

Value-Added Analysis Of Rengginang Fish Industry In Panarukan District Situbondo Regency

(Analisis Nilai Tambah Industry Rengginang Ikan di Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo)

Ismi Jasila*, Ika Junia Ningsih, Ulfatul Mardiyah

Fakultas Sains, Universitas Ibrahimy, Sumberejo, Kabupaten Situbondo, Jawa Timur 68374

*Corresponding Author: ismijazila@gmail.com

Abstract

This research aims to determine the added value of the rengginang industry in Panarukan District. This research was conducted in Gellung Village, Panarukan District, Situbondo Regency. Determining the research location was carried out purposively by considering the research area which is the center of rengginang production in Panarukan District. Calculation of added value begins with calculating the total cost required to produce rengginang. Next, the amount of rengginang production for each production period is calculated as well as the income obtained from the rengginang production. Then, the added value was calculated using the Hayami method. Based on the Hayami method calculations, it is known that the average rengginang industry in the research location produces rengginang rebon and rengginang squid each 45 kg per month. The selling price for each rengginang is different, Rp 33.000 per kg of rebon rengginang and Rp 35.000 per kg of squid rengginang. The largest value added ratio occurred in rebon rengginang, 30 %. Meanwhile, the value-added ratio of squid rengginang is only 17 %. The biggest profit for business owners is the rengginang rebon business, which is 46 %, while the profit for business owners of the rengginang squid variant is only 16 %, so the rengginang rebon business is more profitable than rengginang squid business.

Key words: added value, production, Hayami method, rengginang industry

Abstrak

Tujuan kajian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah industry rengginang yang ada di Kecamatan Panarukan. Penelitian ini dilakukan di Desa Gelung Kecamatan Panarukan, Kabupaten Situbondo. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (purposive) dengan mempertimbangkan daerah penelitian merupakan sentra produksi rengginang di Kecamatan Panarukan. Perhitungan nilai tambah diawali dengan menghitung total biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi rengginang. Selanjutnya dihitung jumlah produksi rengginang setiap periode produksi serta pendapatan yang diperoleh dari produksi rengginang tersebut. Kemudian dilakukan perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami. Berdasarkan perhitungan metode Hayami diketahui bahwa rata-rata usaha rengginang di lokasi penelitian memproduksi rengginang rebon dan cumi masing-masing 45 kg per bulan. Harga jual masing-masing rengginang berbeda yaitu, Rp 33.000 per kg rengginang rebon dan Rp 35.000 per kg rengginang cumi. Rasio nilai tambah terbesar terjadi pada rengginang rebon yaitu 30 %. Sementara rasio nilai tambah rengginang cumi hanya 17 %. Keuntungan pemilik usaha terbesar terjadi pada usaha rengginang rebon yaitu sebesar 46 %, sementara keuntungan pemilik usaha rengginang varian cumi hanya 16%, sehingga usaha rengginang rebon lebih menguntungkan dibandingkan rengginang cumi.

Kata kunci: nilai tambah, produksi, metode Hayami, industri rengginang

PENDAHULUAN

Salah satu produk olahan hasil perikanan adalah kerupuk. Pada umumnya kerupuk terbuat dari tepung tapioka sebagai sumber pati dengan penambahan bumbu dan air (Kusumaningrum & Noor Asikin, 2016).

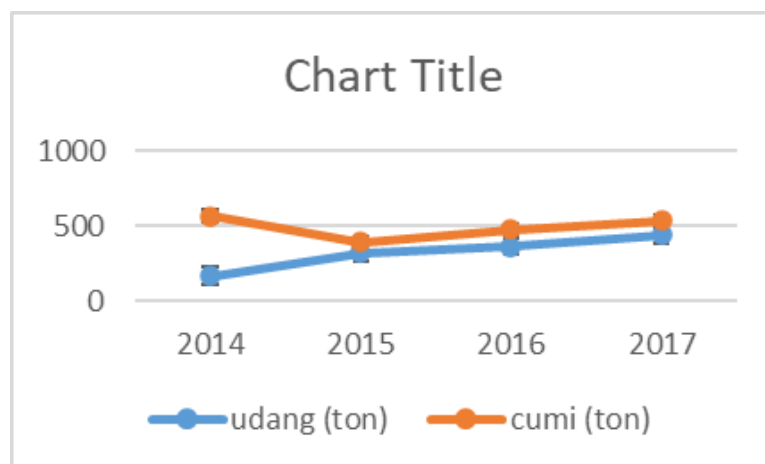
Saat ini banyak bermunculan olahan kerupuk dengan berbagai bentuk dan cita rasa, sehingga mempengaruhi minat masyarakat terhadap makanan tersebut. Minat masyarakat merupakan salah satu faktor yang sangat berpengaruh terhadap kelangsungan hidup produk. Oleh karena itu diperlukan inovasi produk

kerupuk, agar supaya kerupuk menjadi produk makanan ringan yang bisa bersaing, baik dari segi citarasa maupun harga.

Salah satu jenis kerupuk yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah rengginang. Berbeda dengan kerupuk pada umumnya, kerupuk rengginang terbuat dari beras ketan biasanya berbentuk bundar, tebal, memiliki cita rasa gurih, bertekstur renyah serta butiran-butiran beras ketannya masih tampak (Hidayat & Yaskun, 2019). Rengginang tergolong makanan ringan dimana nilai gizinya tidak signifikan, oleh karena itu perlu adanya bahan tambahan seperti ikan supaya menambah nilai gizi.

Permintaan rengginang semakin meningkat dari tahun 2011-2015. Di tahun tersebut Jumlah permintaan meningkat dari 358.000 ton menjadi 561.000 ton (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur, 2016). Data tersebut menandakan bahwa potensi pasar rengginang cukup besar sehingga usaha rengginang cukup menjanjikan.

Produk rengginang banyak ditemukan di berbagai daerah di Jawa timur termasuk di Kabupaten Situbondo. Di situbondo rengginang merupakan produk unggulan daerah yang sebagian besar diproduksi oleh UMKM di Kecamatan Panarukan. Dewasa ini rengginang yang berasal dari Situbondo banyak ditemukan tidak hanya di pasar tradisional dan toko klontong tetapi juga banyak di temukan di pasar pasar modern seperti mini market bahkan super market baik di dalam kabupaten maupun luar kabupaten. Produk rengginang yang berasal dari Situbondo terdiri dari berbagai varian bentuk dan bahan tambahan seperti terasi/rebon, bawang, cumi, rumput laut dan lainnya. Dari beberapa varian rengginang tersebut, rengginang rebon/terasi dan rengginang cumi yang paling banyak ditemukan di pasar situbondo. Hal ini karena bahan tambahan rebon / terasi (udang) dan cumi banyak ditemukan di Situbondo, bahkan jumlah produksi kedua jenis ikan tersebut dari tahun ke tahun meningkat. (Badan Pusat Statistik Kabupaten Situbondo , 2016).



Gambar 1. Perkembangan produksi udang dan cumi dari 2014 sampai 2017

Usaha rengginang di situbondo khususnya di Kecamatan panarukan berkembang signifikan. Beberapa UMKM telah berjalan turun temurun yang artinya usaha tersebut berkelanjutan. Jumlah produksinya semakin bertambah serta pemasarannya semakin luas hingga ke luar kabupaten. Usaha yang

berkelanjutan mengindikasikan bahwa usaha tersebut memberikan nilai tambah yang signifikan. (Maflahah et al., 2020) menyatakan bahwa usaha rengginang teri memberikan nilai tambah sebesar 24% artinya berada pada kategori nilai tambah sedang.

Berdasarkan pemaparan di atas perlu dikaji, berapa besar nilai tambah rengginang yang ada di kecamatan panarukan dan bagaimana efisiensi usaha rengginang tersebut? Semenatra itu, tujuan kajian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah industry rengginang yang ada di Kecamatan Panarukan.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di bulan juni 2023 di Desa Gelung Kecamatan Panarukan, Kabupaten Situbondo. Penentuan daerah penelitian dilakukan secara sengaja (purposive) dengan mempertimbangkan bahwa lokasi penelitian merupakan sentra produksi rengginang di kecamatan panarukan. Penelitian dilakukan secara kuantitatif

deskriptif menggunakan metode survey dan observasi, dokumentasi dan wawancara langsung kepada 6 pelaku usaha rengginang. Wawancara dilakukan dengan menggunakan kuisisioner yang telah disiapkan.

Perhitungan nilai tambah diawali dengan menghitung total biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi rengginang. Selanjutnya dihitung jumlah produksi rengginang setiap periode produksi serta pendapatan yang diperoleh dari produksi rengginang tersebut. Dari perhitungan biaya dan pendapatan dapat diketahui jumlah keuntungan yang diperoleh dari usaha rengginang di Panarukan. Tahap akhir dilakukan perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami. Perhitungan nilai tambah menggunakan metode hayami dapat dilihat pada table 1.

Tabel 1. Jenis Mangrove Yang di Temukan

Variabel	No	Sub Variabel	Keterangan
Output input dan harga	1	Output	-1
	2	Input Bahan Baku	-2
	3	Input tenaga kerja	-3
	4	Faktor konversi	$(4)=(1):(2)$
	5	Koefisien tenaga kerja	$5=(3):(2)$
	6	Harga output (Rp)	-6
	7	Upah tenaga kerja	-7
	8	Hargaxinputxbahan baku (Rp/kg)	-8
Penerimaan dan keuntungan	9	Sumbangan 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 Kerja	$(11b)=(11a)/10)x100\%$
	12	A. Pendapatan tenaga kerja (Rp/jam)	$(12a)=(5)x(7)$
		B. Pangsa tenaga kerja (%)	$(12b)=(12a/11a)x100\%$
Balas jasa pemilik produksi	13	Keuntungan (Rp/kg)	$(13a)=11a-12a$
		Tingkat keuntungan (%)	$(13b)=(13a/11a)x100\%$
	14	Marjin (Rp/kg)	$(14)=(10)-(8)$
		Pendapatan tenaga kerja	$(14a)=(12a/14)x100\%$
		Sumbangan input lain	$(14b)=(9/14)x100\%$
		Keuntungan perusahaan	$(14c)=(13a/14)x100\%$

Sumber: (Hayami et al., 1987)

Hasil dan Pembahasan

Output, Input dan Harga

Industry rengginang merupakan salah satu industri yang mampu memberikan nilai tambah bagi salah satu produk

perikanan dan pertanian. Perhitungan nilai tambah dapat digunakan untuk mengetahui seberapa besar balas jasa yang dapat diperoleh oleh pengusaha (Herdiyandi et al., 2017). Nilai tambah produk rengginang di Kecamatan

Panarukan diketahui dengan perhitungan sederhana yaitu dengan menghitung nilai tambah setiap kg bahan baku dalam satu kali produksi. Analisis tersebut dihitung dengan perhitungan Hayami.

Usaha rengginang yang diteliti menghasilkan output rengginang terasi/rebon dan rengginang cumi. Rengginang terasi terbuat dari bahan dasar beras ketan ditambah udang rebon, sementara rengginang cumi terbuat dari bahan dasar beras ketan ditambah cumi serta beberapa bahan tambahan lainnya. Setiap bulan Usaha rengginang menghasilkan rata rata output sebanyak 45 kg rengginang terasi dan 45 kg rengginang cumi. Proses produksi rengginang dilakukan setiap 3 hari sekali atau 2 kali dalam seminggu sehingga dalam satu bulan rata rata 8 kali produksi.

Bahan baku yang digunakan oleh pengusaha rengginang terdiri dari beras ketan, minyak goreng, garam, vetsin, udang rebon dan cumi. Rata rata bahan baku yang digunakan dalam satu bulan sebanyak 50 kilogram. Beras ketan,

minyak goreng, garam dan vetsin di beli dari toko di kecamatan yang sama. Bahan baku cumi dan udang rebon yang digunakan sebagai bahan tambahan rengginang di beli langsung dari nelayan setempat karena lokasi usaha berdekatan dengan laut. Oleh karena itu bahan baku cumi dan udang rebon masih segar dan terjamin kualitasnya. Penggunaan cumi dan udang rebon yang berkualitas, menurut pengusaha menjadi kunci rengginang bercitarasa gurih dan tidak barbau amis.

Tenaga kerja yang digunakan terdiri dari tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar keluarga. Dalam 1 kali produksi pada umumnya menggunakan 2 – 3 tenaga kerja. Saat produksi 1 tenaga kerja bertugas memasak beras ketan, 1 – 2 tenaga kerja bertugas mencetak ketan yang sudah matang menjadi rengginang basah untuk kemudian dijemur. Tenaga kerja bekerja selama 4 – 5 jam per produksi. Rata rata penggunaan tenaga kerja setiap bulan sebanyak 8 Hari orang kerja (HOK).

Table 2. Nilai Tambah Industry Rengginang di Kecamatan Panarukan Per Bulan

No	Variabel		
		R. Terasi	R. Cumi
Output, Input dan Harga			
1	output (kg)	45	45
2	input bahan baku (kg)	50	50
3	input tenaga kerja (HOK)	8	8
4	Faktor konversi	0,90	0,90
5	Koefisien tenaga kerja (HOK)	0,12	0,12
6	Harga output (Rp)	33.000	35.000
7	upah tenaga kerja (Rp/HOK)	25.000	25.000

Sumber: data diolah 2023

Factor konversi diperoleh dari perbandingan jumlah output yang diperoleh dengan jumlah input yang digunakan. Berdasarkan table 1. Usaha rengginang di kecamatan Panarukan menghasilkan factor konversi sebesar 0.9. Angka tersebut menunjukkan bahwa setiap penggunaan 1 kilogram bahan baku, menghasilkan output rengginang sebanyak 0.9 kg. Penyusutan output tersebut terjadi karena proses

penjemuran rengginang basah menjadi kering. Sehingga beratnya berkurang.

Koefisien tenaga kerja adalah perbandingan tenaga kerja dengan bahan baku yang digunakan. Perhitungan total tenaga kerja (HOK) yang digunakan untuk memproduksi rengginag selama 1 bulan dibagi dengan bahan baku rengginang yang digunakan dalam 1 bulan produksi adalah menghasilkan angka sebesar 0.12.

Artinya untuk mengolah 100 kg bahan baku menjadi rengginang di butuhkan tenaga kerja sebanyak 12 HOK (Hari Orang Kerja). Kebutuhan tenaga kerja tersebut relative banyak, karena proses pembuatan rengginang masih dilakukan secara tradisional tanpa bantuan peralatan canggih.

Harga jual rengginang bervariasi tergantung bahan baku yang digunakan. Rengginang rebon/terasi dijual seharga Rp 33.000 sedangkan harga rengginang cumi Rp 35.000. Harga jual tersebut sama dengan harga rengginang lain yang banyak beredar di pasar Situbondo. Rengginang cumi dan rebon dikemas dengan menggunakan plastic segel seberat 0,5 kg per kemasan. Rengginang yang sudah dikemas diklaim bertahan cukup lama karena rengginang dikemas dalam kondisi kering.

Rata rata tenaga kerja menerima upah sebesar Rp 25.000 per HOK. Tenaga kerja yang menerima upah hanya tenaga kerja luar keluarga, sedangkan tenaga kerja dalam keluarga seperti pemilik usaha atau anak dari pemilik usaha yang biasanya terlibat dalam proses produksi rengginang tidak menerima upah. Upah yang diterima setiap tenaga kerja jumlahnya sama yaitu 25.000 per HOK, karena tidak ada spesialisasi pekerjaan untuk setiap pekerja. Mereka menguasai semua tahapan pekerjaan pada setiap proses produksi.

Penerimaan dan Keuntungan

Bahan baku beras ketan di peroleh dari pasar / toko di sekitar daerah produksi. Harga bahan baku beras ketan rata-rata Rp 17.000 per kg. Harga beras ketan relative tinggi jika dibandingkan dengan harga jenis beras lainnya.

Sumbangan input lain diperoleh dari total penjumlahan biaya input yang dikeluarkan kecuali biaya tenaga kerja dan bahan baku. Sumbangan input lain pada produksi rengginang di Panarukan sebesar Rp 3.800/kg bahan baku untuk rengginang varian udang rebon dan Rp 9.200/kg bahan baku untuk rengginang

varian cumi. Komponen biaya yang dihitung sebagai sumbangan input lain yaitu: udang rebon (untuk rengginang rebon/terasi), cumi (untuk rengginang cumi), serta garam vetsin dan minyak goreng (untuk kedua varian rengginang).

Nilai output merupakan hasil perkalian faktor konfersi dengan harga outputnya. Dari table di atas diketahui nilai output rengginang di lokasi penelitian sebesar Rp 29.700 untuk rengginang varian rebon dan Rp 32.500 untuk rengginang varian cumi. Nilai tersebut berarti setiap 1 kg penggunaan input rengginang varian rebon menghasilkan penerimaan sebesar Rp 29.700, penerimaan tersebut diperoleh dari hasil penjualan rengginang. Begitu juga terhadap rengginang varian cumi. Setiap 1 kg input yang digunakan untuk membuat rengginang cumi, menghasilkan penerimaan sebesar Rp 32.500. harga jual rengginang cumi lebih mahal dibandingkan rengginang rebon karena biaya untuk membeli bahan tambahan cumi cukup besar.

Nilai tambah diperoleh dari perhitungan matematis, yaitu nilai output dikurangi sumbangan input lain dan harga input bahan baku. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil produksi rengginang varian rebon di lokasi penelitian sebesar Rp 8.900 dan rengginang varian cumi sebesar Rp 5.300.

Rasio nilai tambah merupakan perbandingan nilai tambah dengan nilai outputnya yang dinyatakan dalam bentuk persen. Dari table 3 diketahui Rasio nilai tambah rengginang adalah 30 % untuk rengginang rebon dan 17 % untuk rengginang cumi, artinya nilai tambah rengginang rebon menyumbang 30 % terhadap nilai outputnya dan nilai tambah rengginang cumi menyumbang 17% terhadap nilai outputnya. Berdasarkan hasil perhitungan dengan menggunakan metode hayami nilai produk rengginang rebon dan rengginang cumi > 0 artinya produk rengginang tersebut memberikan nilai tambah bagi pengusaha atau menguntungkan (Arianti & Waluyati,

2019). Upah secara langsung hanya diberikan kepada tenaga kerja luar keluarga, sementara tenaga kerja dalam

keluarga tidak mendapatkan upah secara langsung.

Table 3. Nilai Tambah Industry Rengginang di Kecamatan Panarukan Per Bulan

No	variabel	per bulan	
		R. udang rebon	R. cumi
Penerimaan dan keuntungan			
8	Harga input bahan baku (Rp/Kg)	17.000	17.000
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	3.800	9.200
10	Nilai output (Rp/Kg)	29.700	31.500
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	8.900	5.300
	b. Rasio nilai tambah (%)	30%	17%
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	3.000	3.000
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	34%	57%
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	5.900	2.300
	b. Tingkat keuntungan (%)	66%	43%
Balas jasa pemilik faktor produksi			
14	margin (Rp/kg)	12.700	14.500
	a. pendapatan tenaga kerja langsung (%)	24%	21%
	b. sumbangat input lain (%)	30%	63%
	c. keuntungan pemilik perusahaan (%)	46%	16%

Sumber: Data diolah 2023

Pendapatan tenaga kerja pada metode hayami diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Pada table 3 dapat dilihat bahwa pendapatan yang diperoleh tenaga kerja pada proses produksi rengginang sebesar Rp 3.000 per kg, artinya setiap memproses 1 kg bahan baku menjadi rengginang, tenaga kerja memperoleh upah Rp 3.000. Pangsa tenaga kerja untuk rengginang rebon dan cumi masing masing adalah 34 % dan 57 %. Angka tersebut menunjukkan persentase besarnya upah yang diterima oleh tenaga kerja jika dibandingkan dengan nilai tambah yang diperoleh pengusaha.

Nilai keuntungan diperoleh dari perhitungan nilai tambah dikurangi pendapatan tenaga kerja. Keuntungan yang diperoleh pengusaha rengginang di Panarukan sebesar Rp 5.900 per kg bahan baku (rengginang rebon) dan Rp. 2.300 per kg bahan baku (rengginag cumi).

Tingkat keuntungan yang diperoleh 66 % untuk rengginang rebon dan 43 % untuk rengginang cumi, artinya besarnya

keuntungan yang diperoleh pengusaha rengginang rebon sebesar 66 % dari nilai tambahnya dan keuntungan yang diperoleh pengusaha rengginang cumi cumi 43 % dari nilai tambahnya.

Balas jasa

Berdasarkan perhitungan nilai tambah metode Hayami. Margin yang diperoleh dari usaha rengginang rebon sebesar Rp 12.700, sementara usaha rengginang cumi memperoleh margin Rp 14.500. Margin tersebut diperoleh dari perhitungan selisih antara nilai output dengan bahan bakunya

Pada margin usaha rengginang rebon, balas jasa terbesar adalah keuntungan pemilik usaha yaitu sebesar 46 %, artinya setiap memperoleh margin sebesar Rp 100 keuntungan pemilik perusahaan berkontribusi sebesar Rp 46 terhadap margin tersebut. Hal ini menandakan bahwa sumbangan keuntungan pemilik perusahaan terhadap margin cukup besar. Sedangkan pada usaha rengginang cumi, balas jasa terbesar adalah sumbangan input lain yaitu 63 %, artinya

setiap memperoleh margin Rp 100, kontribusi sumbangan input lain terhadap margin tersebut sebesar Rp 63. Hal ini terjadi Karena harga input lain yaitu cumi cukup mahal, sehingga sumbangan input lain pada usaha rengginang cumi terhitung besar. Dari table 3 juga dapat diketahui bahwa diantara kedua varian rengginang rebon dan cumi, Kontribusi keuntungan pengusaha terhadap masing-masing margin yang terbesar terjadi pada rengginang varian rebon yaitu 46% atau Rp 5.842 per kg, sementara rengginang cumi hanya Rp 2.320 . Artinya dari persentase tersebut dapat diketahui bahwa usaha rengginang varian rebon lebih menguntungkan dari pada varian cumi.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian diketahui bahwa rasio nilai tambah terbesar terjadi pada rengginang rebon yaitu 30 %. Sementara rasio nilai tambah rengginang cumi hanya 17 %. keuntungan pemilik usaha terbesar terjadi usaha rengginang rebon yaitu sebesar 46 %, sementara keuntungan pemilik usaha rengginang varian cumi hanya 16%, sehingga usaha rengginang rebon lebih menguntungkan dibandingkan rengginang cumi.

DAFTAR PUSTAKA

- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(2), 256–266.
<https://doi.org/10.21776/ub.iepa.2019.003.02.4>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Situbondo. 2016. Produksi Dan Nilai Perikana Menurut Jenis Ikan di

- Kabupaten Situbondo.
<https://situbondokab.bps.go.id/statistik/2016/10/12/386/produksi-dan-nilai-perikanan-tangkap-menurut-jenis-ikan-di-kabupaten-situbondo-2014---2015.html>
- 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).
- Herdiyandi, H., Rusman, Y., & Yusuf, M. N. (2017). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya (Studi Kasus Pada Seorang Pengusaha Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 2(2), 81.
<https://doi.org/10.25157/jimag.v2i2.62>
- Hidayat, K., & Yaskun, M. (2019). Pkm Umkm Rengginang. *PKM UMKM Rengginang, September*, 321–328
- Kusumaningrum, I., & Noor Asikin, A. (2016). Karakteristik Kerupuk Ikan Fortifikasi Kalsium Dari Tulang Ikan Belida. *Jphpi*, 19(3), 233–240.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.2016.19.3.233>
- Maflahah, I., Asfan, A., & Istianah, V. (2020). Analisis Nilai Tambah pada Pengolahan Beras Ketan Menjadi Rengginang. *Rekayasa*, 13(1), 67–70.
<https://doi.org/10.21107/rekayasa.v13i1.574>