penerimaan petani. Rasio nilai tambah diperoleh sebesar 60,96%, hal ini menunjukkan bahwa setiap Rp 100 nilai produk kue kering rumput laut akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp 60,96. Imbalan tenaga kerja diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja. Besar imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap kilogram kue kering rumput laut sebesar Rp 18.888. Bagian tenaga kerja diperoleh dari persentase antara imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Bagian tenaga kerja pada kue kering rumput laut sebesar 6,196%. Keuntungan usaha merupakan selisih antara nilai tambah dengan tenaga kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh perusahaan. Keuntungan yang didapat dari usaha kue kering rumput laut sebesar Rp 285.945,1 dengan tingkat keuntungan sebesar 57,19%.

Tabel 2. Nilai Tambah Pengolahan Kue Kering Rumput Laut, Tahun 2022

No	Keterangan	Rumus Perhitungan	Kue Kering Rumput Laut
I. INPUT, OUTPUT DAN HARGA			
1	Output (kg)	1	16
2	Input (kg)	2	4
3	Tenaga Kerja langsung (HOK)	3	3,4
4	Faktor Konversi	$4 = (1/2)$	4

5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$5 = (3/2)$	0,9
6	Harga Output (Rp/Kg)	6	125.000
7	Upah Rata-Rata Langsung (Rp/HOK)	7	22.222

II. NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN

8	Harga Input (Rp/Kg)	8	5.500
9	Nilai Input Lain (Rp/Kg)	9	189666,1706
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$10 = (4 \times 6)$	500.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$11a = (10 - 8 - 9)$	304.834
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$11b = (11a/10) \times 100\%$	60,96676587
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$12a = (5 \times 7)$	18.888,7
	b. Rasio Tenaga Kerja (%)	$12b = (12a/11a) \times 100\%$	6,196392323
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$13a = (11a - 12a)$	285.945,1
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$13b = (13a/10) \times 100\%$	57,19

III. BALAS JASA FAKTOR PRODUKSI

14	Marjin (Rp/Kg)	$14 = (10 - 8)$	494.500
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$14a = (12a/14) \times 100\%$	3,819757331
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$14b = (9/14) \times 100\%$	38,35514067
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	$14c = (13a/14) \times 100\%$	57,82510199

Hernanto, F. 2007. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya: Jakarta.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kue kering rumput laut sebesar Rp 304.834/kg. Bagian tenaga kerja pada produk tersebut sebesar 6,196%. Keuntungan yang didapat sebesar Rp 285.945,1 dengan tingkat keuntungan sebesar 57,19%.

4.2 Saran

Adapun beberapa saran yang direkomendasikan berdasarkan pada hasil penelitian yaitu sebagai berikut :

1. Diperlukan dukungan dan upaya pemerintah untuk mengembangkan industri pengolahan rumput laut.
2. Industri pengolahan rumput laut perlu menciptakan kreasi dan inovasi baru agar tercipta produk baru yang lebih menarik dan memiliki nilai tambah yang cukup tinggi dengan harapan adanya peningkatan pendapatan.

5. DAFTAR PUSTAKA

BPS Sulawesi Selatan. 2021. *Perkembangan Ekspor dan Impor Bulan Maret 2021 Provinsi Sulawesi Selatan*. Badan Pusat Statistik : Sulawesi Selatan.

Ida Bagus EA, Ida Ayu KM, A.A Made Surya K, Ida Ayu N, Indah A. 2021. *Analisis Nilai Tambah Rumput Laut Sebagai Produk Pangan Pada Kelompok Usaha "Ares" Kota Mataram*. Jurnal Ganec Swara. Vol. 15, No.2, September 2021.

Laba, M. S. (2021). PERBANDINGAN PENDAPATAN PETANI TERHADAP HARGA KAKAO FERMENTASI DAN NON FERMENTASI DI DESA BATU AMPA KECAMATAN PAPALANG KABUPATEN MAMUJU. *Jurnal E-bussiness Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Polewali Mandar*, 1(2), 71-77.

Indonesia Eximbank Institute. 2021. *Proyeksi Ekspor Berdasarkan Industri: Komoditas Unggulan*. Indonesia Eximbank.

Ummy Qalsum, Andriyono KA, Anna F., 2018. *Pemasaran Dan Nilai Tambah Rumput Laut di Kabupaten Takalar, Provinsi Sulawesi Selatan*. Jurnal Ilmiah Manajemen. Vol. 8, No.3, Oktober 2018.

Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Malang: UMM Press Malang.

Yusmawati HAT, Hadayani, Rukavina B., 2015. *Analisis Nilai Tambah Tortila Rumput Laut Pada Industri Risqa Mulia di Desa Olaya*

Kabupaten Parigi Moutong. Agrotekbis :
E-Jurnal Ilmu Pertanian. Vol. 3, No.4 :
547-554, Agustus 2015