

ANALISIS NILAI TAMBAH PADA RANTAI PASOK PRODUK TUNA SEGAR ANTAR PULAU DI KECAMATAN ESSANG SELATAN KABUPATEN KEPULAUAN TALAUD PROVINSI SULAWESI UTARA

Pelia Naung¹; Jardie A. Andaki²; Jeannette F. Pangemanan²

¹⁾ Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi Manado

²⁾ Staff Pengajar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi Manado

Koresponden email : pelia_abp020997@yahoo.com

Abstract

The purpose of this study are: 1) to identify value added in supply chain of fresh islands between islands in Essang Selatan Subdistrict, Talaud Islands Regency, North Sulawesi Province, and 2) to find out the added value of supply chain for inter-island fresh tuna products in Essang Selatan Subdistrict, Talaud Islands Regency, North Sulawesi Province.

Based on the form and method of research, this research use survey technique. Characteristic of this research is data collected from respondent which many amount by using questionnaire. One of the main advantages of this research is that it allows the creation of generalizations for large populations (Masri and Sofian, 2006). According to Hasan (2010), survey research is a study that can not make changes (no special treatment) to the variables studied. This study discusses the added value of fresh intercity tuna supply chain. The supply chain are, namely Supply Chain I (R1) (Sambuara and Ambia Villages), Supply Chain II (R2) (Pasar Bersehati), and Supply Chain III (R3) (PT. Nutrindo and PT. SIG Asia in Bitung).

Bases on the results and discussion, it can be concluded: 1) added value to the supply chain of fresh tuna products between islands, in the form of added value to marketing margins and profits, the amount of labor and labor costs; and 2) the biggest added value to the inter-island tuna sales margin is R2, especially in the sale of fresh A/B grade tuna, while the biggest value added is R3. The greatest added value of labor is in R3, as well as for labor wages.

Suggestions in this research are: 1) the need to increase the capability of fishermen in maintaining the quality of tuna, especially at the time of catching, and 2) selling fresh tuna through sales mechanism using grade need to be held not only set tuna with local price alone especially in supply chain R1.

Keywords: Tuna, inter-island, supply chain, added value.

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini, yaitu: 1) mengidentifikasi nilai tambah pada rantai pasok produk tuna segar antar pulau di Kecamatan Essang Selatan Kabupaten Kepulauan Talaud Provinsi Sulawesi Utara, dan 2) mengetahui nilai tambah pada rantai pasok produk tuna segar antar pulau di Kecamatan Essang Selatan Kabupaten Kepulauan Talaud Provinsi Sulawesi Utara.

Berdasarkan bentuk dan metode penelitiannya, penelitian ini menggunakan teknik survei. Ciri khas penelitian ini adalah data dikumpulkan dari responden yang banyak jumlahnya dengan menggunakan kuesioner. Salah satu keuntungan utama dari penelitian ini ialah memungkinkan pembuatan generalisasi untuk populasi yang besar (Masri dan Sofian, 2006). Menurut Hasan (2010), penelitian survei adalah penelitian yang tidak melakukan perubahan (tidak ada perlakuan khusus) terhadap variabel-variabel yang diteliti. Penelitian ini membahas tentang nilai tambah pada rantai pasok tuna segar antar pulau. Rantai pasok dimaksud, yaitu Rantai Pasok I (R1) (Desa Sambuara dan Ambia), Rantai Pasok II (R2) (Pasar Bersehati), dan Rantai Pasok III (R3) (PT. Nutrindo dan PT. SIG Asia di Bitung).

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan: 1) nilai tambah pada rantai pasok produk tuna segar antar pulau, berupa nilai tambah pada margin pemasaran dan keuntungan, jumlah tenaga kerja dan upah tenaga kerja; dan 2) nilai tambah paling besar pada margin penjualan tuna antar pulau berada pada R2, terutama pada penjualan tuna segar grade A/B, sedangkan nilai tambah keuntungan terbesar berada pada R3. Nilai tambah tenaga kerja paling besar berada pada R3, demikian juga untuk upah tenaga kerja.

Saran dalam penelitian ini, yaitu : 1) perlunya peningkatan kemampuan nelayan dalam mempertahankan kualitas tuna, terutama pada saat penangkapan, dan 2) penjualan tuna segar melalui mekanisme penjualan menggunakan grade perlu diadakan bukan hanya menetapkan tuna dengan harga lokal saja terutama pada rantai pasok R1.

Kata Kunci : Tuna, antar pulau, rantai pasok, nilai tambah

PENDAHULUAN

Perikanan merupakan salah satu bidang yang diharapkan mampu menjadi penopang peningkatan kesejahteraan rakyat Indonesia. Sub sektor perikanan

dapat berperan dalam pemulihan dan pertumbuhan perekonomian bangsa Indonesia karena potensi sumberdaya ikan yang besar dalam jumlah dan keragamannya. Selain itu, sumberdaya

ikan termasuk sumberdaya yang dapat diperbaharui *renewable resources* sehingga dengan pengelolaan yang bijaksana, dapat terus dinikmati manfaatnya (Dahuri, 2003).

Sulawesi Utara merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi perikanan yang besar. Provinsi ini telah menjadikan hasil usaha perikanan dan kelautan sebagai salah satu produk unggulan untuk memacu peningkatan Pendapatan Asli Daerah (Pangemanan, 2015). Dengan mengetahui potensi sumberdaya perikanan yang besar maka pemerintah menetapkan sub sektor perikanan sebagai salah satu motor penggerak pembangunan (Kenanga, 2012).

Kabupaten Kepulauan Talaud mempunyai produksi perikanan tangkap yang cukup besar. Produksi perikanan tangkap sebesar 12.854 ton (2015) dan 13.047 ton (2016) (BPS Kabupaten Kepulauan Talaud, 2017). Sedangkan Kecamatan Essang Selatan produksi perikanan tangkap sebesar 642,7 ton (2015) dan 613,2 ton (2016). Kecamatan Essang Selatan merupakan kecamatan yang akan menjadi sampel penelitian, di dalamnya terdapat Desa Sambuara dan Ambia. Produksi perikanan tangkap ini termasuk di dalamnya tuna dan ikan ekonomis penting lainnya.

Tuna merupakan jenis ikan ekonomis penting di Indonesia. Daerah penyebaran tuna di Indonesia meliputi Laut Banda, Laut Maluku, Laut Flores, Laut Sulawesi, Laut Hindia, Laut Halmahera, perairan utara Aceh, Barat Sumatera, Selatan Jawa, Utara Sulawesi, Teluk Tomini, Teluk Cendrawasih, dan Laut Arafura. Daerah produksi utama tuna ini terdapat di kawasan Indonesia Timur yang mencakup Laut Banda, Laut Maluku, Laut Sulawesi, Laut Halmahera, Teluk

Cendrawasi, dan Laut Arafura. Bitung, Ternate, Ambon dan Sorong Merupakan wilayah basis pengembangan untuk mendukung produksi tuna di kawasan Indonesia Timur tersebut. Volume produksi tuna cenderung meningkat setiap tahunnya, pada tahun 2010 dan 2011 masing-masing mencapai 910.506 ton dan 974.011 ton (Adisanjaya, 2011).

METODOLOGI PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah teknik survei. Ciri khas penelitian ini adalah data dikumpulkan dari responden yang banyak jumlahnya dengan menggunakan kuesioner. Salah satu keuntungan utama dari penelitian ini ialah memungkinkan pembuatan generalisasi untuk populasi yang besar (Masri dan Sofian, 2006). Menurut Hasan (2010), penelitian survei adalah penelitian yang tidak melakukan perubahan (tidak ada perlakuan khusus) terhadap variabel-variabel yang diteliti.

Penelitian ini membahas tentang nilai tambah pada rantai pasok tuna segar antar pulau. Rantai pasok dimaksud, yaitu Rantai Pasok I (R1) (Desa Sambuara dan Ambia), Rantai Pasok II (R2) (Pasar Bersehati), dan Rantai Pasok III (R3) (PT. Nutrindo dan PT. SIG Asia di Bitung).

Pengumpulan data dalam penelitian menggunakan metode *purposive sampling*, *purposive sampling* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu yang didasarkan pada pemenuhan kebutuhan informasi (Sugiyono, 2011). Pengumpulan data dilakukan dengan teknik wawancara dengan menggunakan kuisisioner. Pemilihan responden dalam kegiatan wawancara ini didasarkan pada kebutuhan responden dan perkembangannya, yaitu dengan teknik *purposive sampling*. Responden dalam

wawancara ini ialah pedagang pengumpul (5 responden) di Desa Sambuara dan Ambia, pedagang perantara (5 responden) di Pasar Bersehati Manado, serta Pimpinan Perusahaan PT. Nutrindo dan PT. SIG Asia di Kota Bitung. Jenis tuna yang menjadi sampel dalam penelitian ini adalah tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*). Alasannya dikarenakan jenis tuna ini dikarenakan jenis ini yang paling banyak didapati oleh nelayan yang ada di Desa Sambuara dan Ambia, untuk selanjutnya masuk dalam rantai pasok hingga ke Manado dan Bitung.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif dan analisis deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif kualitatif yaitu analisis dengan memberikan gambaran serta keterangan dengan menggunakan kalimat penulis secara sistematis dan mudah dimengerti sesuai dengan data yang diperoleh tentang rantai pasok produk tuna segar. Sedangkan untuk analisis deskriptif kuantitatif merupakan analisis data dengan memberikan bahasa atau kajian terhadap data yang ada dengan menggunakan perhitungan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Nilai Tambah Produk Tuna Segar

Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor non teknis. Informasi atau keluaran yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah ialah, rasio tambah, margin dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi.

Menurut garis besar penduduk suatu negara dibedakan menjadi dua kelompok, yaitu tenaga kerja dan bukan tenaga kerja. Penduduk yang tergolong tenaga kerja adalah jika penduduk

tersebut telah memasuki usia kerja. Batas usia kerja yang berlaku di Indonesia adalah berumur 15 tahun – 64 tahun.

Harga tuna sangat bervariasi dan beragam karena harus melalui proses-prosesnya terlebih dahulu untuk sampai ke tangan konsumen akhir. Mulai dari pedagang perantara yang ada di Desa Sambuara dan Ambia, pedagang perantara yang ada di Pasar Bersehati yang ada di Manado dan ke perusahaan-perusahaan dalam hal ini PT. Nutrindo dan PT. SIG Asia yang ada di Bitung.

Ragam Produk Penjualan Tuna

Produk tuna segar dan beku yang diproduksi oleh PT. Nutrindo dan PT. SIG Asia yang siap untuk diekspor, ada 4 jenis produk (Gambar 2), yaitu: tuna loin, tuna steak, tuna saku dan tuna *ground meat*. Harga dari setiap jenis produk tuna yang akan diekspor menggunakan harga standar.



Tuna Loin

Tuna Steak



Tuna Saku

Tuna Ground Meat

Gambar Contoh Produk Pengolahan Tuna Ekspor di PT. Nutrindo dan PT. SIG Asia Kota Bitung

Analisis Nilai Tambah Produk Tuna Segar

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 non teknis. Informasi yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah merupakan besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi (Sudiyono, 2004).

Nilai tambah diperoleh dari proses rantai pasok tuna segar tingkat nelayan, pedagang perantara, dan perusahaan pengolahan tuna segar. *Output* (produk pengolahan tuna) yang dihasilkan pada proses ini terdiri dari 4 jenis (Gambar 4) produk, yaitu: tuna *loin*, tuna *steak*, tuna saku, dan tuna *ground meat*.

Nilai Tambah Melalui Margin Pemasaran dan Keuntungan

Keberhasilan suatu usaha perikanan tangkap tuna, yaitu kemampuan memasarkan hasil tangkapan. Menurut Didik (2008), pemasaran merupakan faktor yang sangat mempengaruhi dan menjadi dasar untuk mencapai kesuksesan bagi setiap usaha yang dilakukan baik oleh setiap organisasi atau perusahaan maupun juga setiap individu. Sehingga dapat diartikan maju mundurnya organisasi atau perusahaan sangat ditentukan kemampuannya dalam memasarkan produknya.

Saluran pemasaran produk tuna segar antar pulau (Desa Sambuara/Ambia – Bersehati – PT. Nutrindo/PT. SIG Asia) atau disingkat

Rantai I – Rantai II – Rantai III, dapat dilakukan karena adanya jaringan distribusi yang saling terhubung. Menurut Buchari Alma (2005), distribusi merupakan sekumpulan lembaga yang saling terhubung antara satu dengan lainnya untuk melakukan kegiatan penyaluran barang atau jasa sehingga tersedia untuk dipergunakan oleh para konsumen (pembeli). Sedangkan menurut Tjiptono (2007), distribusi merupakan suatu proses kegiatan pemasaran yang bertujuan untuk mempermudah kegiatan penyaluran barang atau jasa dari pihak produsen ke pihak konsumen.

Jaringan distribusi tuna segar pada berbagai rantai memiliki harga yang berbeda-beda menurut panjang pendeknya rantai pemasaran. Perbedaan ini diakibatkan oleh adanya biaya yang tercipta pada setiap rantai dan kebutuhan untuk mendapatkan keuntungan pada jalur distribusi tuna segar. Perbedaan harga jual ini diartikan sebagai margin pemasaran. *Margin* pemasaran menunjukkan selisih harga dari dua tingkat rantai pemasaran. *Margin* pemasaran adalah perubahan antara harga produsen dan harga pedagang pengecer. *Margin* pemasaran hanya mempresentasikan perbedaan harga yang dibayarkan konsumen dengan harga yang diterima oleh produsen, tetapi tidak menunjukkan jumlah kuantitas produk yang dipasarkan (Agus, 2012).

Gambaran perbandingan harga jual tuna segar antar pulau pada ketiga rantai dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel Sebaran Harga Jual dan Nilai Tambah Tuna Segar pada Berbagai Saluran Pemasaran/Rantai Pasok Antar Pulau

No.	Rantai Pasok	Grade	Harga Beli dan atau Harga Jual/Kg	Nilai Tambah
1.	Rantai Pasok I (R1) : (Desa Sambuara dan Ambia)			
		L	20.000	20.000
2.	Rantai Pasok II(R2) :			
	Pasar Bersehati	A/B	50.000	30.000
		C	35.000	15.000
		L	25.000	5.000
3.	Rantai Pasok III (R3) :			
	PT. Nutrindo	A	70.000	20.000
		B	65.000	15.000
		C	49.000	14.000
		L	25.000	0
		R	15.000	-
		Azuki	8.000	-
	PT. SIG Asia	A/B	58.000	8.000
		C	44.000	9.000
		L	25.000	0
		R	10.000	-
		Azuki	8.000	-

Sumber : Pengolahan Data Primer (2018)

Keterangan : L = lokal, R = reject, Azuki = ikan dengan daging hancur

Hasil ini menggambarkan margin harga yang berbeda antar rantai pasok. Perbedaan harga ini terjadi karena muncul biaya-biaya terkait distribusi tuna segar, yaitu biaya pengepakan (wadah penyimpanan), transportasi, es, konsumsi, dan tenaga kerja. Demikian pula perbedaan harga pada masing-masing rantai pasok diakibatkan pula dari kebutuhan pedagang perantara untuk mendapatkan keuntungan.

Hasil analisis deskriptif didapat nilai tambah dari margin pemasaran,

yaitu Rp. 8.000 – Rp. 30.000. Perbedaan nilai tambah paling rendah (Rp. 8.000/kg) dikarenakan harga pembelian PT. SIG Asia yang tergolong rendah untuk grade tuna segar *grade* Azuki. Sedangkan nilai tambah tertinggi (Rp. 30.000/kg) terjadi dikarenakan harga jual yang meningkat dikarenakan kualitas tuna segar *grade* A.

Adapun untuk nilai tambah keuntungan pada rantai nilai tuna segar antar pulau dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel Rata-rata Nilai Tambah Keuntungan pada Rantai Nilai Produk Tuna Segar Antar Pulau/Minggu

No	Rantai Pasok	Grade	Pengiriman (kg)	Harga	Pendapatan	Biaya Operasional	Keuntungan	Nilai Tambah
1.	R1	L (100%)	1.050,0	20.000	21.000.000	4.620.000	16.380.000	-
2.	R2	L (65%)	682,5	25.000	17.062.500	2.035.800	15.026.700	10.412.000
		C (35%)	367,5	35.000	12.862.500	1.096.200	11.765.800	
3.	R3	L (65%)	682,5	25.000	17.062.500	0	17.062.500	24.658.000
		C (35%)	367,5	49.000	18.007.500	0	18.007.500	

Sumber : Pengolahan Data Primer (2018)

Hasil perhitungan dapat dilihat nilai keuntungan paling tinggi ada di R3 35.070.000 (L+C) , di R2 26.792.500 (L+C) dan yang terendah ada di R1

16.380.000. Keuntungan paling tinggi pada R3 dikarenakan pedagang perantara pada R3 tidak menanggung biaya operasional, sedangkan pedagang

perantara pada R2 (pasar bersehati) menanggung biaya operasional berupa es, tenaga kerja dan transportasi darat. Keuntungan pedagang perantara pada R1 (sambuara dan ambia) menanggung lebih banyak biaya operasional yaitu: es, (yang harus diganti dan diisi sebanyak 4x), biaya tenaga kerja, transportasi darat dan transportasi laut antar pulau. Perbedaan jumlah biaya yang berbeda-beda dari setiap rantai pasok menyebabkan perbedaan pada keuntungan setiap rantai pasok selain faktor harga yang juga berbeda-beda pada setiap rantai pasok tuna segar antar pulau.

Sedangkan dari hasil perhitungan dapat diketahui nilai tambah yang paling tinggi ada di R3 24.658.000, R2 10.412.000 perbedaan nilai tambah ini

disebabkan karena perbedaan variasi biaya operasional di setiap rantai pasok tuna segar antar pulau.

Nilai Tambah Tenaga Kerja pada Rantai Pasok Tuna Segar

Proses penanganan tuna segar menjadi berbagai produk olahan, telah melalui beberapa rantai pasok dengan peran pekerja pada setiap rantai pasok (R1, R2, dan R3). Keterlibatan orang dengan jumlah tertentu merupakan gambaran nilai tambah produk tuna segar antar pulau dalam hal jumlah tenaga kerja pada setiap rantai pasok. Nilai tambah tenaga kerja produk tuna segar dalam hal jumlah tenaga kerja dari setiap rantai pasok, dapat dilihat pada tabel berikut.

Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah Tenaga Kerja pada Setiap Rantai Pasok Produk Tuna Segar Antar Pulau

No.	Rantai Pasok Tenaga Kerja	Jumlah Tenaga Kerja (JTK)	Nilai Tambah (NT)	Rasio Nilai Tambah	Keterangan
1.	R1	3	0		
2.	R2	5	2	40,00%	Sedang
3.	R3	10	5	50,00%	Tinggi

Sumber : Pengolahan Data Primer (2018)

Hasil penelitian menunjukkan pada setiap rantai pasok terjadi penambahan nilai, yaitu meningkatnya

$$NT = JTK_{R2} - JTK_{R1}$$

$$NT = 5 - 3$$

$$NT = 2$$

Sedangkan rasio nilai tambah, yaitu :

$$Rasio\ NT = \frac{NT_{R2}}{JTK_{R2}} \times 100 = \frac{2}{5} \times 100 = 40,00\%$$

Keterangan : rasio nilai tambah (40,00%), tergolong sedang karena >25 dan <50%.

Pada R2 ke R3, terjadi nilai tambah (NT) jumlah pekerja sebanyak 10 pekerja, yaitu :

$$NT = JTK_{R3} - JTK_{R2}$$

$$NT = 10 - 5$$

$$NT = 5$$

Sedangkan rasio nilai tambah, yaitu :

jumlah tenaga kerja. Pada R1 ke R2, terjadi nilai tambah (NT) jumlah pekerja sebanyak 2 orang, yaitu :

$$\text{Rasio NT} = \frac{NT_{R3}}{JTK_{R3}} \times 100 = \frac{5}{10} \times 100 = 50,00\%$$

Keterangan : Rasio nilai tambah (50,00%), tergolong tinggi karena =50%.

Pertambahan nilai pada tenaga kerja terjadi karena pada setiap rantai pasok, terjadi peningkatan skala pekerjaan dan jenis pekerjaan. Pekerjaan nelayan di Desa Sambuara dan Ambia, rata-rata membutuhkan 3 tenaga kerja karena pekerjaan lebih banyak dilakukan di atas perahu, setelah mendaratkan ikan, maka pekerjaan diambil alih oleh pembeli dan atau

pedagang perantara. Pekerjaan pedagang perantara di Pasar Bersehati, rata-rata membutuhkan jumlah tenaga kerja lebih banyak (5 pekerja). Pekerja yang dibutuhkan lebih banyak dikarenakan variasi pekerjaan, yaitu penyortiran ikan, penimbangan, pengangkutan, pengepakan, pencatatan, dan kemudian di bawa ke lokasi konsumen.

Tabel Aktivitas Pekerja pada Setiap Rantai Nilai Produk Tuna Segar Antar Pulau di Desa Sambuara dan Ambia

No.	Lokasi aktivitas	Aktivitas	Alasan
1.	Di laut	Penangkapan/ Pendaratan ikan	Tenaga laki-laki lebih mampu menangkap ikan. Perempuan terkendala, jika harus mengurus rumah tangga sebagai pengasuh anak, kondisi kapal/perahu serba darurat tidak memungkinkan perempuan untuk beraktivitas.
2.	Di pinggir pantai	Pembersihan ikan mulai dari insang dan isi perut ikan dan kemudian di bawa ke tempat perlakuan ikan selanjutnya.	Tenaga laki-laki lebih mampu melakukan kegiatan ini. Karena memerlukan tenaga yang kuat untuk mengeluarkan bagian insang yang keras.
3.	Di darat (Samping Rumah)	Pencatatan <i>log book</i>	Baik laki-laki dan perempuan mempunyai kemampuan dalam kegiatan pencatatan <i>Log book</i>
		Penimbangan ikan	Penimbangan ikan dapat dilakukan oleh laki-laki maupun perempuan.
		Pemindahan ikan kedalam coolbox dan diberi air dan es	Tenaga laki-laki dan perempuan mampu untuk melakukan pekerjaan dibagian ini
		<i>Chilling room</i>	Tenaga laki-laki dan perempuan mampu untuk melakukan pekerjaan dibagian <i>chilling room</i>
		Pengepakan ikan	Tenaga laki-laki lebih cocok dalam melakukan pekerjaan ini
4.	Di darat (Transportasi)	Pengangkutan ikan	Laki-laki lebih cocok karena masalah keamanan dalam perjalanan
5.	Di laut (Transportasi)	Pengangkutan dan pemindahan ikan ke kapal (KM. Barcelona)	Tenaga laki-laki lebih mampu untuk melakukan pekerjaan ini
6.	Penjualan ikan	Pengangkutan dan pemindahan ikan dari kapal ke TPI Pasar Bersehati Manado	Tenaga laki-laki lebih mampu untuk melakukan pekerjaan ini dan untuk penjualan lebih mampu dilakukan oleh perempuan

Sumber : Pengolahan Data Primer (2018)

Tabel Aktivitas pekerja pada setiap rantai nilai produk tuna segar di Pasar Bersehati Manado

No.	Lokasi	Aktivitas	Alasan
1.	Di darat (Transportasi)	Pengangkutan ikan dari perahu ke TPI Pasar Bersehati	Laki-laki lebih cocok karena masalah keamanan dalam perjalanan
2.	Di TPI Pasar Bersehati	Pencatatan <i>log book</i>	Baik laki-laki dan perempuan mempunyai kemampuan dalam kegiatan pencatatan <i>log book</i>
		Penimbangan ikan	Tenaga laki-laki lebih mampu untuk melakukan pekerjaan ini
		Pengecekan daging ikan (<i>checker</i>)	Tenaga laki-laki mampu dan mempunyai keterampilan khusus dalam melakukan <i>checker</i>
3.	Di darat (Transportasi)	Pengepakan ikan dan diberi es untuk didistribusi keperusahaan-perusahaan yakni PT. Nutrindo dan SIG Asia Bitung	Tenaga laki-laki lebih mampu melakukan pekerjaan di bagian ini

Sumber : Pengolahan Data Primer (2018)

Nilai Tambah Pendapatan/Upah pada Rantai Pasok Tuna Segar

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor penting dalam sebuah proses produksi. Menurut Karmadi (2003), penggunaan tenaga kerja dalam suatu kegiatan proses produksi barang atau jasa mempunyai 2 macam nilai ekonomis. Pertama, dengan tenaga kerja yang disumbangkan, masukan lain yang berupa modal, bahan, energi, atau informasi yang diubah menjadi keluaran atau produk yang mempunyai nilai tambah. Kedua, penggunaan tenaga kerja memberikan pendapatan kepada orang yang melakukan pekerjaan dan memungkinkan

masukan lain memperoleh pendapatan pula.

Proses penanganan tuna segar menjadi berbagai produk olahan, telah melalui beberapa rantai pasok, dengan peran setiap pekerja. Keterlibatan orang dengan jumlah tertentu dapat menggambarkan nilai tambah produk tuna beku dalam hal pendapatan yang diperoleh tenaga kerja sebagai balas jasa pada setiap rantai pasok.

Nilai tambah pekerja produk tuna segar antar pulau dalam hal jumlah pendapatan/upah dari setiap rantai pasok, dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah Pendapatan/Upah pada Setiap Rantai Pasok Produk Tuna Segar Antar Pulau

No.	Rantai Pasok Tenaga Kerja	Jumlah Tenaga Kerja	Upah/ Pendapatan per Bulan (Rp)	Jumlah Upah (JU) (Rp)	Nilai Tambah (NT) (Rp)	Rasio Nilai Tambah	Ket.
1.	R1	3	1.100.000	3.300.000	-		
2.	R2	5	3.200.000	16.000.000	12.700.000	80,00%	Tinggi
3.	R3	10	2.800.000	28.000.000	12.000.000	42,85%	Tinggi

Sumber : Pengolahan Data Primer (2018)

Hasil penelitian menunjukkan pada setiap rantai pasok terjadi penambahan nilai, yaitu meningkatnya jumlah pendapatan/upah pekerja. Pada

R1 ke R2 terjadi nilai tambah (NT) jumlah pendapatan/upah pekerja sebanyak Rp. 12.700.000, yaitu :

$$NT = JU_{R2} - JU_{R1}$$

$$NT = \text{Rp. } 16.000.000 - \text{Rp. } 3.300.000$$

$$NT = \text{Rp. } 12.700.000$$

Sedangkan rasio nilai tambah, yaitu :

$$\text{Rasio } NT_{\frac{\text{Pendapatan}}{\text{Upah}}} = \frac{NT_{R2}}{JU_{R2}} \times 100 = \frac{12.700.000}{16.000.000} \times 100 = 79,38\%$$

Keterangan : rasio nilai tambah (79,38%), tergolong tinggi karena >50%.

Pada rantai pasok pedagang perantara ke PT. Nutrindo dan PT. SIG Asia Bitung, terjadi nilai tambah

pendapatan/upah sebanyak
Rp. 28.000.000, yaitu :

$$NT = JU_{R3} - JU_{R2}$$

$$NT = \text{Rp. } 12.000.000 - \text{Rp. } 16.000.000$$

$$NT = \text{Rp. } 684.000.000$$

Sedangkan rasio nilai tambah pendapatan/upah, yaitu :

$$\text{Rasio } NT_{\text{Pendapatan/Upah}} = \frac{NT_{R3}}{JU_{R3}} \times 100 = \frac{684.000.000}{700.000.000} \times 100 = 97,71\%$$

Keterangan : Rasio nilai tambah (97,71%), tergolong tinggi karena >50%.

Pertambahan nilai pada pendapatan/upah terjadi karena pada setiap rantai pasok terjadi karena adanya peningkatan skala pekerjaan dan jenis pekerjaan. Jumlah pekerja yang bertambah pada setiap rantai pasok inilah yang menyebabkan terjadinya permintaan terhadap jasa pekerja. Implikasi dari permintaan jasa pekerja berupa penghargaan terhadap tenaga yang dikeluarkan pada ragam pekerjaan pada setiap rantai pasok.

Ragam pekerjaan paling tinggi yang membutuhkan jumlah jasa tenaga kerja, yaitu pada R3. Baik PT. Nutrindo dan PT. SIG Asia di Bitung membutuhkan jasa tenaga kerja yang banyak terkait ragam pekerjaan pabrik pengolahan tuna segar. Sehingga nilai tambah pendapatan/upah pada R3, yaitu sebesar Rp. 684.000.000, dibanding R2 (Rp. 12.700.000), dan terendah R1 (Rp. 3.300.000).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Nilai tambah pada rantai pasok produk tuna segar antar pulau, berupa nilai tambah pada margin pemasaran dan keuntungan, jumlah tenaga kerja dan upah tenaga kerja.
2. Nilai tambah paling besar pada margin penjualan tuna antar pulau berada pada R2, terutama pada penjualan tuna segar grade A/B, sedangkan nilai tambah keuntungan terbesar berada pada R3. Nilai tambah tenaga kerja paling besar berada pada R3, demikian juga untuk upah tenaga kerja.

Saran

1. Perlunya peningkatan kemampuan nelayan dalam mempertahankan kualitas tuna, terutama pada saat penangkapan.
2. Penjualan tuna segar melalui mekanisme penjualan

menggunakan grade perlu diadakan bukan hanya menetapkan tuna dengan harga lokal saja terutama pada rantai pasok R1.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisanjaya, N.N., 2011. Potensi, Produksi Sumberdaya Ikan di Perairan Laut Indonesia dan Permasalahannya. EAFM Indonesia. Jakarta
- Alma, B., 2005. Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa. Cetakan Keenam (Edisi Revisi). Alfabeta: Bandung.
- Anita, 2003. Pengendalian Mutu Produksi Layur (*Trichiurus* sp) di PPN Pelabuhan Ratu untuk Tujuan Ekspor. Skripsi. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Brill, R.W., B.A. Block, C.H. Bogs, K.A. Bigelow, E.V. Freund dan D.J. Marcinek. 1998. Horizontal Movemens Depth Distribution of Large Adult Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*) Near the Hawaiian Island, Recorded Using Ultrasonic Telemetry. Implications for the Physiological Ecological Ecology of Pelagic Fishes. Journal Marine Biology.
- Dahuri, R., 2003. Keanekaragaman Hayati Laut. Aset Pembangunan Berkelanjutan Indonesia. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Didik, A.P., 2008. Saluran Distribusi dalam Upaya Meningkatkan Penjualan (Studi pada Perusahaan Agar-agar PT. Srigunting Singosari-Malang). http://elibrary.ub.ac.id/bitstream/123456789/20726/1/diakses_03_Juni_2018.
- Handfield, R.B., Nichols, E.L. Jr. 2002. *Supply Chain Redesign Transforming Supply Chains into Integrated Value Systems*, Financial Times. Prentice Hall, Clamshell Beach Press.
- Hasan, I., 2010. Analisis Data Penilaian Dengan Statistik. Jakarta: Erlangga.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Mooroka, Y., and Siregar, M. 1987. *Agriculture Marketing and Processing in Upland Java: A Perspective from a Sunda Village*, CGPRT No. 8. Bogor: CGPRT Center.
- Karmadi, 2003. Manajemen Sumberdaya Manusia. Bumi Aksara. Jakarta.
- Kenanga, D.T., 2012. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Usaha Perikanan Tangkap Dengan Kapal Motor. Studi Kasus Kota Bitung.
- KEPMEN-KP/2013. Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
- Masri, S., Sofian, E., 2006. Metode Penelitian Survei. (Editor), LP3ES, Jakarta.
- Muhamad, B.A., 2015. Analisis Nilai Tambah Tomat Rasa Kurma pada Torakur Bandung, Kabupaten Semarang, Jawa Barat. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulyadi, S., 2005. Ekonomi Sumberdaya Manusia. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Nurafiyanto, A., 2012. Pemasaran. <http://agusnurafianto.blogspot.in/2012/06>. Diakses 14 Juni 2018.
- Nurhayati, P., 2004. Nilai Tambah Produk Olahan Perikanan pada Industri Perikanan Tradisional di DKI Jakarta. Buletin Ekonomi Perikanan Vol. V No. 2.
- Pangemanan, O., 2015. Dampak Kebijakan Moratorium Terhadap Industri Perikanan Studi Kasus Kota Bitung. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Pujawa, I., N., dan Mahendrawathi. 2010. *Supply Chain Management*. Edisi Kedua, Guna Widya, Suarabaya.
- Saanin, 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan I dan II*. Jakarta. Bina Cipta.
- Sudiyono, A., 2001. Pemasaran Pertanian. Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang. UMM Press. Malang.
- Sugiyono, 2011. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung. Alfabeta.
- Undang-undang RI No. 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan.
- Widyastuti, Y.R., 2008. Peningkatan Produksi Air Tawar melalui Budidaya Ikan Sistem Akuaponik. Prosiding Seminar Nasional Limnologi IV, LIPI. Bogor.