

## ANALISIS NILAI TAMBAH PADA PRODUK PENGALANGAN IKAN TUNA DI PT. SAMUDRA MANDIRI SENTOSA, KOTA BITUNG, PROVINSI SULAWESI UTARA

Anastasia S. Talumesang<sup>1</sup>; Florence V. Longdong<sup>2</sup>; Nurdin Jusuf<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi Manado

<sup>2</sup>Staff Pengajar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi Manado

Koresponden email: [anastasiarah14@gmail.com](mailto:anastasiarah14@gmail.com)

### Abstract

*Added value is value added that occurs because a commodity experiences a process of processing, transporting, and storing in a production process (use / giving functional input). This study aims to identify and analyze the added value of tuna canning products at PT. Samudra Mandiri Sentosa, Bitung City, North Sulawesi Province. The method used in this research is survey. The data taken in this study consisted of primary data and secondary data. Primary data is data obtained from interviews using a questionnaire and direct observation to the field. Primary data collection in this study was conducted by sampling method, while sampling using purposive sampling method with respondents, namely managers in the production company PT. Samudra Mandiri Sentosa, Bitung City, North Sulawesi Province which is the informant for the research topic. Secondary data is supporting data on primary data obtained from various written sources both from related institutions, companies and libraries related to value added analysis. Analysis of the data used in this research is descriptive qualitative analysis and quantitative descriptive analysis. Qualitative descriptive analysis that is used to provide an overview and information about tuna canning products by using the author's sentence in a systematic and easy to understand manner in accordance with the data obtained. The data depicted in a qualitative descriptive analysis in the form of the general state of the Bitung city fishing industry, the general state and organizational structure of the company PT. Samudra Mandiri Sentosa, workers and company products and processing activities. Quantitative descriptive analysis was conducted to analyze the added value of tuna canning products. Data analysis was assisted by using Microsoft Excel software. Systematically the value added function (NT) using the method of Hayami, et al (1987) in Nurhayati (2004) can be formulated as follows:  $NT = f(T, H, U, h)$*

*Keywords: PT. Samudra Mandiri Sentosa, Fish Canning, Value Added*

### Abstrak

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan/pemberian input fungsional). Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis nilai tambah pada produk pengalangan ikan tuna di PT. Samudra Mandiri Sentosa, Kota Bitung, Provinsi Sulawesi Utara. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah survei. Data yang diambil dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer yaitu data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan menggunakan kuesioner dan observasi langsung ke lapangan. Pengambilan data primer dalam penelitian ini dilakukan dengan metode sampling, adapun pengambilan sampling menggunakan metode *purposive sampling* dengan responden yaitu manajer dibidang produksi perusahaan PT. Samudra Mandiri Sentosa, Kota Bitung, Provinsi Sulawesi Utara yang merupakan informan untuk topik penelitian. Data sekunder merupakan data pendukung pada data primer yang diperoleh dari berbagai sumber tertulis baik dari instansi terkait, perusahaan maupun pustaka yang berhubungan dengan analisis nilai tambah. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif dan analisis deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif kualitatif yang digunakan untuk memberi gambaran serta keterangan mengenai produk pengalangan ikan tuna dengan menggunakan kalimat penulis secara sistematis dan mudah dimengerti sesuai dengan data yang diperoleh. Data yang digambarkan dalam analisis deskriptif kualitatif berupa keadaan umum industri perikanan kota Bitung, keadaan umum dan struktur organisasi perusahaan PT. Samudra Mandiri Sentosa, pekerja dan produk perusahaan serta kegiatan pengolahan. Analisis deskriptif kuantitatif dilakukan guna menganalisis nilai tambah produk pengalangan ikan tuna. Analisis data dibantu dengan menggunakan *software microsoft excel*. Secara sistematis fungsi nilai tambah (NT) menggunakan metode Hayami, *dkk* (1987) dalam Nurhayati (2004) dapat di rumuskan sebagai berikut :  $NT = f(T, H, U, h)$

Kata Kunci : PT. Samudra Mandiri Sentosa, Pengalangan Ikan, Nilai Tambah

## PENDAHULUAN

Sektor kelautan dan perikanan merupakan salah satu sektor ekonomi yang memiliki peran penting dalam pembangunan nasional. Pembangunan perikanan merupakan bagian dari pembangunan nasional yang mempunyai tujuan yang harus dicapai yaitu: (1) pemenuhan kebutuhan konsumsi produk perikanan dalam negeri; (2) peningkatan

perolehan devisa; (3) peningkatan produksi perikanan sesuai dengan potensi lestari dan daya dukung lingkungan; (4) pemeliharaan kelestarian stok ikan dan daya dukung lingkungannya; dan (5) peningkatan kesejahteraan nelayan dan petani ikan (Mulyadi, 2005 *dalam* Theis, dkk., 2017). Sebagai bagian dalam pemenuhan kebutuhan konsumsi produk perikanan dalam negeri, komoditi perikanan yang diketahui adalah komoditi yang memiliki sifat musiman, segar tapi mudah rusak, sehingga sangat memerlukan penanganan dan perlakuan yang baik agar dapat bermanfaat dan memberikan nilai harga dalam kegiatan pemasaran produk perikanan (Rokhman, 2003).

Thrane dkk, 2009 *dalam* Riyanto dan Mardiansjah, 2018 menyatakan bahwa industri pengolahan perikanan adalah usaha pengolahan hasil perikanan/organisme yang hidup di air untuk tujuan komersial/industri baik hasil budidaya maupun hasil tangkap. Usaha pengolahan ikan merupakan istilah umum yang mendefinisikan penanganan pasca produksi tangkap atau panen budidaya menggunakan sarana prasarana dan teknologi. Pengolahan perikanan dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah terhadap produk perikanan dan berfungsi untuk mengawetkan ikan karena bersifat mudah rusak dan busuk (Bar, 2015 *dalam* Riyanto dan Mardiansjah, 2018).

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan/pemberian input fungsional). Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor non teknis. Informasi atau keluaran yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah ialah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah, margin dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output produk. (Hayami, 1987 *dalam* Nurhayati, 2004).

Salah satu produk perikanan yang memiliki nilai tambah ialah ikan tuna, mulai dari ikan tuna segar sampai pada produk ikan tuna kaleng. PT. Samudra Mandiri Sentosa adalah salah satu perusahaan di kota Bitung yang bergerak di bidang pengolahan dalam produk pengalengan ikan tuna (*Thunus albacares*). PT. Samudra Mandiri Sentosa menggunakan ikan tuna berkualitas tinggi hasil dari penangkapan sendiri dengan sistem pancing dan jaring, sehingga ikan yang ditangkap lebih *fresh* dan terjaga kualitasnya dengan baik.

Nilai tambah yang dimiliki dari produk pengalengan ikan tuna yang ada di PT. Samudra Mandiri Sentosa ini yaitu bahan baku yang ada di perusahaan merupakan hasil dari penangkapan sendiri dengan alat tangkap yang ramah lingkungan, kemudian langsung diolah dengan menggunakan teknologi yang canggih dan tingkat sterilisasi yang tinggi sehingga perusahaan ini menghasilkan produk ikan kaleng yang *higienis* dan telah didistribusikan dari lokal sampai ekspor.

## **METODE PENELITIAN**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah survei. Survei adalah pengamatan atau penyelidikan yang kritis untuk mendapatkan informasi atau keterangan di dalam suatu daerah atau lokasi tertentu (Daniel, 2003). Data yang diambil dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer yaitu data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan menggunakan kuesioner dan observasi langsung ke lapangan. Pengambilan data primer dalam penelitian ini dilakukan dengan metode sampling, adapun pengambilan sampling menggunakan metode *purposive sampling* dengan jumlah populasi yang akan dijadikan responden sebanyak 13 orang yang

merupakan pimpinan dan manajer disetiap bidang di perusahaan, dari jumlah populasi tersebut maka ditentukan responden yaitu manajer dibidang produksi perusahaan PT. Samudra Mandiri Sentosa, Kota Bitung, Provinsi Sulawesi Utara yang merupakan informan untuk topik penelitian. Data sekunder merupakan data pendukung pada data primer yang diperoleh dari berbagai sumber tertulis baik dari instansi terkait, perusahaan maupun pustaka yang berhubungan dengan analisis nilai tambah. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif dan analisis deskriptif kuantitatif. Data yang digambarkan dalam analisis deskriptif kualitatif berupa penjelasan mengenai keadaan umum industri perikanan kota Bitung, keadaan umum dan struktur organisasi perusahaan PT. Samudra Mandiri Sentosa, tenaga kerja dan produk perusahaan serta kegiatan pengolahan. Analisis deskriptif kuantitatif dilakukan guna menganalisis nilai tambah produk pengalengan ikan tuna dengan menggunakan alat analisis berupa *microsoft excel*. Secara sistematis fungsi nilai tambah (NT) menggunakan metode Hayami, *dkk* (1987) dalam Nurhayati (2004) dapat di rumuskan sebagai berikut :

$$NT = f(T, H, U, h)$$

dimana,

NT : Nilai Tambah

T : Jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan (orang)

H : Harga output (Rp/kg)

U : Upah kerja (Rp)

H : Harga bahan baku (Rp/kg)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Keadaan Industri Perikanan Kota Bitung

Kota Bitung merupakan salah satu kota di Provinsi Sulawesi Utara yang memiliki industri perikanan. Secara geografis Kota Bitung terletak antara 1023'23"-1035'39" LU dan 12501'43"-125018'13" BT. Kota Bitung memiliki batas-batas : Utara, berbatasan dengan Kecamatan Likupang (Kabupaten Minahasa Utara) dan Laut Maluku; Selatan, berbatasan dengan Laut Maluku; Barat, berbatasan dengan Kecamatan Kauditan (Kabupaten Minahasa Utara); Timur, berbatasan dengan Laut Maluku. Luas wilayah daratan Kota Bitung 32.279,10 ha terbagi dalam delapan wilayah kecamatan dan 69 kelurahan. Enam Kecamatan terletak di pulau Sulawesi yaitu: Kecamatan Madidir, Matuari, Girian, Aertembaga, Maesa, dan Ranowulu, dua Kecamatan terletak di Pulau Lembeh yaitu Lembeh Selatan dan Lembeh Utara (Bitung dalam angka, 2017).

Perekonomian di Kota Bitung saat ini didominasi oleh sektor perikanan karena memiliki sumber daya alam laut sebagai penghasil dan pengeksport ikan. Perkembangan industri perikanan di kota ini membantu perekonomian daerah dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan adanya lapangan pekerjaan. Komoditas utama perikanan tangkap di kota Bitung yaitu ikan cakalang dan ikan tuna. Komoditas yang dieksport adalah ikan tuna sedangkan untuk jenis ikan yang lain menjadi pasokan untuk pasar lokal.

Potensi pengembangan industri perikanan kota Bitung didukung dengan adanya perusahaan penangkapan ikan yang menggunakan berbagai alat tangkap, perusahaan atau unit pengolahan ikan, dan kelompok pengolah hasil perikanan. Industri pengolahan tersebut terdiri dari industri pengalengan ikan, industri ikan kayu (*arabushi*), dan pembekuan ikan, sedangkan untuk pengolahan tradisional adalah pengolahan cakalang

fufu. Terdapat lebih dari 20 perusahaan pengolah ikan skala komersial untuk mendukung industri pengolahan perikanan di Kota Bitung dengan memanfaatkan potensi sumberdaya alam khususnya dibidang perikanan dan kelautan. Perusahaan ini menghasilkan produk-produk ekspor yang berkualitas dengan standar internasional. Perusahaan pengolah ikan tersebut dapat dilihat dalam tabel berikut ini :

**Tabel 1. Daftar Perusahaan Pengolahan Perikanan di Kota Bitung**

No.	Nama Perusahaan	Jenis Produk
1.	PT. Bitung Mina Utama	Ikan Beku
2.	PT. Etmieco Makmur Abadi	Ikan Beku
3.	PT. RD Pasific Bangun Bitung	Ikan Beku
4.	PT. Shing Sheng Fa Ocean	Ikan Beku
5.	PT. Anugrah Timur Makmur	Ikan Beku
6.	UD. Badan Usaha Kinsabi	Ikan Beku
7.	PT. Melody Asri	Ikan Beku
8.	PT. Sari Tuna Makmur	Ikan Beku
9.	PT. Fishco Marindo Utama	Ikan Beku
10.	PT. Indo Lautan Mas	Ikan Beku
11.	PT. Sari Usaha Mandiri	Ikan Beku
12.	PT. Nutrindo Fresh Food Internasional	Ikan Beku
13.	CV. Lumba-Lumba	Ikan Beku
14.	PT. Kristalin	Ikan Beku
15.	PT. Bintang Mandiri Bersaudara	Ikan Beku
16.	PT. Sari Malalugis	Ikan Beku
17.	PT. SIG Asia	Ikan Beku
18.	PT. Primadaya	Ikan Beku
19.	PT. Yuh Yow Indo	Ikan Beku
20.	PT. Anugrah Timur Makmur	Ikan Beku
21.	PT. Marina Nusantara Selaras	Ikan Beku
22.	PT. Perikani Nusantara	Ikan Beku
23.	PT. Suinko Jaya	Ikan Beku
24.	PT. Tridara Putra Mandiri	Ikan Beku
25.	PT. Tunggal Jaya Abadi	Ikan Beku
26.	PT. Blue Ocean Grace International	Ikan Beku
27.	PT. Golden Bridge International	Ikan Beku
28.	CV. Karunia Indo Bahari	Ikan Beku
29.	CV. Bintang Mujur Abadi	Ikan Beku
30.	PT. Celebes Mina Pratama	Ikan Kayu
31.	PT. Manado Mina Citra Taruna	Ikan Kayu
32.	PT. Megah Galaxy	Ikan Kayu
33.	PT. Sari Cakalang	Ikan Kayu
34.	PT. Samudra Mandiri Sentosa	Ikan Kaleng
35.	PT. Sinar Pure Foods Internasional	Ikan Kaleng
36.	PT. Carvinna Trijaya Makmur	Ikan Kaleng
37.	PT. Delta Pasific Indotuna	Ikan Kaleng
38.	PT. Deho Canning Company	Ikan Kaleng

Sumber : Info Produk Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2017

Tabel 1 diatas menunjukkan bahwa perusahaan yang bergerak dalam industri pengolahan perikanan di Kota Bitung berjumlah 38 perusahaan yang terdiri dari 29 perusahaan produk ikan beku, 4 perusahaan produk ikan kayu, 5 perusahaan produk ikan kaleng dan PT. Samudra Mandiri Sentosa termasuk pada perusahaan ikan kaleng.

### **Keadaan Umum Perusahaan PT. Samudra Mandiri Sentosa**

PT. Samudra Mandiri Sentosa merupakan perusahaan pengolahan ikan tuna kaleng yang berlokasi di Kelurahan Wangurer Timur Kecamatan Madidir, Kota Bitung. Sebagai perusahaan yang bergerak di bidang usaha pengolahan ikan kaleng, kota Bitung

dipilih oleh karena profil kota ini yang di kenal sebagai kota ataupun daerah penghasil produk perikanan di Sulawesi Utara. Dahulunya perusahaan ini merupakan perusahaan PT. Estada Pesca yang juga merupakan perusahaan pengolahan ikan tuna kaleng, kemudian perusahaan ini tidak beroperasi lagi dan kepemilikan beralih kepada PT. Samudra Mandiri Sentosa. Perusahaan PT. Samudra Mandiri Sentosa mulai beroperasi kembali pada tahun 2012 dengan mengembangkan salah satu pengalengan tuna terbesar di wilayah bagian Timur Indonesia dengan kapasitas per hari 150 Mt (*Metric tons*).

Perusahaan ini juga didukung dengan adanya kapal-kapal ikan besar dari induk perusahaan dan fokus pada penangkapan ikan tuna dengan alat tangkap *Pole and Line*. Perusahaan ini telah melakukan ekspor produk tuna kaleng dari alat tangkap ramah lingkungan ke Asia, Australia, Canada, dan Eropa. Produk dan Sertifikat Produk Perusahaan ini memiliki komitmen bersama untuk kualitas perikanan berkelanjutan, ramah lingkungan, disertai sistem dan dasar pemikiran berdasarkan ketentuan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dan perusahaan ini telah mendapat sertifikat dari *British Retail Consortium* (BRC), dan Sertifikat Halal.

PT. Samudra Mandiri Sentosa mendapatkan bahan baku dari perusahaan induk yaitu PT. Bintang Mandiri Bersaudara dengan perencanaan produksi tahunan. Produk-produk PT. Samudra Mandiri Sentosa telah mendapatkan sertifikat atau ijin dari lembaga pemerintah BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan), SNI (Standar Nasional Indonesia), dan MUI (Majelis Ulama Indonesia) untuk sertifikat halal. PT. Samudra Mandiri Sentosa juga melakukan kegiatan pemasaran melalui penambahan gudang pada 3 daerah yaitu Jakarta, Pontianak, dan Bali, diluar gudang induk yang ada di Kota Bitung. Produk ini memiliki banyak *varian* dan rasa diantaranya ikan tuna kaleng original dalam minyak, ikan tuna kaleng dengan bumbu woku, gulai, betutu, dan sambal goreng dengan kemasan kaleng yang mudah dibawa baik digunakan sendiri atau dijadikan “oleh-oleh” dengan harga terjangkau untuk produk berkualitas sejenis.

### Tenaga Kerja Perusahaan

Perusahaan PT. Samudra Mandiri Sentosa memulai kegiatan kerja pada hari Senin sampai Sabtu, dimulai dari pukul 07.00 - 16.00 Wita untuk karyawan bagian produksi dan pukul 08.00 – 17.00 Wita untuk karyawan perusahaan dibagian kantor. Setiap hari Sabtu kegiatan kerja diselesaikan pukul 13.00 Wita. Kerja lembur dilakukan jika stok ikan banyak sehingga proses pengolahan dibutuhkan waktu yang lebih lama atau diluar jam kerja biasa. Upah tenaga kerja diberi sesuai dengan standar UMP dengan sistem pembayaran setiap bulan.

Tabel 2. Jumlah Karyawan Perusahaan PT. Samudra Mandiri Sentosa, Kota Bitung

No.	Kegiatan	Pemeran	
		Laki-laki	Perempuan
1.	Penerimaan Ikan + Fish Meal	60 orang	6 orang
2.	Harvester <i>Skinnin/Loinning</i> + Sanitasi	27 orang	450 orang
3.	Packing + Case Up + CS	30 orang	40 orang
4.	Pendingin + Ice Plant + EMD	30 orang	-
5.	Ware House + Security + Admin	25 orang	36 orang

Sumber : Data Primer PT.Samudra Mandiri Sentosa (2019)

Tabel 2 menunjukkan bahwa PT. Samudra Mandiri Sentosa memiliki tenaga kerja dengan jumlah 704 orang yang terdiri dari 172 orang laki-laki dan 532 orang perempuan dengan pembagian bidang kerja yang telah diberikan oleh perusahaan.

## Produk Perusahaan

PT. Samudra Mandiri Sentosa memproduksi ikan tuna kaleng dan mengekspor produk dari hasil perikanan tersebut ke berbagai negara antara lain Eropa, Amerika, Australia. Perusahaan ini mendistribusikan produk ikan kaleng tersebut di daerah Sulawesi Utara dan juga daerah Jakarta, Bali, dan Pontianak. PT. Samudra Mandiri Sentosa memproduksi ikan kaleng sebanyak 12.545 cs (karton)/bulan untuk ukuran kaleng besar dan 12.500 cs (karton)/bulan untuk ukuran kaleng kecil. "cs (cases)" merupakan istilah dalam bahasa asing yang biasa digunakan perusahaan untuk jumlah produk ikan kaleng yang dikemas dalam bentuk karton.

Pada produk dalam negeri diproduksi dengan berbagai macam *varian* dan rasa yaitu tuna *chunk* (Ikan dengan potongan yang utuh) dalam minyak, tuna *flakes* (Ikan dengan potongan halus-halus) dalam minyak, tuna dalam bumbu *woku*, tuna dalam bumbu gulai, tuna dalam bumbu *betutu* dan tuna dalam sambal goreng sedangkan untuk produk ekspor yaitu ikan tuna *chunk* dalam minyak dan dalam air garam dengan harga penjualan menggunakan harga internasional.

## Analisis Nilai Tambah

Hayami dalam Sudiyono (2004) menyatakan bahwa nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan/pemberian input fungsional). Besarnya nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor nonteknis. Informasi yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah, rasio nilai tambah dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi. Nilai tambah merupakan selisih antara nilai output produksi yang dihasilkan perusahaan dengan input (jumlah bahan baku) yang digunakan.

Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari bahan baku menjadi ikan tuna kaleng adalah metode perhitungan nilai tambah model Hayami. Namun, penulis hanya mengambil rumus dari metode Hayami untuk menghitung besarnya nilai tambah dan rasio nilai tambah yang dihasilkan. Perhitungan nilai tambah yang dilakukan pada proses pengalengan ikan tuna dengan tujuan untuk mengukur nilai tambah yang terjadi dikarenakan bahan baku ikan tuna yang telah diolah menjadi ikan kaleng dan siap untuk dipasarkan.

## Input dan Output

Input merupakan penjumlahan bahan baku yang digunakan selama satu periode produksi (per bulan) untuk diproses sampai menjadi produk ikan kaleng. Rata-rata penggunaan bahan baku (input) dan output yang dihasilkan di PT. Samudra Mandiri Sentosa, Kota Bitung dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 3. Penggunaan input dan output yang dihasilkan di PT. Samudra Mandiri Sentosa, Kota Bitung

No.	Uraian	Unit	Penggunaan Bahan Baku (ton)	Produk yang dihasilkan (cs)	
				Kaleng besar	Kaleng kecil
1.	Per Bulan	4 minggu	138	12.545	12.500
2.	Per Tahun	12 bulan	1.656	150.540	150.000

Sumber : Data primer (2019)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa, rata-rata jumlah output yang dihasilkan selama satu periode (per bulan) adalah sebesar 12.545 cs untuk kaleng besar dan 12.500

cs untuk kaleng kecil, melalui penggunaan bahan baku sebanyak 138 ton. Faktor konversi yang didapat adalah sebesar 60%. Nilai konversi sebesar 60% ini menunjukkan bahwa disetiap penggunaan 1 ton bahan baku menghasilkan 600 kg ikan kaleng.

### Nilai Tambah Tenaga Kerja pada Produk Pengalengan Ikan Tuna

Proses penanganan ikan tuna segar menjadi ikan kaleng diperlukan peranan dari setiap orang, baik perempuan maupun laki-laki. Keterlibatan orang dengan jumlah tertentu merupakan gambaran nilai tambah produk ikan kaleng dalam hal tenaga kerja. Nilai tambah tenaga kerja pada produk ikan kaleng dapat dilihat dalam tabel berikut ini:

Tabel 4. Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah Tenaga Kerja pada Produk Pengalengan Ikan di PT. Samudra Mandiri Sentosa

No.	Rantai Tenaga Kerja	Jumlah Tenaga Kerja (JTK)	Nilai Tambah (NT)	Rasio Nilai Tambah
1.	Nelayan	10	0	
2.	Pedagang Perantara	21	11	52,38 %
3.	PT. Samudra Mandiri Sentosa	704	683	97,01%

Sumber : Pengolahan Data Primer (2019)

Hasil penelitian menunjukkan pada setiap rantai tenaga kerja terjadi penambahan nilai, yaitu meningkatnya jumlah tenaga kerja. Nilai tambah yang terjadi pada rantai tenaga kerja nelayan ke pedagang perantara sebanyak 11 orang, yaitu :

$$\begin{aligned} NT &= JTK_{pedagang\ perantara} - JTK_{nelayan} \\ &= 21 - 10 \\ &= 11 \text{ orang} \end{aligned}$$

Dimana :

NT : Nilai Tambah

JTK : Jumlah Tenaga Kerja

Sedangkan rasio nilai tambah, yaitu :

$$\begin{aligned} \text{Rasio Nilai Tambah} &= \frac{NT}{JTK_{pedagang\ perantara}} \times 100\% \\ &= \frac{11}{21} \times 100\% \\ &= 52,38\% \end{aligned}$$

Jadi, rasio nilai tambah antara nilai tambah dengan jumlah tenaga kerja pedagang perantara sebesar 52,38%.

Pada rantai tenaga kerja pedagang perantara ke PT. Samudra Mandiri Sentosa terjadi nilai tambah sebanyak 683 orang, yaitu :

$$\begin{aligned} NT &= JTK_{PT.Samudra\ Mandiri\ Sentosa} - JTK_{pedagang\ perantara} \\ &= 704 - 21 \\ &= 683 \text{ orang} \end{aligned}$$

Sedangkan rasio nilai tambah, yaitu :

$$\begin{aligned} \text{Rasio Nilai Tambah} &= \frac{NT}{JTK_{PT.Samudra\ Mandiri\ Sentosa}} \times 100\% \\ &= \frac{683}{704} \times 100\% \\ &= 97,01\% \end{aligned}$$

Jadi, rasio nilai tambah antara nilai tambah dengan jumlah tenaga kerja di PT. SMS sebesar 97,01% .

Pertambahan nilai yang terjadi pada tenaga kerja karena pada setiap rantai ada peningkatan skala pekerjaan dan jenis pekerjaan. Pekerjaan nelayan membutuhkan 10

orang tenaga kerja karena pekerjaan lebih banyak dilakukan diatas kapal setelah mendaratkan ikan, pekerjaan diambil alih oleh pedagang perantara untuk dibawah ke perusahaan dalam hal ini PT. Samudra Mandiri Sentosa, Kota Bitung. Pekerjaan pedagang perantara dibutuhkan tenaga kerja 21 orang dikarenakan jumlah ikan yang akan dibawah ke perusahaan lebih banyak.

### Nilai Tambah Pendapatan/Upah pada Rantai Tenaga Kerja

Nilai tambah pendapatan produk ikan kaleng dalam hal pendapatan atau upah dari rantai tenaga kerja, dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 5. Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah Pendapatan atau Upah pada Rantai Tenaga Kerja Produk Pengalengan Ikan di PT. Samudra Mandiri Sentosa

No.	Rantai Tenaga Kerja	Jumlah Tenaga Kerja	Upah Tenaga Kerja /bulan (Rp)	Jumlah Upah (JU) (Rp)	Nilai Tambah (NT) (Rp)	Rasio Nilai Tambah
1.	Nelayan	10	3.500.000	35.000.000	0	
2.	Pedagang Perantara	21	3.500.000	73.500.000	38.500.000	52,38%
3.	PT. Samudra Mandiri Sentosa	704	3.500.000	2.464.000.000	2.390.500.000	90,34%

Sumber : Pengolahan Data Primer (2019)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada rantai tenaga kerja terjadi penambahan nilai yaitu meningkatnya jumlah upah tenaga kerja. Pada rantai tenaga kerja nelayan ke pedagang perantara nilai tambah jumlah pendapatan atau upah yaitu:

$$\begin{aligned} NT &= JU_{pedagang\ perantara} - JU_{nelayan} \\ &= Rp. 73.500.000 - Rp. 35.000.000 \\ &= Rp. 38.500.000 \end{aligned}$$

Dimana :

NT : Nilai Tambah  
JU : Jumlah Upah

Sedangkan rasio nilai tambah, yaitu :

$$\begin{aligned} \text{Rasio Nilai Tambah} &= \frac{NT}{JU_{pedagang\ perantara}} \times 100\% \\ &= \frac{38.500.000}{73.500.000} \times 100\% \\ &= 52,38\% \end{aligned}$$

Jadi, rasio nilai tambah antara nilai tambah dengan jumlah upah pedagang perantara sebesar 52,38% .

Pada rantai tenaga kerja pedagang perantara ke PT. Samudra Mandiri Sentosa, Kota Bitung terjadi nilai tambah pada upah tenaga kerja sebanyak Rp. 2.390.500.000, yaitu :

$$\begin{aligned} NT &= JU_{PT.Samudra\ Mandiri\ Sentosa} - JU_{pedagang\ perantara} \\ &= Rp. 2.464.000.000 - Rp. 73.500.000 \\ &= Rp. 2.390.500.000 \end{aligned}$$

Dimana :

NT : Nilai Tambah  
JU : Jumlah Upah

Sedangkan rasio nilai tambah, yaitu :

$$\text{Rasio Nilai Tambah} = \frac{\text{NT}}{\text{JUPT.Samudra Mandiri Sentosa}} \times 100\%$$

$$= \frac{2.390.500.000}{2.464.000.000} \times 100\%$$

$$= 90,34\%$$

Jadi, rasio nilai tambah antara nilai tambah dengan jumlah upah tenaga kerja di PT. Samudra Mandiri Sentosa sebesar 90,34%.

### Nilai Tambah Produk Ikan Kaleng

Proses penanganan ikan kaleng melalui beberapa tahap dari bahan baku dalam hal ini ikan tuna segar menjadi produk ikan tuna yang dikemas dalam kaleng dan dipasarkan kepada konsumen baik lokal sampai ekspor. Dalam proses pengolahan ini menggambarkan nilai tambah pada produk ikan kaleng dalam hal harga jual bahan baku yang belum diolah dan setelah diolah menjadi ikan kaleng. Nilai tambah tersebut dapat dilihat dalam tabel berikut :

**Tabel 6. Nilai Tambah Harga Jual Produk Ikan Kaleng**

No.	Saluran	Jumlah Produksi	Harga Jual	Jumlah Harga	Nilai Tambah	Rasio Nilai
1.	Supplier	138.000	30.000	4.140.000.000	0	
2.	Lokal	12.545 (ukuran	550.000	6.900.000.000	2.760.000.000	40,00%
		12.500 (ukuran kaleng kecil)	420.000	5.250.000.000	1.110.000.000	21,14%
3.	Ekspor	12.545 (ukuran	850.000	10.663.636.364	6.523.636.364	61,18%
		12.500 (ukuran kaleng kecil)	650.000	8.125.000.000	3.985.000.000	49,05%

Sumber : Pengolahan Data Primer (2019)

Hasil penelitian menunjukkan pada setiap saluran pemasaran terjadi penambahan nilai pada saat produk belum diolah (bahan baku) dan ketika sudah diolah menjadi ikan kaleng, yaitu meningkatnya harga jual pada produk ikan kaleng. Pada saluran pemasaran lokal terjadi nilai tambah sebanyak Rp. 2.760.000.000 untuk ukuran kaleng besar dan Rp. 1.110.000.000 untuk ukuran kaleng kecil, yaitu :

$$\text{NT}_{\text{ukuran kaleng besar}} = \text{JH}_{\text{lokal}} - \text{JH}_{\text{supplier}}$$

$$= \text{Rp. } 6.900.000.000 - \text{Rp. } 4.140.000.000$$

$$= \text{Rp. } 2.760.000.000$$

$$\text{NT}_{\text{ukuran kaleng kecil}} = \text{JH}_{\text{lokal}} - \text{JH}_{\text{supplier}}$$

$$= \text{Rp. } 5.250.000.000 - \text{Rp. } 4.140.000.000$$

$$= \text{Rp. } 1.110.000.000$$

Dimana :

NT : Nilai Tambah

JH : Jumlah Harga

Sedangkan rasio nilai tambah, yaitu :

$$\text{Rasio Nilai Tambah}_{\text{ukuran kaleng besar}} = \frac{\text{NT}}{\text{JH}_{\text{lokal}}} \times 100\%$$

$$= \frac{2.760.000.000}{6.900.000.000} \times 100\%$$

$$= 40,00\%$$

Jadi, rasio nilai tambah antara nilai tambah dengan jumlah harga lokal untuk ukuran kaleng besar yaitu 40,00%.

$$\begin{aligned} \text{Rasio Nilai Tambah}_{\text{ukuran kaleng kecil}} &= \frac{\text{NT}}{\text{JH}_{\text{lokal}}} \times 100\% \\ &= \frac{1.110.000.000}{5.250.000.000} \times 100\% \\ &= 21,14\% \end{aligned}$$

Jadi, rasio nilai tambah antara nilai tambah dengan jumlah harga lokal untuk ukuran kaleng kecil yaitu 21,14%.

Pada saluran pemasaran untuk ekspor, harga produk juga memiliki nilai tambah untuk ukuran kaleng besar sebanyak Rp. 6.523.636.364 dan untuk ukuran kaleng kecil sebanyak Rp. 3.985.000.000 yaitu :

$$\begin{aligned} \text{NT}_{\text{ukuran kaleng besar}} &= \text{JH}_{\text{ekspor}} - \text{JH}_{\text{supplier}} \\ &= \text{Rp. } 10.663.636.364 - \text{Rp. } 4.140.000.000 \\ &= \text{Rp. } 6.523.636.364 \\ \text{NT}_{\text{ukuran kaleng kecil}} &= \text{JH}_{\text{ekspor}} - \text{JH}_{\text{supplier}} \\ &= \text{Rp. } 8.125.000.000 - \text{Rp. } 4.140.000.000 \\ &= \text{Rp. } 3.985.000.000 \end{aligned}$$

Sedangkan rasio nilai tambah, yaitu :

$$\begin{aligned} \text{Rasio Nilai Tambah}_{\text{ukuran kaleng besar}} &= \frac{\text{NT}}{\text{JH}_{\text{ekspor}}} \times 100\% \\ &= \frac{6.523.636.364}{10.663.636.364} \times 100\% \\ &= 61,18\% \end{aligned}$$

Jadi, rasio nilai tambah antara nilai tambah dengan jumlah harga ekspor untuk ukuran kaleng besar yaitu 61,18%.

$$\begin{aligned} \text{Rasio Nilai Tambah}_{\text{ukuran kaleng kecil}} &= \frac{\text{NT}}{\text{JH}_{\text{ekspor}}} \times 100\% \\ &= \frac{3.985.000.000}{8.125.000.000} \times 100\% \\ &= 49,05\% \end{aligned}$$

Jadi, rasio nilai tambah antara nilai tambah dengan jumlah harga ekspor untuk ukuran kaleng kecil yaitu 49,05%.

Pertambahan nilai terjadi karena harga jual pada setiap saluran pemasaran mengalami peningkatan baik untuk lokal ataupun ekspor. Rasio nilai tambah pada saluran pemasaran ini mengalami kenaikan karena perbedaan harga penjualan pada saluran pemasaran *supplier* yaitu Rp. 4.140.000.000 dengan saluran pemasaran lokal Rp. 6.900.000.000 (ukuran kaleng besar, Rp. 5.250.000.000 (ukuran kaleng kecil) dan saluran pemasaran ekspor Rp. 10.663.636.364 (ukuran kaleng besar), Rp. 8.125.000.000 (ukuran kaleng kecil). Perbedaan selisih harga inilah yang menyebabkan rasio nilai tambah pada produk ikan kaleng bervariasi berdasarkan harga jual.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

1. Nilai tambah pada produk pengalengan ikan di PT. Samudra Mandiri Sentosa, Kota Bitung, berupa nilai tambah pada jumlah tenaga kerja yaitu 683 orang, upah atau pendapatan pada tenaga kerja yaitu Rp. 2.390.500.000 dan nilai tambah harga jual pada produk ikan kaleng baik lokal yaitu Rp. 2.760.000.000 (ukuran kaleng besar) dan Rp. 1.110.000.000 (ukuran kaleng kecil) serta ekspor yaitu Rp. 6.523.636.364 (ukuran kaleng besar) dan Rp. 3.985.000.000 (ukuran kaleng kecil).
2. PT. Samudra Mandiri Sentosa, Kota Bitung menghasilkan produk yang memiliki nilai tambah yang mengalami kenaikan pada jumlah dan upah tenaga kerja maupun pada harga jual produk yaitu sebesar 97,01% untuk jumlah tenaga kerja, 90,34% untuk upah tenaga kerja dan 40,00% untuk harga jual produk lokal ukuran kaleng besar, 21,14% ukuran kaleng kecil serta 61,18% untuk harga jual produk ekspor ukuran kaleng besar, 49,05% ukuran kaleng kecil.

### Saran

Hasil penelitian ini diharapkan adanya konsistensi perusahaan terhadap mutu dan kualitas produk untuk tetap dipertahankan, agar nilai tambah pada ikan kaleng terus meningkat dengan harga yang mudah dijangkau oleh konsumen baik lokal maupun ekspor.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kota Bitung, 2017. Kota Bitung dalam angka 2017. BPS Bitung.
- Daniel, M. 2003. Metode Penelitian Sosial Ekonomi. Bumi Aksara. Jakarta
- Hayami, Y.; Kawagoe, T.; Morooka, Y.; Siregar, M. (1987). *Agriculture marketing and processing in upland Java, A Perspective from a Sunda village*, CGPRT No. 8. Bogor: CGPRT Center.
- Nurhayati, P., 2004. Nilai Tambah Produk Olahan Perikanan pada Industri Perikanan Tradisional di DKI Jakarta. Buletin Ekonomi Perikanan Vol.V No. 2.
- Riyanto, S. dan Mardiansjah, F.H. 2018 Kajian Pengembangan Industri Pengolahan Dalam Pengembangan Ekonomi Lokal di Kabupaten Pati. Vol 14, No 1, 2018, 61 – 71.
- Rokhman. A. 2003. Implikasi Globalisasi Ekonomi Terhadap Pengembangan Usaha Perikanan. Makalah Falsafah Sains Program Pasca Sarjana/S3. Institut Pertanian Bogor.
- Sudiyono, A. 2004. Pemasaran Penelitian. Universitas Muhamadiyah Malang. Malang.
- Theis, Ch; Tambani, G.O; Andaki, J.A. 2017. "Analisis Nilai Tambah Pada Rantai Pasok Produk Tuna Beku di PT. Sari Tuna Makmur, Kota Bitung, Provinsi Sulawesi Utara". *Akultarasi : Jurnal Ilmiah Agrobisnis Perikanan*. Vol. 5, No. 9. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/akulturasi/article/view/16983>.