



## Analysis Of The Value-Added Shrimp Rebon In Tanjung Pasir Village Tanah Merah District Indragiri Hilir Regency Riau Province

### Analisis Nilai Tambah Udang Rebon Di Desa Tanjung Pasir Kecamatan Tanah Merah Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau

Muhammad Lutfi<sup>1</sup>, Lamun Bathara<sup>2\*</sup>, Eni Yulinda<sup>2</sup>

<sup>1)</sup>Mahasiswa Program studi Sosial Ekonomi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

<sup>2)</sup>Dosen Program studi Sosial Ekonomi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

#### INFORMASI ARTIKEL

Disetujui: Februari 2025

#### Keywords:

Nelayan; Nelayan;Nilai Tambah;Udang Rebon;Terasi.

#### A B S T R A C T

Pengolahan udang rebon menjadi terasi memberikan nilai tambah yang tinggi dalam meningkatkan pendapatan rumah tangga pesisir dan berkontribusi pada perekonomian lokal. Penelitian bertujuan untuk menghitung biaya yang di keluarkan dan pendapatan yang diterima serta menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan udang rebon menjadi terasi di Desa Tanjung Pasir Kecamatan Tanah Merah Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. Penelitian ini menggunakan metode survei dan jenis pengumpulan data primer melalui kuesioner serta wawancara terstruktur terhadap pelaku usaha pengolahan terasi. Analisis Data yang digunakan adalah analisis biaya, pendapatan, serta analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya rata-rata dalam satu kali produksi mencapai Rp 1.872.167 jika satu bulan terdapat dua kali produksi maka menghabiskan biaya sekitar Rp 3.744.000. Sekali proses produksi pelaku usaha terasi udang rata-rata membutuhkan bahan baku sebesar 336 kg udang rebon basah, setelah dikeringkan dan diolah hanya menghasilkan 168 kg terasi udang. Dimana 1 kg terasi udang dijual seharga Rp. 18.000 /Kg, sehingga penerimaan kotor yang didapatkan oleh pelaku usaha sebesar Rp. 3.024.000 dalam 1 kali produksi. Setelah dikurangi biaya produksi, keuntungan rata-rata yang diperoleh adalah Rp 1.154.000 per produksi. Analisis nilai tambah menunjukkan bahwa pada skala produksi 400-500 kilogram udang rebon, nilai tambah per kilogram mencapai Rp.4.276 dengan tingkat keuntungan 88%, Di sisi lain, pada skala 200-300 kilogram udang rebon, nilai tambah sedikit lebih rendah, yaitu Rp.4.127, namun tingkat keuntungan tetap 88%.

## 1. PENDAHULUAN

Provinsi Riau di Indonesia memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, didukung oleh kekayaan sumber daya laut dan pesisirnya. Dengan terdiri dari dua belas kabupaten dan kota yang memiliki keanekaragaman hayati laut yang melimpah, provinsi Riau memiliki keunggulan komparatif dalam sektor perikanan. Di antara daerah-daerah tersebut, Kabupaten Indragiri Hilir menonjol, terutama di kawasan pesisir seperti Kecamatan Reteh, Sei, Batang, Tanah Merah, Kuala Indragiri, Concong, Mandah, dan Kateman, yang menjadi pusat aktivitas perikanan laut (Rosmi & Syahrantau, 2016). Masyarakat pesisir di daerah ini mayoritas bekerja sebagai nelayan dan sangat bergantung pada sektor perikanan untuk kelangsungan

\* Corresponding author. Tel.:

E-mail address: muhammad.lutfi5767@student.unri.ac.id

hidup mereka. Meskipun sektor ini memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan, banyak desa nelayan di Asia, termasuk wilayah ini, masih menghadapi kemiskinan. Kondisi kehidupan yang kurang memadai, infrastruktur yang belum berkembang, serta rumah-rumah sederhana mencerminkan kesulitan yang dihadapi di tengah melimpahnya sumber daya laut (Firdiati & Nurahaju, 2021). Selain itu, menurut Bathara *et al.* (2023), kendala utama dalam pengembangan usaha perikanan, khususnya perikanan tangkap skala kecil yang dilakukan oleh nelayan suku laut, adalah pembiayaan. Ketidak stabilan hasil tangkapan dan modal usaha menjadi tantangan yang menghambat kemajuan sektor ini.

Di desa-desa pesisir, pengolahan hasil laut telah menjadi kegiatan ekonomi penting yang dapat memperkuat perekonomian lokal melalui peningkatan nilai produk. Industri ini mencakup berbagai metode pengolahan seperti pemindangan, pengeringan, pembuatan abon ikan, kerupuk ikan, dan terasi. Salah satu produk yang memiliki potensi besar sebagai sumber pendapatan berkelanjutan bagi rumah tangga pesisir adalah terasi, yang dihasilkan dari udang rebon lokal. Terasi memiliki nilai ekonomi dan budaya yang penting, karena rasa uniknya yang berasal dari udang rebon menjadikannya bumbu wajib dalam masakan Indonesia. Terasi dibutuhkan tidak hanya untuk rumah tangga tetapi juga untuk usaha kuliner yang mengutamakan cita rasa autentik (Safitri *et al.*, 2020).

Udang rebon, bahan utama pembuatan terasi, merupakan jenis udang kecil yang banyak digunakan dalam pengolahan hasil laut. Secara internasional, udang ini dikenal sebagai "terasi shrimp" dan umumnya diproses menjadi produk terasi atau dijual dalam bentuk kering, daripada dijual segar. Udang rebon memainkan peran penting dalam perekonomian lokal, karena pengolahannya menjadi terasi merupakan salah satu bentuk aktivitas bernalih tambah yang secara signifikan meningkatkan harga jualnya. Produksi terasi melibatkan proses fermentasi, penggilingan, dan penjemuran udang, yang memperpanjang masa simpan dan menambah nilai produk tersebut, sehingga menjadikannya bumbu yang dicari oleh banyak kalangan (Syarif *et al.*, 2017).

Pengolahan bernalih tambah, yang melibatkan transformasi bahan baku melalui berbagai tahapan, merupakan hal penting untuk meningkatkan manfaat ekonomi bagi komunitas nelayan. Menurut Romadhon *et al.* (2018), pengolahan udang rebon menjadi terasi tidak hanya memperpanjang umur simpan produk, tetapi juga berkontribusi pada pendapatan lokal. Dengan fokus pada pengolahan terasi, masyarakat pesisir, terutama di Desa Tanjung Pasir di Kecamatan Tanah Merah, dapat memanfaatkan udang rebon yang biasanya dijual dengan harga rendah. Di Tanjung Pasir, metode tradisional dalam produksi terasi, yang masih menggunakan peralatan sederhana, menunjukkan keahlian lokal dan membantu menciptakan sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat.

Industri terasi di Tanjung Pasir mencerminkan potensi ekonomi yang besar dari pengolahan hasil laut. Dalam sekali proses produksi terasi, para pelaku usaha terasi udang di Desa Tanjung Pasir rata-rata waktu yang dibutuhkan adalah 8 jam, dengan kapasitas produksi berkisar antara 200-500 kilogram. Udang rebon yang dibeli dari nelayan seharga Rp 4.000 per kilogram dan dapat diolah menjadi terasi yang dijual dengan harga Rp 18.000 per kilogram kenaikan nilai yang signifikan. Perbedaan harga ini mencerminkan nilai tambah yang dihasilkan melalui proses pengolahan, sekaligus menyoroti potensi keuntungan bagi produsen terasi. Dengan meningkatkan nilai udang rebon melalui metode pengolahan tradisional, masyarakat Desa Tanjung Pasir dapat memanfaatkan sumber daya alam mereka untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga, yang pada akhirnya berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal dan kesejahteraan masyarakat.

## 2. METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 2024 di Desa Tanjung Pasir, Kecamatan Tanah Merah, Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode survei. Pengumpulan data dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner, melakukan tes, dan wawancara terstruktur kepada responden yang terlibat dalam pengolahan terasi. Melalui pendekatan ini, peneliti tidak hanya memperoleh data kuantitatif yang terukur, tetapi juga dapat menggali informasi yang lebih mendalam mengenai berbagai aspek yang mempengaruhi proses pengolahan terasi, seperti biaya, pendapatan, dan nilai tambah yang dihasilkan.

Penentuan responden pada penelitian ini yaitu dengan teknik purposive sampling. Teknik *purposive sampling* yaitu teknik penentuan sampel berdasarkan pada pertimbangan tertentu (Ayu & Zulkarnaen, 2019). Alasan digunakannya teknik purposive sampling adalah karena tidak semua sampel memiliki kriteria yang sesuai dengan yang telah ditentukan. Kriteria dalam penelitian ini adalah pengolah terasi yang hasil udangnya di beli oleh pengolah bukan di tangkap. Berdasarkan kriteria tersebut jumlah sampel yang di teliti di peroleh sebanyak 6 sampel.

Pengumpulan data dilakukan secara observasi, wawancara dengan panduan kuesioner, dan studi pustaka. Data yang dikumpulkan adalah input produksi dari hasil usaha pengolahan terasi udang serta pengeluaran untuk pengolahan terasi udang. Data yang didapatkan akan di analisis dengan menggunakan analisa Biaya Penerimaan keuntungan dan analisis nilai tambah.

## Biaya

Dalam usaha pengolahan terasi udang, biaya yang dikeluarkan dapat dikategorikan menjadi dua jenis utama, yaitu biaya variabel (*variable cost*) dan biaya tetap (*fixed cost*). Pemahaman terhadap kedua kategori biaya dalam kegiatan usaha sangat penting, karena akan mempengaruhi perhitungan profitabilitas dan keberlanjutan usaha (Zalukhu *et al.*, 2024).

Biaya variabel mencakup semua biaya yang berfluktuasi sesuai dengan volume produksi (Dian, 2022). Dalam konteks pengolahan terasi, komponen biaya variabel terdiri dari biaya pembelian bahan baku seperti garam dan plastik bungkus, serta biaya operasional seperti bensin. Biaya garam menjadi salah satu komponen penting, karena berfungsi sebagai bahan pengawet dan penambah rasa dalam proses pembuatan terasi. Selain itu, biaya plastik bungkus juga harus diperhitungkan, karena produk terasi biasanya dikemas dalam plastik untuk menjaga kesegaran dan meningkatkan daya tarik konsumen. Pengeluaran untuk bensin juga merupakan bagian dari biaya variabel yang berhubungan dengan transportasi bahan baku dan distribusi produk akhir.

Sementara itu, biaya tetap mencakup pengeluaran yang tidak berubah meskipun terjadi fluktuasi dalam volume produksi (Amshari, 2019). Biaya tetap dalam usaha pengolahan terasi udang terdiri dari pembelian alat-alat produksi yang diperlukan, seperti mesin pengolah, baskom, terpal, cetakan, dan timbangan. Mesin pengolah berperan penting dalam mempercepat proses produksi dan meningkatkan efisiensi, sementara baskom dan terpal digunakan dalam tahap persiapan dan pengolahan. Cetakan diperlukan untuk membentuk terasi, dan timbangan memastikan bahwa setiap produk memiliki berat yang sesuai untuk memenuhi standar pasar.. Formulasi biaya total sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Biaya total pengolahan terasi udang (Rp/bulan)

TFC = Total biaya tetap pengolahan terasi (Rp/bulan)

TVC = Total biaya variabel pengolahan terasi udang (Rp/bulan)

Biaya penyusutan peralatan dihitung dengan metode garis lurus dengan rumus sebagai berikut:

$$P = \frac{c}{n}$$

Keterangan:

P = Penyusutan (Rp)

C = Biaya pembelian (*cost*)

n = Umur Ekonomis

## Penerimaan

Penerimaan total (total revenue) dari suatu usaha pengolahan terasi udang merupakan indikator penting untuk menilai kinerja ekonomi dari kegiatan usaha tersebut. Penerimaan total ini sangat penting karena akan memberikan gambaran tentang kemampuan usaha untuk menutupi biaya-biaya yang dikeluarkan, baik biaya tetap maupun biaya variabel (Nugraha *et al.*, 2022). Dengan memahami total revenue, pemilik usaha dapat melakukan analisis lebih lanjut mengenai profitabilitas, seperti selisih antara penerimaan total dan total biaya, yang akan menunjukkan laba atau rugi dari usaha tersebut (Syafril & Fidhiani, 2020). Selain itu, informasi mengenai penerimaan total juga dapat membantu dalam pengambilan keputusan terkait penetapan harga, strategi pemasaran, dan perencanaan produksi di masa mendatang untuk meningkatkan pendapatan usaha. Secara matematis penerimaan dituliskan dengan rumus:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan pengolahan (Rp/bulan)

Q = Jumlah produk yang dihasilkan

P = Harga terasi udang per kilogram (Rp)

## Kentungan

Keuntungan pengolahan terasi udang merupakan hasil akhir penerimaan dikurangi dengan biaya total produksi. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan terasi udang tidak hanya penting bagi pemilik usaha untuk menutupi biaya operasional, tetapi juga sebagai modal untuk pengembangan usaha di masa depan. Keuntungan ini dapat diinvestasikan kembali untuk memperbaiki proses produksi, meningkatkan kualitas produk, dan memperluas jangkauan pasar (Sekali, 2023). Secara matematis keuntungan dituliskan dengan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\pi$  = Keuntungan (Rp/bulan)

TR = Total Penerimaan (Rp/bulan)

TC = Total Biaya (Rp/bulan)

### **Analisis Nilai Tambah**

Analisis nilai tambah dapat digunakan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan dari proses pengolahan terasi udang. Dalam menyelesaikan analisis nilai tambah pada penelitian ini, maka dilakukan analisis dengan menggunakan metode hayami yang dapat dilihat pada tabel berikut (Intyas, 2020).

Tabel 1. Kerangka Penghitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
<b>I. Output, Input, dan Harga</b>	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga kerja (HOK)	(3)
4. Faktor konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koef Tenaga kerja (HOK/kg)	(5) = (3) / (2)
6. Harga output (Rp)	(6)
7. Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/orang)	(7)
<b>II. Pendapatan dan keuntungan</b>	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Biaya 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 (%)	(11b) = (11a/10) x 100%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13b) = 11a – 12b
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	(14a) = (12a/14) x 100%
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) x 100%
c. Keuntungan pengusaha (%)	(14c) = (13a/14) x 100%

Sumber : (Hayami et al., 1987)

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Desa Tanjung Pasir terletak di Kecamatan Tanah Merah, Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau, dan merupakan pulau kecil yang terpisah oleh perairan dari Kuala Enok. Jarak antara Kuala Enok dan Tanjung Pasir dapat ditempuh dalam waktu sekitar 10 menit menggunakan pompong. Sebagai desa pesisir, mayoritas penduduknya berprofesi sebagai nelayan, menjadikan mereka sangat bergantung pada sumber daya laut. Terletak di muara Kuala Enok, desa ini didominasi oleh etnis suku Duano, dengan batas-batas wilayah sebagai berikut: sebelah timur berbatasan dengan Desa Tanah Merah, sebelah barat dengan Pantai Bidari Kuala Enok, sebelah utara dengan Kelurahan Kuala Enok, dan sebelah selatan dengan Desa Tanjung Baru.

### **Biaya Tetap**

Biaya tetap adalah biaya yang di keluarkan perusahaan atau petani yang tidak mempengaruhi hasil output atau produksi (Dian, 2022). Yang artinya biaya tetap adalah biaya yang tetap tidak berubah meskipun produksi naik turun. Rata rata biaya tetap 6 responden pengolah terasi udang di Desa Tanjung Pasir Kecamatan Tanah Merah Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau meliputi biaya penyusutan alat produksi dalam satu kali proses produksi, dapat dilihat pada tabel 2.

Table 2. Rata-rata biaya tetap 6 responden pengolahan terasi udang

No	Alat	Masa Ekonomis (Tahun)	Biaya penyusutan (Rp)/Produksi
1	mesin	7	21.429
2	Baskom	3	3.156
3	Timbangan	4	7.625
4	Terpal	3	4.156
5	Tempat penjemuran	3	2.661
6	Tampah	2	1.596
7	Cetakan	3	250
8	karung goni	1	263
Total Biaya Tetap			41.134

Source: Primary Data, 2024

Biaya tetap dari kegiatan usaha terasi udang di Desa Tanjung Pasir rata-rata mencapai Rp 41.134 per produksi. berdasarkan responden, Komponen biaya tetap ini mencakup mesin, baskom, timbangan, terpal, tempat penjemuran, tampah, cetakan, dan karung goni. Penyusutan terbesar berasal dari mesin penghancur, yaitu Rp 21.429, dikarenakan biaya pembelian mesin sebesar Rp 3.000.000. Sebaliknya, biaya penyusutan terkecil adalah Rp 250 per produksi untuk cetakan, yang dibuat sendiri oleh responden dari bahan paralon. Penyusutan dihitung dengan membagi total harga alat dengan umur ekonomisnya. Untuk penyusutan per bulan, total harga dibagi 10 bulan, mengingat ada dua bulan dalam setahun tanpa produksi karena kekurangan bahan baku. Penyusutan per produksi dihitung dari penyusutan bulanan yang dibagi dua, karena dalam sebulan terdapat dua kali pengolahan terasi.

### **Biaya Variabel**

Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah-ubah sesuai dengan perubahan kuantitas produk yang dihasilkan makin besar kuantitas produksi maka makin besar produk yang dihasilkan (Amshari, 2019). Semakin besar jumlah output yang dihasilkan semakin besar pula biaya variabel yang dibutuhkan. Adapun rata rata biaya variabel yang di butuhkan dari 6 responden pengolah terasi udang di Desa Tanjung Pasir Kecamatan Tanah Merah Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau dapat dilihat pada Tabel 3.

Table 3. Rata-rata biaya variabel pengolahan terasi dalam sekali produksi

No	Jenis Bahan	Biaya (Rp)/Produksi
1	Udang	1.620.000
1	Garam (1 Karung = 50 kg)	221.000
2	Plastik Bungkus	16.000
3	Bensin	15.167
Total biaya Variabel		1.872.167

Source: Primary Data, 2024

Total rata rata biaya variabel 6 responden pengolah terasi udang di Desa Tanjung Pasir Kecamatan Tanah Merah Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau dalam sekali produksi sebesar Rp. 1.872.167. Biaya variabel terbesar yang harus yang harus di keluarkan dalam sekali produksi terdapat pada bahan udang yaitu sebesar Rp. 1.620.000. garam Rp. 221.000 Biasanya garam yang digunakan masyarakat Desa Tanjung Pasir membeli per karung yang seberat 50 kilogram. Biaya variabel selanjutnya yang harus di keluarkan dalam sekali produksi iyalah plastik bungkus sebesar Rp.16.000. plastik bungkus digunakan untuk membungkus terasi untuk di pasarkan dan biaya variabel terkecil yang harus di keluarkan dalam sekali produksi iyalah bensin sebesar Rp. 15.1673.

### **Total Biaya**

Biaya total adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produksi yang merupakan penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel (Sadarudin *et al.*, 2017). Rata rata biaya total yang harus di keluarkan dalam sekali produksi terasi udang oleh 6 responden di Desa Tanjung Pasir Kecamatan Tanah Merah Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau dapat dilihat pada tabel 4.

Table 4. Total biaya pengolahan terasi dalam sekali produksi

Biaya Tetap (Rp/Produksi)	41.134
Biaya Variabel (Rp/Produksi)	1.872.167
Harga Terasi (Rp/Kg)	18.000
Output	168
Biaya Total Pengolahan (Rp/ Produksi)	1.870.000
Penerimaan (Rp/Produksi)	3.024.000
Keuntungan (Rp/Produksi)	1.154.000

Source: Primary Data, 2024

Total rata rata biaya keseluruhan yang harus di keluarkan dari kegiatan produksi terasi di Desa Tanjung Pasir sebesar Rp. 1.872.167 dalam 1 kali produksi. Terhitung dalam 1 bulan terdapat dua kali produksi maka secara keseluruhan dalam satu bulan akan mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp. 3.744.000. Sekali proses produksi responden pelaku usaha terasi udang rata-rata membutuhkan bahan baku sebesar 336 kg udang rebon basah, setelah dikeringkan dan diolah hanya menghasilkan 168 kg terasi udang. Dimana 1 kg terasi udang dijual seharga Rp. 18.000 /Kg, sehingga penerimaan kotor yang didapatkan oleh pelaku usaha sebesar Rp. 3.024.000 dalam 1 kali produksi. Nilai perhitungan tingkat keuntungan yang didapatkan oleh pelaku usaha terasi udang setelah melakukan perhitungan dengan mengurangkan total penerimaan dikurang dengan biaya produksi maka didapatkan sebesar Rp. 1.154.000./Produksi. Maka dilihat secara umum tingkat keuntungan dilihat dari penerimaan kotor dan perbandingan keuntungan memiliki perbandingan lebih sekisar dari 38% keuntungan yang di terima.

### Tenaga Kerja

Sumber daya manusia (SDM) atau human resources mengandung dua pengertian. Pertama, sumber daya manusia mengandung pengertian usaha kerja atau jasa yang dapat diberikan dalam proses produksi. Dalam hal ini SDM mencerminkan kualitas usaha yang diberikan oleh seorang dalam waktu tertentu untuk menghasilkan barang dan jasa. Pengertian kedua dari SDM menyangkut manusia yang mampu bekerja untuk memberikan jasa atau usaha kerja tersebut. Mampu bekerja berarti mampu melakukan kegiatan yang mempunyai nilai ekonomis, yaitu bahwa kegiatan tersebut menghasilkan barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan masyarakat (Gwijangge *et al.*, 2018). Adapun Tenaga kerja yang digunakan dalam proses pengolahan terasi udang rata rata berjumlah 2 orang dalam setiap tahapan yang dapat dilihat pada tabel 5.

Table 5. Tenaga Kerja pengolahan terasi

No	Kegiatan	Jumlah (Orang)	Waktu (Jam)
<b>a. Tenaga kerja pengolah terasi skala rata-rata 400-500 kilogram</b>			
1	Pembersihan	2	1
2	Pengaraman	2	0,30
3	Penjemuran	2	1,30
4	Penggilingan	2	2
5	Pencetakan	2	3
<b>b. Tenaga kerja pengolah terasi skala rata-rata 200-300 kilogram</b>			
1	Pembersihan	2	0,30
2	Pengaraman	2	0,20
3	Penggilingan	2	1,30
4	Penjemuran	2	1
5	Pencetakan	2	2

Source: Primary Data, 2024

Proses pengolahan terasi melibatkan tahapan pembersihan, pencampuran garam, penghancuran, penjemuran, dan pencetakan, dengan masing-masing tahapan umumnya memerlukan rata-rata dua tenaga kerja. Tahap pertama adalah pembersihan, di mana udang dicuci dengan air laut hingga bersih. Proses ini singkat, membutuhkan sekitar 30 menit untuk 200-300 kilogram udang dan satu jam untuk 400-500 kilogram. Setelah pencucian, tahap berikutnya adalah pencampuran garam, di mana garam ditambahkan ke udang dan diaduk rata di dalam tong atau goni. Waktu yang dibutuhkan untuk mencampurkan garam sekitar 20 menit untuk skala 200-300 kilogram dan 30 menit untuk 400-500 kilogram. Selanjutnya, udang difermentasi selama satu malam.

Setelah fermentasi, udang masuk ke tahap penghancuran atau penggilingan untuk menghaluskannya. Udang diperas untuk mengeluarkan sisa air, lalu digiling menggunakan mesin penghancur. Proses ini memerlukan waktu sekitar 1,5 jam untuk 200-300 kilogram udang dan 2 jam untuk 400-500 kilogram. Tahap penjemuran dilakukan dengan meratakan udang giling di atas terpal agar kering merata, membutuhkan waktu 1 jam untuk 200-300 kilogram dan sekitar 1,5 jam untuk 400-500 kilogram.

Tahapan terakhir adalah pencetakan, di mana terasi yang sudah kering ditakar dan dicetak dalam kemasan satu kilogram. Proses pencetakan ini berlangsung selama 2 jam untuk skala 200-300 kilogram dan 3 jam untuk 400-500 kilogram. Secara keseluruhan, setiap tahap dalam proses pengolahan terasi ini telah disesuaikan untuk memastikan efisiensi waktu, dengan rata-rata penggunaan tenaga kerja yang optimal pada setiap tahap.

### Nilai Tambah

Menurut Samina *et al.* (2020) dalam penelitiannya nilai tambah adalah seberapa banyak nilai yang ditambahkan ke suatu barang atau produk selama proses produksi. Dihitung dengan mengurangkan nilai bahan mentah yang digunakan dalam proses produksi dari nilai akhir produk yang dihasilkan. Analisis nilai tambah adalah cara untuk memperkirakan berapa banyak bahan mentah yang perlu diolah atau di proses dengan cara khusus untuk meningkatkan nilai produk. Hasil perhitungan nilai tambah metode hayami pada pengolahan terasi udang di Desa Tanjung Pasir Kecamatan Tanah Merah Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau dapat dilihat pada Tabel 6 berikut.

Table 6. Hasil perhitungan nilai tambah pengolahan terasi

Variabel	Nilai	Hasil
<b>A. Rata-rata produksi 200-300 kg</b>		
<b>1. Output, Input, dan Harga</b>		
1. Output (Kg)	(1)	168
2. Input (Kg)	(2)	336
3. Tenaga kerja (HOK)	(3)	1,33
4. Faktor konversi	(4) = (1) / (2)	0,50
5. Koef Tenaga kerja (HOK/kg)	(5) = (3) / (2)	0,004
6. Harga output (Rp)	(6)	18000
7. Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/orang)	(7)	120.000
<b>II. Pendapatan dan keuntungan</b>		
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)	4000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)	873
10. Nilai Output (Rp/Kg)	10 = (4) x (6)	9.000
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)	4.127
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%	45,9%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)	475
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%	11,51%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13b) = 11a - 12b	3.652
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%	88%
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>		
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8)	5.000

Pendapatan tenaga kerja (%)	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$	9,5%
Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$	17,5%
Keuntungan pengusaha (%)	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$	73,0%

### **B. Rata-rata produksi 400-500 kg**

#### **1. Output, Input, dan Harga**

1. Output (Kg)	(1)	237
2. Input (Kg)	(2)	473
3. Tenaga kerja (HOK)	(3)	2
4. Faktor konversi	$(4) = (1) / (2)$	0,50
5. Koef Tenaga kerja (HOK/kg)	$(5) = (3) / (2)$	0,004
6. Harga output (Rp)	(6)	18000
7. Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/orang)	(7)	120.000

#### **II. Pendapatan dan keuntungan**

8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)	4000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)	724
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$10 = (4) \times (6)$	9.000
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	4.276
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$	47,5%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	507
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$	11,86%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13b) = 11a - 12b$	3.769
b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$	88%

#### **III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi**

14. Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	5.000
Pendapatan tenaga kerja (%)	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$	10,1%
Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$	14,5%
Keuntungan pengusaha (%)	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$	75,4%

Source: Primary Data, 2024

Dalam sekali proses produksi terasi, rata-rata waktu yang dibutuhkan adalah 8 jam, dengan kapasitas produksi berkisar antara 200-500 kilogram bahan baku udang rebon. Dari enam responden pengolah terasi, output yang dihasilkan rata-rata 168 kilogram untuk skala 200-300 kilogram dan 237 kilogram untuk skala 400-500 kilogram, dengan harga jual terasi sebesar Rp.18.000 per kilogram. Biaya bahan baku berupa udang rebon berkisar Rp.4.000 per kilogram, dibeli langsung dari nelayan setempat. Namun, ketersediaan bahan baku dapat terganggu saat tidak musim udang, seperti pada Februari hingga April, sehingga proses produksi dapat terhenti. Hal ini sejalan dengan pendapat Sudiyano (2004) yang menyatakan bahwa nilai tambah dapat dilihat dari dua sisi yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Nilai tambah untuk pengolahan dipengaruhi oleh faktor teknis yang meliputi kapasitas produksi, jumlah bahan baku, dan tenaga kerja, serta faktor pasar yang meliputi harga output, harga bahan baku, upah tenaga kerja dan harga bahan baku lain selain bahan bakar dan tenaga kerja.

Setiap proses produksi melibatkan dua tenaga kerja keluarga dan melalui enam tahapan utama: pembersihan, penggaraman, penjemuran, penggilingan, pencetakan, dan pembungkusan terasi. Rata-rata tenaga kerja yang dibutuhkan dinyatakan dalam satuan HOK (Hari Orang Kerja). Untuk produksi 400-500 kilogram, dibutuhkan 2 HOK, sedangkan produksi 200-300 kilogram memerlukan 1,33 HOK. Upah rata-rata tenaga kerja adalah Rp.120.000 per orang.. Melihat

tingginya kebutuhan tenaga kerja pada setiap tahapan, efisiensi tenaga kerja dapat ditingkatkan dengan memperkenalkan peralatan atau teknologi sederhana, terutama untuk tahapan yang memerlukan waktu dan tenaga, seperti penggilingan dan pencetakan (Sariningsrum & Subekti, 2021). Langkah-langkah yang tepat dapat mengoptimalkan produktivitas serta mengurangi ketergantungan terhadap tenaga kerja manual, yang pada akhirnya dapat meningkatkan keuntungan bagi para pengolah terasi di Desa Tanjung Pasir.

Efisiensi konversi dalam produksi terasi adalah sekitar 0,50, yang berarti 1 kilogram udang rebon menghasilkan 0,5 kilogram terasi. Nilai koefisien tenaga kerja pada pengolahan udang rebon menunjukkan bahwa untuk 473 kilogram pada rentang 400-500 kilogram udang dan 336 kilogram untuk rentang 200-300 kilogram dibutuhkan 2 tenaga kerja. Selain itu, ada input tambahan, seperti garam, plastik, dan bahan bakar, dengan rata-rata biaya Rp.724 per kilogram untuk skala besar dan Rp.873 per kilogram untuk skala kecil. Nilai output dihitung berdasarkan harga produk dan faktor konversi, dengan nilai rata-rata output sebesar Rp.9.000 per kilogram. Nilai tambah, yang merupakan selisih antara output dan total biaya input lain serta bahan baku, mencapai Rp.4.276 untuk skala 400-500 kilogram dan Rp.4.127 untuk skala 200-300 kilogram, dengan rasio nilai tambah masing-masing 47,5% dan 45,9%. Hal ini berarti bahwa nilai tambah ini termasuk katagori tinggi, karena berdasarkan kriteria Reyne (1987) dalam Arianti dan Waluyati (2019) nilai tambah dengan katagori tinggi adalah yang berada di atas 40%. Ini menunjukkan kontribusi nilai tambah yang signifikan dalam pengolahan terasi udang di Desa Tanjung Pasir.

Keuntungan bersih, yaitu selisih nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja, adalah Rp.3.769 per kilogram bahan baku untuk produksi skala besar dan Rp.3.652 per kilogram untuk skala kecil, dengan tingkat keuntungan sebesar 88% dari total output. Margin rata-rata yang diperoleh adalah Rp.5.000, yang terbagi dalam pendapatan tenaga kerja, input lain, dan keuntungan kepemilikan usaha. Distribusi keuntungan terbesar berasal dari kepemilikan usaha (75,4% untuk skala besar dan 73,0% untuk skala kecil), diikuti oleh sumbangan input lain dan balas jasa tenaga kerja, yang menyoroti pentingnya efisiensi operasional dalam meningkatkan profitabilitas. Sumbangan terbesar kedua keuntungan usaha produksi 200-300 kg yaitu sumbangan input lain sebesar 14,5% dan sumbangan balas jasa terendah yaitu pendapatan tenaga kerja sebesar 10,1%. Sedangkan sumbangan keuntungan usaha dengan produksi 400-500 kg yaitu sumbangan input lain sebesar 17,5% dan sumbangan balas jasa terendah yaitu pendapatan tenaga kerja sebesar 9,5%. Sejalan dengan pendapat Budhisatyarini (2008) bahwa nilai tambah merupakan gambaran imbalan bagi tenaga kerja, modal, dan manajemen.

#### 4. KESIMPULAN DAN SARAN

Produksi terasi udang di Desa Tanjung Pasir menunjukkan potensi keuntungan yang signifikan bagi para pelaku usaha. Rata-rata biaya produksi total sekitar Rp.1.870.000 per siklus produksi, dengan penerimaan kotor mencapai Rp.3.024.000 per produksi, menghasilkan keuntungan bersih sekitar Rp.1.154.000 per produksi. Hasil analisis nilai tambah menunjukkan bahwa pada skala produksi 400-500 kilogram, nilai tambah per kilogram terasi udang mencapai Rp.4.276 dengan tingkat keuntungan 88%, menghasilkan keuntungan sekitar Rp.3.769 per kilogram bahan baku. Pada skala 200-300 kilogram, nilai tambah per kilogram sedikit lebih rendah, yaitu Rp.4.127, namun tingkat keuntungan tetap 88%, dengan keuntungan Rp.3.652 per kilogram bahan baku. Usaha terasi udang di Desa Tanjung Pasir memiliki potensi keuntungan yang tinggi, namun untuk meningkatkan keberlanjutan dan profitabilitasnya, pelaku usaha disarankan untuk diversifikasi sumber bahan baku guna menjaga kontinuitas produksi selama musim udang sulit, serta meningkatkan efisiensi produksi dengan teknologi hemat energi. Selain itu, pengembangan produk dan perluasan pemasaran melalui kemasan menarik dan platform digital dapat meningkatkan daya tarik produk

#### 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih penulis ucapan kepada Allah SWT. Penulis juga mengucapkan terimakasih Kepada kedua orang tua tercinta, keluarga, serta teman-teman penulis yang telah memberikan dukungan penuh dalam proses penelitian ini. Terimakasih untuk dosen pembimbing dan penguji serta kepada Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan.

#### 6. DAFTAR PUSTAKA

Amshari, M. M. (2019). Analisis Biaya Dan Efisiensi Produksi Dalam Ekonomi Islam. *Balanca : Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 1(1), 133–148.

Arianti, Y.S. & L.R. Waluyati. (2019) Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)* Vol.3 No.2. Pp:256-266.

Ayu, D. A., & Zulkarnaen, M. (2019). Pengaruh Minat Usaha dan Motivasi Usaha terhadap Keberhasilan Usaha Wirausaha Muda di Kota Langsa. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, 10(2), 168–178.

Budhisatyarini, T. (2008). Seminar Nasional Dinamika Pembangunan Pertanian Dan Pedesaan : Tantangan dan Peluang Bagi Peningkatan Kesejahteraan Petani; Nilai Tambah Diversifikasi Hasil Usahatani Bawang Merah Bawang

Goreng. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian Departemen Pertanian : Bogor.

Bathara, L., Yanti, C.W. And Metalisa, R., Analysis Of Financing Structure Of Sea Fisherman Business (Duano Tribe) In Tanjung Pasir Village, Indragiri Hilir. *Berkala Perikanan Terubuk*, 49(3), Pp.1343-1352.

Dian, F. &. (2022). *Analisis Pendapatan Usahatani Kelapa Sawit Di Kecamatan Kasimbar Kabupaten Parigi Moutong*. 1(3), 29–35.

Firdiati, R. A., & Nurahaju, R. (2021). Subjective Well-Being Bagi Istri Nelayan Di Desa Gisik Cemandi Sidoarjo. *Jurnal Psikologi Perseptual*, 6(1), 46–52.

Gwijangge, L., Kawung, G. M., & Siwu, H. (2018). Pengaruh investasi dan tenaga kerja terhadap pertumbuhan ekonomi provinsi papua. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 18(6).

Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agricultural Marketing And Processing In Upland Java A Perspective From A Sunda Village. In *Cgprt Centre* (Issue 8).

Intyas, C. A. (2020). Analisis Nilai Tambah Usaha Kerupuk Ikan Cumi Di Desa Weru, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. *Jfmr-Journal Of Fisheries And Marine Research*, 4(2), 214–221.

Nugraha, J. P., Mareta, Z., Suseno, D. A. N., & Waluyo, B. P. (2022). Analisis Kelayakan Usaha Terasi Udang Rebon Di Kelompok Pengolah Dan Pemasar (Poklahsar) Setya Bakti Desa Sironboyo Kecamatan Pacitan Kabupaten Pacitan. *Chanos Chanos*, 20(2), 51.

Romadhon, R., Rianingsih, L., & Anggo, A. D. (2018). Aktivitas Antibakteri Dari Beberapa Tingkatan Mutu Terasi Udang Rebon. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 68.

Safitri, A., Syafruddin, R. F., & Hasriani. (2020). Analisis Nilai Tambah Dan Pemasaran Usaha Terasi Udang (Studi Kasus Agroindustri Passiana' Di Kecamatan Benteng Kabupaten Kepulauan Selayar). *Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 25–34.

Samina *et al.* (2020). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Pisang Pada Umkm Keripik Tiga Bujang Di Kota Pontianak, *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, Vol. 16, No. 2

Sariningrum, N. N., & Subekti, S. (2021). Partisipasi Anggota Gapoktan Pada Program Pengembangan Usaha Pangan Masyarakat (Pupm) Melalui Toko Tani Indonesia (Tti) Di Kabupaten Tulung Agung. *Suluh Pembangunan : Journal Of Extension And Development*, 3(1), 17–27.

Sekali, A. S. K. (2023). Digital Marketing Produk Agribisnis Untuk Petani Dan Pemasok Input Pertanian. In *Publish Buku Unpri Press Isbn: Vol. Vol. 1 No.*

Sembiring, M. Y., Ridar, H., & Eni, Y. (2020). Kontribusi Sektor Perikanan Tangkap Kecamatan Pasir Limau Kapas Terhadap Produk Domestik Regional Bruto (Pdrb) Di Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau. *Jurnal Sosial Ekonomi Pesisir*, 1(2), 22–29.

Syafril, M., & Fidhiani, D. D. (2020). Kelayakan Finansial Usaha Pengolahan Terasi Udang Rebon Di Kelurahan Bontang Kuala Kota Bontang Provinsi Kalimantan Timur. *Agromix*, 11(1), 33–48.

Syarif, W., Holinesti, R., Faridah, A., & Fridayati, L. (2017). Analisis Kualitas Sala Udang Rebon. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 45.

Sudiyono, A. 2004. Pemasaran Pertanian. Umm Press. Malang

Wahyuni, R. D., Yulinda, E., & Bathara, L. (2020). Analisis Break Even Point Dan Risiko Usaha Pembesaran Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) Dalam Keramba Jaring Apung (Kja) Di Desa Pulau Terap Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Sosial Ekonomi Pesisir*, 1(1), 22–33.

Zalukhu, R. S., Piter, R., Hutaikur, S., & Collyn, D. (2024). *Analisis Struktur Biaya Dan Break Even Point Pada Umkm Salero Basamo Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bina Karya , Indonesia Universitas Sumatera Utara , Indonesia Perusahaan Untuk Mencapai Tujuannya ( Hakimah , 2021 )*. Dalam *Perencanaan Anggaran* , 2(3), 336–346.