



## Nilai Tambah Baby Fish Ikan Were dan Nilem sebagai Produk Pangan Fungsional

Diki Saepuloh<sup>1</sup>, Ristina Siti Sundari<sup>1\*</sup>, Budhi Wahyu Fitriadi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Perjuangan, Tasikmalaya, Indonesia

\*Korespodensi: ristina.sitisundari@yahoo.com

Diterima 8 Februari 2021/Direvisi 25 Februari 2021/Disetujui 6 Maret 2021

### ABSTRAK

*Baby fish* merupakan produk pangan fungsional yang perannya menjadi penting dalam perbaikan gizi masyarakat yang mendukung keamanan dan ketahanan pangan rakyat Indonesia. Ikan nilem merupakan ikan unggul khas Tasikmalaya yang sudah terkenal dengan kelezatannya. Agroindustri yang berbahan baku ikan Nilem sangat diminati masyarakat hingga sering terjadi kelangkaan bahan baku. Di samping ikan nilem, terdapat juga ikan were yang belum terkenal, rasanya juga enak namun belum banyak dimanfaatkan secara komersil seperti ikan Nilem. Maka Pengusaha UMKM mencoba memanfaatkan ikan Were untuk dibuat baby fish melengkapi baby fish ikan nilem jika persediaan kosong. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui nilai tambah dari usaha *baby fish* berahan baku ikan nilem dan were pada UMKM di Ciawang, Leuwisari Kabupaten Tasikmalaya. Penelitian ini menganalisis nilai tambah secara deskriptif dengan menggunakan metode Hayami. Responden ditentukan secara sengaja yaitu UMKM baby fish ikan nilem dan ikan were di Kabupaten Tasikmalaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah baby fish Nilem sebesar Rp. 12.768 per kilogram dengan tingkat keuntungan yang didapat perusahaan adalah 25,47%. Sedangkan nilai tambah *baby fish* were adalah Rp. 20.971 dengan tingkat keuntungan yang didapat perusahaan adalah 43,23%. Maka dapat diketahui bahwa pengolahan *baby fish* were lebih menguntungkan daripada ikan nilem.

**Kata kunci:** Nilai tambah; Nilem; Were

### ABSTRACT

Baby fish is an essential functional food to improve people's nutrient intake that supports food safety and food security. Bonylip barb is an indigenous commercial fish from Tasikmalaya that is well-known for its good taste. Ray-finned fish is also an indigenous fish but not yet as commercial as bonylip barb. Agroindustry based on bonylip barb fish is trending recently affecting scarcity of bonylip barb as raw material. The SMEs tried to provide a substitution of bonylip barb with ray-finned fish. A study was conducted to analyse the added value of a baby fish industry made of both bonylip barb and ray-finned fish in Ciawang, Leuwisari, Tasikmalaya Regency. This research descriptively analysed the added value of the product by employing the Hayami method. The result showed that bonylip barb baby fish gave added value of 12.768 IDR per kilogram with a margin of 25,47% while ray-finned fish baby fish gave add value of 20.971 IDR with a margin of 43,23%. In conclusion, the ray-finned fish is more potential in creating a higher added value of the baby fish product than bonylip barb.

**Keyword:** Added value; Nilem; Were

## PENDAHULUAN

Ikan adalah salah satu produk pangan yang selalu dibutuhkan oleh manusia karena kandungan proteinnya tinggi yang berasal dari asam amino esensial, harganya relatif terjangkau oleh semua kalangan masyarakat dibandingkan dengan sumber protein lainnya (Sundari et al., 2017, 2018).

Ikan tidak dapat bertahan lama dari bentuk segar, cepat membusuk atau mengalami kerusakan. Oleh sebab itu memerlukan proses pengolahan lebih lanjut untuk mempertahankan mutu ikan tersebut dan memberi nilai tambah akan lebih baik. Ikan olahan mempunyai daya simpan lebih lama dan bisa memberikan nilai lebih bagi penggunaannya. Pengolahan pascapanen ikan banyak dilakukan baik secara tradisional maupun modern. Diantaranya melalui proses pengeringan, pendinginan, pembekuan, pemindangan, dan penggorengan. Ada beberapa segmentasi usaha perikanan yang masing-masing memberikan keuntungan tersendiri. Ada yang dipanen sejak pemijahan, pendederan, ukuran tang tanggung atau ukuran yang besar disesuaikan dengan peruntukannya. Jika dipanen pada masa pendederan, apabila tidak ditanam untuk dibesarkan maka sangat cocok untuk diolah sebagai produk agriindustri *baby fish*. *Baby fish* menjadi alternatif pasca panen melalui pengolahan ikan dalam rangka penganeekaragaman produk perikanan guna memberikan nilai tambah daripada dijual dalam bentuk segar (Howara, 2013).

Ikan nilem (*Osteochillus vittatus*) dan ikan were (*Labiobarbus leptocheilus*) sudah dibudidayakan sejak lama terutama di Jawa Barat. Budidaya ikan nilem dan ikan were pada

umumnya masih dilakukan oleh petani secara tradisional karena minimnya pengetahuan oleh para petani. Hanya di balai-balai perikanan yang sudah melakukan induksi pada budiadaya ikan nilem. Seringkali petani memelihara ikan nilem secara polikultur dengan ikan mas, mujaer atau nila dan gurame, sehingga hasil yang didapatkan belum optimal (Suyanti et al., 2012).

Ikan nilem (*Osteochillus vittatus*) ini memiliki potensi besar dalam industri perikanan budidaya khususnya di air tawar baik sebagai ikan konsumsi maupun olahan. Pengolahan ikan nilem yang sudah dikenal adalah pengolahan telur, pepes tulang lunak, pindang, dendeng, baby fish dan lain-lain. Dengan belum mencukupinya kebutuhan pasar dan terus meningkatnya permintaan, maka perlu adanya pengembangbiakan yang lebih serius dengan didukung teknologi yang moderen merupakan kebutuhan yang harus diprioritaskan (Rochmatin et al., 2014).

Ikan were atau ikan umbu-umbu (*Labiobarbus leptocheilus*) merupakan spesies ikan awir tawar sekerabat dengan genus *Cyprinidae* (ikan mas) Ikan ini tersebar luas di Asia Tenggara. ikan were (*Labiobarbus leptocheilus*) belum seterkenal ikan nilem dalam aspek ekonomi dan pembudidayaannya masih banyak yang liar. (Pratama et al., 2018; Syamsuri et al., 2018)

Di Jakarta, ikan ini dikenal dengan nama wadon gunung atau milem (Betawi); di tempat-tempat lain : were (Jawa Barat), umbu-umbu (Sulawesi), lambasir, keparas (Jambi), kujam (Kalimantan). Dalam bahasa Inggris dinamakan *silver shark-barb*.

Ikan nilem (*Osteochillus vittatus*) dan were (*Labiobarbus leptocheilus*) merupakan ikan yang tersebar di

perairan Kalimantan, Sumatra dan Jawa. Ikan tersebut memiliki potensi untuk dikembangkan seperti di Sumedang, Tasikmalaya, Ciamis, dan Bandung (Setyaningrum & Wibowo, 2017).

Ikan nilem dewasa lebih disukai bagian telurnya di samping ikannya. Namun tumbuh segmen usaha dengan memanfaatkan ikan nilem yang masih di pendederan yaitu dibuat ikan goreng dengan nama *baby fish*. *Baby fish* ini juga sangat diminati oleh masyarakat. Saat ketersediaan dedaer ikan nilem semakin terbatas dan harganya semakin tinggi, pengusaha UMKM melirik ikan sejenis yang belum begitu dikenal dengan harga yang masih murah sedangkan rasanya tidak kalah dibanding ikan nilem. Ikan nilem rasanya begitu enak gurih dan memiliki tekstur yang renyah (Nurkarina, 2013) demikian juga ikan were. Proses pengolahan ikan yang banyak dilakukan adalah dendeng, pindang, asap, kaleng, dan *baby fish* goreng (Syamsuri et al., 2018)

Permintaan ikan nilem dan were dari pendederan untuk ukuran 3-5 cm cukup tinggi sebagai bahan baku untuk olahan makanan kering yaitu *baby fish* goreng. Benih ikan nilem dan were umur 1-2 hari ketika sudah menetas dari telurnya bisa langsung dijual dengan harga Rp. 10.000 per cangkir/cawan (1 cangkir berisi 30.000 ekor) umur 3 bulan berukuran 5-7 cm bisa dijual dengan harga nilem Rp.38.000 per kg (1 kg berisi 200 ekor) dan were Rp. 25.000 per kg (1 kg berisi 250 ekor) dan umur 5-6 bulan adalah umur konsumsi yang mana harga untuk nilem Rp.25.000 per kg (1 kg berisi 8-10 ekor) were (1 kg berisi 15-20 ekor).

Program pengembangan agribisnis dan agroindustri berskala

mikro dan kecil di pedesaan pada dasarnya dilakukan untuk menanggulangi masalah yang telah ada. Pengembangan agroindustri skala mikro atau UMKM dapat menjadi pilihan tepat untuk menangani dan memanfaatkan suatu produk (Sudarminto, 2016).

Ikan nilem ini lebih di sukai bagian telurnya karena cita rasanya ini. Pada mulanya hanya dianggap sebagai ikan sampingan dari usaha budidaya ikan gurame, nila, dan mas. Namun lambat laun ikan ini semakin dikenal dan semakin banyak yang diminati. Ikan nilem yang sangat enak dan ikan were yang rasanya begitu enak gurih dan memiliki tekstur yang lebih renyah (Nurkarina, 2013).

Dengan demikian, kegiatan agroindustri pengolahan ikan diharapkan dapat memberikan nilai tambah yang tinggi setelah diolah menjadi *Baby Fish* goreng. Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik melakukan penelitian tentang nilai tambah agroindustri *baby fish* nilem dan were.

Masalah ikan yang dihadapi adalah dalam bentuk segar tidak dapat bertahan lama di tempat terbuka, cepat membusuk dan kondisi ini sangat menurunkan kualitas ikan. Dengan demikian diperlukan upaya-upaya agar dapat mempertahankan kualitas dan ikan dapat tetap dikonsumsi. Bahkan dengan pengawetan dan pengolahan yang inovatif sehingga secara ekonomis memberikan nilai tambah. Kegiatan pengolahan agroindustri sangat diperlukan agar memberikan nilai tambah dari sebelumnya (Sundari et al., 2017). Dengan adanya nilai tambah menjadikan harga jual juga lebih tinggi maka pendapatan dan kesejahteraan petani meningkat. Nilai tambah produk pertanian dapat ditingkatkan dengan

melakukan pengolahan yang optimal pada setiap tahapan proses produksi dan pemanfaatan hasil samping yang didukung oleh tren kembali ke alam (Nuzuliyah, 2018; Syaputra et al., 2014) dan meminimalkan limbah dalam rangka menjaga kesehatan dan revitalisasi produk pangan fungsional di masa pandemik Covid-19 ini.

Salah satu pelaku penting dalam perekonomian yaitu konsumen yang mengonsumsi suatu produk. Karakteristik konsumen yang meliputi sikap dan perilaku selalu berkembang dan berubah, dinamis tidak statis. Dengan pengalamannya konsumen akan mempunyai persepsi yang baru, memori baru, perilaku, preferensi dan pengalaman yang baru sebagai konsumen. Saat ini diduga perilaku konsumen mulai bergeser dari mengonsumsi *baby fish* ikan nilem dan jaer ke ikan were yang harganya lebih murah namun sama bergizi tinggi.

Prospek pemasaran hasil produk perikanan akan semakin menjanjikan. Menurut (Adinugroho, 2016), Indonesia terus mengalami kenaikan dari segi mengonsumsi ikan, mulai tahun 2009 sebanyak 29,08 kg/kapita/tahun, menjadi sebanyak 41,11 kg/kapita/tahun sampai pada tahun 2015. Konsumsi ikan Indonesia telah lebih dari ketentuan Pola Pangan Harapan (PPH) untuk konsumsi ikan yaitu minimal 31,40 kg per kapita per tahun (Adinugroho, 2016; Ulum et al., n.d.). Dengan data tersebut maka dapat dipastikan bahwa prospek wirausaha di bidang sektor pengolahan ikan sangat terbuka dan menjanjikan. Ikan yang telah diolah dapat meningkatkan daya simpan jika dibandingkan dengan ikan segarnya. Proses pengolahan pasca panen ikan mulai dari cara tradisional sampai penuh dengan kreatifitas seni olahan ikan. Salah satu

pengolahan yang sederhana adalah dengan digoreng yang menggunakan bahan baku ikan yang masih didederkan berukuran kecil yang sering disebut *baby fish* jenis ikan nilem dan were (Sundari et al., 2015).

Ikan nilem dan were merupakan ikan air tawar yang berukuran masih kecil, tetapi dapat diolah menjadi olahan ikan goreng atau disebut dengan *baby fish*. Olahan *baby fish* sangat populer di daerah Jawa Barat, di sepanjang jalan lintas antara Bogor dan Bandung melalui daerah Cianjur atau daerah Purwakarta akan mudah ditemui restoran yang menawarkan menu *baby fish* (Sriyoto et al., 2015).

*Baby fish* termasuk salah satu produk olahan ikan kecil yang baru namun sudah terkenal di kalangan masyarakat luas dan diminati oleh anak-anak sampai orang tua karena cita rasanya yang enak dan gurih, serta makanan ini bisa menjadi cemilan atau makanan siap saji. *Baby fish* ikan mas adalah yang paling terkenal dibandingkan ikan nilem dan were, karena *baby fish* ikan nilem dan were masih terbilang baru namun mempunyai prospek yang cukup bagus untuk kedepannya karena harga bahan bakunya lebih murah (Nuzuliyah, 2018)

Program pengembangan agribisnis dan agroindustri berskala mikro dan kecil di pedesaan pada dasarnya dilakukan untuk menanggulangi masalah yang telah ada. Pengembangan agroindustri skala mikro atau UMKM dapat menjadi pilihan tepat untuk menangani dan memanfaatkan suatu produk (Salsabilla et al., 2019).

Dengan demikian, agroindustri pengolahan *baby fish* diharapkan dapat memberikan nilai tambah yang tinggi setelah diolah menjadi *Baby Fish*

goreng. Sehingga perlu dilakukan penelitian bagaimana nilai tambah hasil pendederan ikan nilem dan were jika dijadikan baby fish goreng.

## BAHAN DAN METODE

Penelitian ini merupakan studi kasus pada responden UMKM baby fish Cendrawasih di Kabupaten Tasikmalaya. Responden diberi pertanyaan atau pernyataan dalam bentuk kuesioner kemudian menjawab kuesioner. Penelitian dilakukan berahap mulai dari survey pendahuluan, penyusunan kuesioner, pelaksanaan penelitian, pengumpulan data hasil wawancara, pengujian dan analisis data. Data penelitian berasal dari data primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari hasil *interview* terhadap Pelaku UMKM *baby fish*. Data sekunder merupakan penunjang data primer yang didapatkan dari lembaga terkait, kajian pustaka, buku-buku dan jurnal penelitian. Penyusunan data sekunder dilakukan baik secara *online* maupun *offline* (Sundari et al., 2017, 2018)

Teknis pengolahan *baby fish* nilem dan were mempunyai prinsip yang sama yaitu menggoreng ikan nilem dan were sampai menjadi kering. Teknis pengolahan *baby fish* nilem dan were sama saja meliputi beberapa tahap yaitu proses pembersihan perut ikan, pencucian, pemberian bumbu, penjemuran ikan, pemasakan atau penggorengan ikan, penirisan minyak dan pengemasan

Teknik penentuan Responden dilakukan secara sengaja (*purposive judgement*) (Nazir, 2014) terhadap pelaku UMKM Baby fish di Desa Ciawang Kecamatan Leuwisari Kabupaten Tasikmalaya.

Pengolahan ikan nilem dan were menjadi *baby fish* goreng memberikan

pertambahan nilai ikan dibanding mentah. Penghitungan menggunakan Analisis Nilai Tambah Metode Hayami. Persamaan fungsi dari nilai yang digunakan sebagai berikut:

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

Keterangan:

- K = kapasitas produksi baby fish
- B = jumlah bahan baku ikan were dan nilem yang digunakan (unit)
- T = jumlah tenaga kerja yang dipekerjakan (HOK)
- U = upah tenaga kerja (Rp/HOK)
- H = harga output baby fish (Rp/unit)
- h = harga bahan baku ikan were dan nilem (Rp/unit)
- L = nilai input lain (unit)

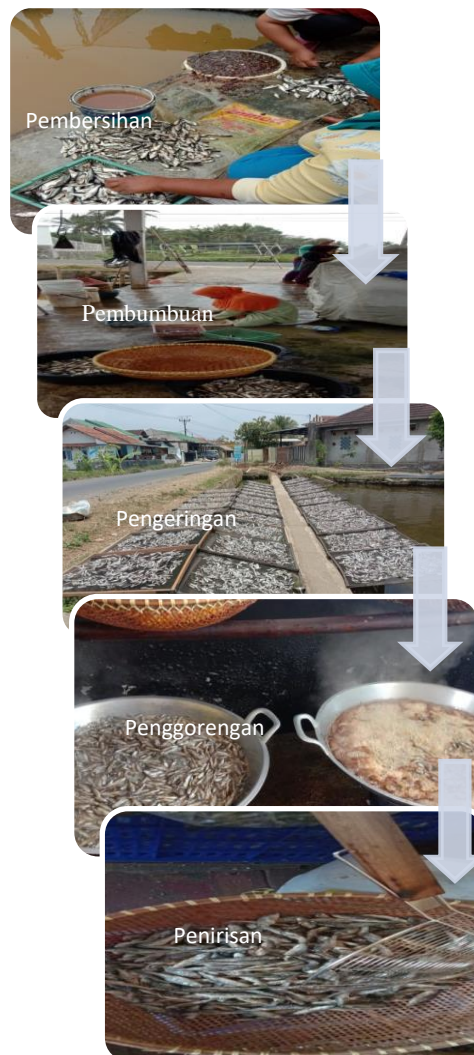
Variabel yang diopersionalisasikan antara lain:

- a) Produk (*output*) adalah produk *baby fish* dalam satu kali proses produksi;
- b) *Input* adalah faktor produksi atau bahan baku ikan nilem dan were segar di hitung dalam satuan kg;
- c) Tenaga kerja adalah jumlah hari kerja dalam satu kali proses produksi, dengan satuan rupiah;
- d) Faktor konversi adalah jumlah *output* yang di hasilkan dari jumlah *input* bahan baku sebelum diolah, dalam kg;
- e) Koefisien tenaga kerja adalah jumlah tenag kerja yang di perlukan untuk mengolah *baby fish* nilem dan were dalam satu periode produksi;
- f) Harga output adalah harga jual *baby fish* nilem dan were di ukur dalam satuan rupiah per kg;
- g) Upah tenaga kerja adalah jumlah uang yang di terima oleh tenaga kerja dalam satu kali proses produksi;

- h) Sumbangan *input* lain adalah biaya bahan selain bahan baku (ikan nilem dan were segar) dan tenaga kerja yang diperlukan, dalam rupiah. Sumbangan input lain dalam proses pengolahan ikan nilem dan were adalah sebagai berikut :
1. Listrik dalam satuan Rupiah/kwh;
  2. Tabung gas dihitung dalam satuan Rp/tabung;
  3. Garam dihitung dalam satuan Rp/kg;
  4. Plastik packing dihitung dalam satuan Rp/satuan;
  5. Minyak di hitung dalam satuan Rp/liter

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaku usaha atau ketua UMKM dijadikan sebagai responden dalam penelitian ini berusia 40 tahun. Usia responden berada pada usia produktif, karena pada usia tersebut memiliki semangat kerja yang sangat tinggi. Proses produksi merupakan kegiatan atau rangkaian yang saling berkaitan untuk memberikan nilai atau menambah nilai kegunaan terhadap suatu barang. Suatu proses produksi yang bertujuan memberi nilai suatu barang dapat dilihat pada proses produksi yang mengolah bahan baku menjadi barang setengah jadi atau barang jadi (Dewanti, 2016) sehingga hasil dari proses tersebut bermanfaat bagi konsumen.



Gambar 1. Alur proses pembuatan *babyfish*

Sedangkan produksi adalah kegiatan untuk mengetahui penambahan manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi yang diinputkan dalam proses produksi yang bermanfaat bagi pemenuhan konsumen.

Proses pengolahan dimulai dari:

1. Proses pembersihan perut ikan

Perut ikan di bersihkan atau dikeluarkan isinya menggunakan pisau kecil dan tangan sehingga apapun yang ada didalam perut ikan dikeluarkan isinya sampai bersih. Dalam satu kali proses produksi responden membutuhkan bahan baku untuk ikan nilem 60 kg dan untuk ikan were 150 kg.

2. Pencucian ikan

Setelah perut ikan di keluarkan isinya maka ikan langsung di cuci hingga bersih pencucian ini sangat penting karena apabila pencucian tidak bersih makan ikan akan terasa pahit oleh sebab itu pencucian harus bersih dan dilakukan berulang-ulang.

3. Pemberian bumbu

Ikan yang sudah dicuci diberikan bumbu-bumbu yang digunakan hanya garam dan apu sirih, gunanya hanya sebagai pengawet alamiya sajah dan untuk membuat tekstur ikan sedikit lebih keras.

4. Penjemuran ikan

Setelah diberikan bumbu selanjutnya ikan di jemur selama 2 jam atau tergantung cuaca, gunanya agar proses penggorengan sedikit lebih cepat, menurunkan kadar air yang terdapat didalam ikan tersebut dan supaya penirisan minyak lebih cepat.

5. Pemasakan atau penggorengan

Ikan yang sudah dibersihkan dari segala kotoran, diberikan

bumbu - bumbu dan yang sudah dijemur kemudian digoreng dalam wajan yang cukup besar untuk menampung 7 kg ikan dalam sekali menggoreng. Proses memasak ikan ini lebih kurang 20 menit, selama pemasakan jangan terlalu banyak pengadukan karena takutnya ikan hancur. Apabila ikan sudah terlihat berubah warna menjadi kekuning kuningan dan tektusnya sedikit lebih keras maka pemasakan atau penggorengan bisa dihentikan dan ikan segera diangkat dari wajan dan ditiriskan.

6. Penirisan minyak

Proses ini bertujuan untuk memishkan antara ikan dan minyak, dalam proses ini pelaku usaha atau UMKM ini masih menggunakan alat-alat tradisional yaitu berupa ayakan, dengan cara ikan disimpan diatasnya sehingga minyak turun kebawah, menurut pemilik atau ketua UMKM ini proses ini sangatlah penting karena menentukan umur simpan ikan, kerenyahan ikan dan apabila terlalu banyak minyak akan menyebabkan bau tengik. Proses ini membutuhkan waktu 15 menit sampai minyaknya benar benar turun.

7. Pengemasan atau *Packing*

Pengemasan dilakukan secara sederhana dengan kantong plastic tebal, setiap kemasan terdiri dari 5 kg *baby fish*. Kemasan kecil-kecil untuk eceran belum dilakukan karena masih memenuhi pemesanan partai besar.

Penjualan *baby fish* ini merupakan penjualan barang setengah jadi. Pembeli *baby fish* menjadikan *baby fish* sebagai bahan baku untuk pengolahan lebih lanjut, misalnya dibuat balado *baby fish* yang digemari di kota-kota besar,

digoreng tepung dan lain lain yang oleh mereka dikemas kecil-kecil dengan merk kemasan yang baru. Bahkan menjadi oleh-oleh oleh masyarakat Kota yang ternyata aslinya dari wilayah produsen *baby fish*, suatu perputaran roda ekonomi yang unik. Hal ini pula terjadi untuk komoditas lainnya. Keuntungan sesungguhnya bisa dimaksimalkan dengan strategi-strategi yang menangkap bagaimana persepsi dan perilaku konsumen hingga preferensinya (Kotler, 2011, 2013; P Kotler, 2007; Philip Kotler, 2012)

#### Analisis Nilai Tambah

Gerakan utama atau Prime Mover dalam mengatasi krisis ekonomi dan pemulihan akibat dari adanya pandemi COVID-19 salah satunya adalah dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada, diantaranya adalah pengolahan ikan menjadi *baby fish*. Tantangan yang cukup besar untuk memperoleh manfaat ekonomi yang optimal dan berkelanjutan (Sutarjo & Samsundari, 2018).

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari pengolahan ikan nillem dan were menjadi *baby fish* digunakan analisis nilai tambah metode Hayami. Hal ini juga untuk memantau biaya-biaya yang kemungkinan meningkat dari proporsi ukuran pengolahan (Yamauchi et al., 2021)

Berdasarkan hasil analisis nilai tambah pada tabel 1 diketahui bahan baku *output* utama yang digunakan untuk membuat *baby fish* adalah ikan nillem dan were dan sebagai bahan untuk membantu membuat *baby fish* ini adalah kompor dan tabung gass, ayakan, waring, garam, apu sepah, minyak, plastik, dan kardus.

Perhitungan nilai tambah *baby fish* pada UMKM pengolah ikan Cendrawasih milik bu Yayu diketahui bahwa besarnya bahan baku yang digunakan untuk proses produksi pada periode satu bulan adalah adalah 600 kg ikan nillem dan menghasilkan 200 kg *baby fish* sehingga faktor konversi yang diperoleh adalah 0,33 kg. Hal ini berarti bahwa setiap satu kg bahan baku ikan nillem akan menghasilkan 0,33 kg *baby fish*. Jumlah *output* yang dihasilkan dari 600 kg bahan baku adalah 200 kg, dimana harga *output* per Kg nya adalah Rp.140.000,00. Nilai tambah *baby fish* were untuk 1 kali produksi pada periode satu bulan menghasilkan 1.000 kg *baby fish* were dengan penggunaan bahan baku 3.000 kg. Serta faktor konversi yang diperoleh adalah 0,33 terlihat bahwa faktor konversi antara *baby fish* nillem dan were ini memiliki kesamaan hal ini berarti tidak ada perbedaan pada rendemen pengolahan *baby fish* nillem dan were.

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah *Baby Fish* Nilem Dan Were Dalam Satu Periode Produksi

No	Variabel	Satuan	Nilai Ikan Nilem	Nilai Ikan Were
<b>I. Output, input, dan harga</b>				
1.	Output ( <i>Baby fish</i> )	Kg	200	1.000
2.	Input	Kg	600	3.000
3.	Tenaga Kerja	JOK	300	1.440
4.	Faktor konversi		0,33	0,33
5.	Koefisieun tenaga kerja	JOK	0,50	0,48
6.	Harga output	Rp/Kg	140.000	140.000
7.	Upah Tenaga kerja langsung	Rp/JOK	2.000	2.083



<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>				
		Rp/Kg	33.000	25.000
1.	Harga bahan baku	Rp/Kg	431,67	229,17
2.	Sumbangan input lain	Rp/Kg	46.200	46.200
3.	Nilai output	Rp/Kg	12.768	20.971
4.	Nilai tambah	%	27,64	45,39
	Rasio nilai tambah	Rp/Kg	1.000	1.000
5.	Pendapatan tenaga kerja langsung	%	7,83	4,77
	Pangsa tenaga kerja	Rp/Kg	11.768	19.971
	Keuntungan	%	25,47	43,23
	Tingkat keuntungan			
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi</b>				
14	Margin	Rp/kg	13.200	21.200
	a. Pendapatan tenaga kerja langsung	%	7,58	4,72
	b. Sumbangan input lain	%	3,27	1,08
	c. Keuntungan pemilik UMKM	%	89,15	94,20

Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan *baby fish* nilem ini adalah sebesar Rp.12.768,00 untuk setiap kg bahan baku segar. Hal ini merupakan selisih yang diperoleh antara nilai produksi dengan harga input dengan sumbangan lain. Sedangkan untuk nilai tambah *baby fish* were adalah Rp.20.971,00 untuk setiap kg bahan baku, ini menunjukkan bahwa pengolahan *baby fish* were memiliki nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan dengan *baby fish* nilem. Hal tersebut disebabkan karena harga *input* sangatlah jauh berbeda ikan nilem Rp.33.000,00/kg dan were Rp.25.000,00/kg sementara harga yang dikeluarkan sama yaitu Rp.140.000,00/kg.

Besarnya keuntungan yang diperoleh UMKM ini dalam produksi *baby fish* nilem dari nilai tambah yang diperoleh adalah Rp.11.768,00. Keuntungan tersebut merupakan keuntungan bersih yang didapatkan dari hasil pengolahan setiap satu kg bahan ikan segar, tingkat keuntungan yang diperoleh dari perusahaan yaitu 25,47%.

Keuntungan yang diperoleh dari *baby fish* were adalah Rp.19.971,00. Dengan tingkat keuntungan 43,23%. Apabila jika dibandingkan antara *baby fish* nilem dan were maka terlihat jelas *baby fish* ikan were lebih memberikan keuntungan.

Nilai tambah tersebut merupakan balas jasa untuk tiap faktor produksi yang digunakan Nilai balas jasa diperoleh dari margin antara nilai produksi yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan. Besarnya margin yang diperoleh dari *baby fish* nilem adalah Rp.13.200,00/kg, maka diperoleh *margin* pendapatan tenaga kerja sebesar 7,58%, sumbangan *input* lain 3,27% dan keuntungan UMKM adalah 89,15%. Sedangkan untuk *baby fish* were besarnya *margin* Rp. 21.200,00/kg diperoleh margin pendapatan tenaga kerja 4,72%, sumbangan input lain 1,08% dan keuntungan UMKM 94,20%.

Dilihat dari perbedaan *margin*, maka *margin* pengolahan *baby fish* nilem lebih mengeluarkan biaya yang sangat besar terhadap pendapatan

tenaga kerja, sehingga mengurangi keuntungan pada perusahaan atau UMKM sehingga dapat dibandingkan bahwa pengolahan *baby fish* were lebih memberikan keuntungan karena memiliki nilai tambah dan tingkat keuntungan yang sangat menguntungkan terhadap perusahaan atau UMKM. Dampak nilai tambah ini bisa meluas pada perekonomian masyarakat (Adinugroho, 2016).

Olahan *baby fish* sangat populer di daerah Jawa Barat, di sepanjang jalan lintas antara Bogor dan Bandung melalui daerah Cianjur atau daerah Purwakarta akan mudah ditemui restoran yang menawarkan menu *baby fish* dan ini merupakan transformasi rantai nilai pangan (Reardon & Minten, 2021).

*Baby fish* ikan mas adalah yang paling terkenal dibandingkan ikan nilem dan were, karena *baby fish* ikan nilem dan were masih terbilang baru namun mempunyai prospek yang cukup bagus untuk kedepannya karena harga bahan bakunya lebih murah (Dewanti, 2016).

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Dengan harga jual yang sama *baby fish* ikan nilem memberikan nilai tambah yang lebih kecil daripada *baby fish* ikan were dengan keuntungan yaitu Rp. 12.768 dan Rp 20.971 per kilogram dan tingkat keuntungan yang didapat perusahaan adalah 25,47% dan 43.23%. Nilai konversi keduanya sama yaitu 0.33. Maka dapat diketahui bahwa pengolahan *baby fish* were lebih menguntungkan dibandingkan ikan nilem,

### Saran

Untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas dalam produksinya maka perlu diterapkan teknologi yang terbaru dan pengemasan yang lebih menarik. Pengemasan tidak hanya dalam volume besar tetapi bisa dibuat dalam volume kecil untuk dipasarkan di wilayah setempat dan diolah lebih baik lagi sampai *baby fish* tidak hanya jadi produk setengah jadi.

Untuk segi pemasaran sebaiknya mencoba untuk memasarkan produk sendiri, agar mempunyai jalur pasar sendiri dan keuntungan yang diperoleh bisa lebih besar lagi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugroho, G. (2016). Potensi Sub-Sektor Perikanan Untuk Pengembangan Fisheries Sub-Sector Potential For Economic Development in The South of Gunungkidul. *Jurnal Maritime Economy*, 11, 1–11.
- Dewanti, Rizki Puspita. (2016). *Analisis perbandingan nilai tambah dan profitabilitas olahan baby fish mas pada ukm di kabupaten bogor*. <https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/86132/H16rpd.pdf?sequence=1&isAllowed=n>
- Howara, D. (2013). Strategi Pengembangan Pengolahan Hasil Perikanan. *Jurnal Agroland*, 17(3), 75–81.
- Kotler. (2011). Manajemen Pemasaran di Indonesia : Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian. In *Jakarta : Penerbit Salemba Empat*. <https://doi.org/10.1108/00251749110004961>

- Kotler. (2013). Manajemen Pemasaran Jilid 2. In *Penerbit Erlangga*.
- Kotler, P. (2007). Manajemen Pemasaran Analisis, Perencanaan, Implementasi, dan Kontrol. In *PT. Prehallindo*. Jakarta. <https://doi.org/10.1126/science.1084956>
- Kotler, Philip. (2012). Marketing management/Philip Kotler, Kevin Lane Keller. *Pearson Education International*.
- Nazir, M. (2014). *Metode Penelitian* (pp. 1–543). Ghalia Indonesia. <https://doi.org/9794501735>
- Nurkarina, R. (2013). *Kualitas media budidaya dan produksi ikan nilem*.
- Nuzuliyah, L. (2018). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Tanaman Rimpang (*Added Value Analysis of Rhizome Product*). *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 7(1), 31–38. <https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.industria.2018.007.01.4>
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Rochima, E. (2018). Profil Asam Amino, Asam Lemak dan Komponen Volatil Ikan Gurame Segar (*Osphronemus gouramy*) dan Kukus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 219–232.
- Reardon, T., & Minten, B. (2021). Food Value Chain Transformation a Heuristic Conceptual Framework Regarding the Stages of Transformation of Food Value Chains and the Product Cycle Structure-Conduct-Performance. In K. Otsuka & S. Fan (Eds.), *Agricultural development: New perspectives in a changing world* (pp. 397–438). International Food Policy Research Institute (IFPRI). [https://doi.org/10.2499/9780896293830\\_12](https://doi.org/10.2499/9780896293830_12)
- Rochmatin, S. Y., Solichin, A., & Saputra, S. W. (2014). Aspek Pertumbuhan dan Reproduksi Ikan Nilem (*Osteochilus hasselti*) di Perairan Rawa Pening Kecamatan Tuntang Kabupaten Semarang. *Dipenogoro Journal of Maquares*, 3(3), 153–159.
- Salsabilla, S., Haryono, D., & Syarief, Y. A. (2019). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang Di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 7(1), 68. <https://doi.org/10.23960/jiia.v7i1.68-74>
- Setyaningrum, N., & Wibowo, E. S. (2017). Potensi Reproduksi Ikan Air Tawar Sebagai *Baby Fish*. *Biosfera*, 33(2), 85. <https://doi.org/10.20884/1.mib.2016.33.2.475>
- Sriyoto, Reswita, & Hardianto. (2015). Analisis Distribusi Pendapatan Pada Usaha Ikan Nila Di Kecamatan Seginim, Kabupaten Bengkulu Selatan. *Jurnal AGRISEP*, 14(2), 159–166. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.14.2.159-166>
- Sudarminto, B. H. (2016). *Pertanian Terpadu untuk mendukung Kedaulatan Pangan Nasional*. UGM Press.

- <https://ugmpress.ugm.ac.id/id/product/pertanian/pertanian-terpadu-untuk-mendukung-kedaulatan-pangan-nasional>
- Sundari, A. Yusra, A. H., & Nurliza. (2015). Peran Penyuluh Pertanian Terhadap Peningkatan Produksi Usahatani Di Kabupaten Pontianak Sundari1),. *Social Economic of Agriculture*, 4(1), 26–31.
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., & Umbara, D. S. (2017). Komparasi nilai Tambah Agroindustri Abon Inkan Lele dan Ikan Patin di Tasikmalaya. *Jurnal Pertanian Agros*, 19(1), 45–54.
- Sundari, R. S., Umbara, D. S., & Priyanto, Y. A. (2018). Is Catfish Shredded More Preferable Than Beef In This Digital. *The 2nd International Conference and Call for Paper on Trade "Strategy and Innovation of Trade in the Dugital Economy Age"*, 169–174. <http://conference.kemendag.go.id/download.%0A>
- Sutarjo, G. A., & Samsundari, S. (2018). Peningkatan Produksi Budidaya Ikan Air Tawar Melalui Penerapan Manajemen Kualitas Air Dan Pembuatan Pakan Ikan Mandiri Di Kelompok Pembudidaya Ikan " SUMBER REJEKI " Dan Pengembangan sektor perikanan Pelatihan manajemen kualitas air dan pembuatan pakan ik. *Dedikasi*, 15, 1–4.
- Suyanti, Setyadjit, & Arif, A. Bin. (2012). Produk Diversifikasi Olahan untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Mendukung Pengembangan Buah Pepaya (*Carica papaya* L) di Indonesia. *BULEtin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 8(2), 62–70.
- Syamsuri, A. I., Alfian, M. W., Muharta, V. P., Mukti, A. T., Kismiyati, K. K., & Satyantini, W. H. (2018). Teknik Pembesaran Ikan Nilem (*Osteochilus hasselti*) di Balai Pengembangan dan Pemacuan Stok Ikan Gurame dan Nilem (BPPSIGN) Tasikmalaya, Jawa Barat. *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 7(2), 57. <https://doi.org/10.20473/jafh.v7i2.11247>
- Syaputra, E., Lubis, S. N., & Iskandarini. (2014). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Bolu dan Brownies Rambutan. *USU*, 1–12. <https://media.neliti.com/media/publications/94703-ID-analisis-nilai-tambah-produk-olahan-bolu.pdf>
- Ulum, M. M., Zubaidah, M., Basuki, F., Susilowati, T., & Harwanto, D. (n.d.). *Flavor Enhancer From Catfish ( Clarias batrachus ) Bekasam Powder and Angiotensin-I-Converting Enzyme ( ACE ) Inhibitory Activity in Various Dishes Flavor Enhancer From Catfish ( Clarias batrachus ) Bekasam Powder and Angiotensin-I-Converting Enzyme ( ACE*.
- Yamauchi, F., Huang, J., & Otsuka, K. (2021). Changing Farm Size and Agricultural Development in East Asia. *Regional Issues in Agricultural Development. In Agricultural Development New Perspectives in a Changing World* (pp. 79–109). International Food Policy Research Institute (IFPRI).