

ANALISIS NILAI TAMBAH DAN KELAYAKAN USAHA IKAN ASIN GULAMA (*Johnius trachycephalus*) (Studi kasus : Desa Panipahan, Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir, Riau)

Dinda Dwi Kartika¹, Sri Wahyuni²

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah
Medan

Penulis Korespondensi : dindadwikartika@umnaw.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dan kelayakan usaha pengolahan ikan asin gulama (*Johnius trachycephalus*) di Desa Panipahan, Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir, Riau. Penelitian dilatarbelakangi oleh melimpahnya hasil tangkapan ikan gulama yang menyebabkan harga ikan segar relatif rendah, sehingga diperlukan pengolahan untuk meningkatkan nilai ekonomi dan memperpanjang masa simpan. Penelitian menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan studi kasus pada satu pelaku usaha, yaitu Bapak SG. Data diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Analisis nilai tambah menggunakan Metode Hayami, sedangkan kelayakan usaha dianalisis berdasarkan biaya produksi, penerimaan, keuntungan, dan Revenue Cost Ratio (R/C Ratio). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan bahan baku ikan gulama segar sebanyak 3.200 kg menghasilkan 1.280 kg ikan asin gulama dengan faktor konversi sebesar 0,40. Nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp3.689,06/kg dengan rasio nilai tambah 36,89%, sedangkan keuntungan sebesar Rp3.173,43/kg. Usaha memperoleh penerimaan sebesar Rp32.000.000, total biaya sebesar Rp20.520.000, dan keuntungan sebesar Rp11.480.000 per bulan. Nilai R/C Ratio sebesar $1,56 > 1$ menunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan asin gulama di Desa Panipahan layak untuk diusahakan.

Kata kunci: ikan gulama, ikan asin, nilai tambah, Metode Hayami, kelayakan usaha, R/C Ratio.

Abstract

This study aims to analyze the added value and business feasibility of salted gulama fish (*Johnius trachycephalus*) processing in Panipahan Village, Pasir Limau Kapas District, Rokan Hilir Regency, Riau. The study was motivated by the abundance of gulama fish catches, which causes the price of fresh fish to be relatively low. Therefore, processing is needed to increase its economic value and extend its shelf life. This study employed a quantitative descriptive method using a case study of one business operator, Mr. SG. Data were collected through interviews, observations, and documentation. Added value was analyzed using the Hayami Method, while business feasibility was analyzed based on production costs, revenue, profit, and the Revenue Cost Ratio (R/C Ratio). The results showed that the use of 3,200 kg of fresh gulama fish as raw material produced 1,280 kg of salted gulama fish, with a conversion factor of 0.40. The added value obtained was IDR 3,689.06/kg, with an added value ratio of 36.89%, while the profit was IDR 3,173.43/kg. The business generated revenue of IDR 32,000,000, total costs of IDR 20,520,000, and a monthly profit of IDR 11,480,000. The R/C Ratio of $1.56 > 1$ indicates that the salted gulama fish processing business in Panipahan Village is financially feasible to operate.

Keywords: gulama fish, salted fish, added value, Hayami Method, business feasibility, R/C Ratio.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara maritim dengan potensi sumber daya perikanan yang besar. Tingginya hasil tangkapan ikan menjadi peluang bagi masyarakat pesisir untuk mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan. Namun, ikan merupakan komoditas yang mudah mengalami kerusakan sehingga diperlukan pengolahan dan pengawetan untuk memperpanjang masa simpan serta mempertahankan nilai ekonominya. Salah satu bentuk pengolahan yang banyak dilakukan masyarakat pesisir adalah pengolahan ikan segar menjadi ikan asin.

Desa Panipahan, Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir merupakan salah satu wilayah pesisir yang memiliki potensi perikanan tangkap cukup besar. Salah satu ikan yang banyak diperoleh nelayan adalah ikan gulama. Banyaknya hasil tangkapan menyebabkan ikan gulama mudah diperoleh dalam jumlah besar sehingga harga jualnya relatif murah, yaitu sekitar Rp5.000/kg. Kondisi tersebut sejalan dengan hasil penelitian penulis di Desa Panipahan, dimana melimpahnya ikan gulama menyebabkan harga ikan segar relatif rendah dan mendorong masyarakat untuk mengolahnya menjadi ikan asin agar nilai ekonominya meningkat.

Pengolahan ikan gulama menjadi ikan asin dilakukan secara tradisional melalui

beberapa tahapan, yaitu pemilihan bahan baku, pembersihan, penggaraman, pencucian, penjemuran, dan pengemasan. Pengolahan tersebut diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dibandingkan apabila ikan hanya dijual dalam kondisi segar. Oleh karena itu, analisis nilai tambah diperlukan untuk mengetahui peningkatan nilai ekonomi yang diperoleh dari proses pengolahan, sedangkan analisis kelayakan usaha diperlukan untuk mengetahui kemampuan usaha dalam menghasilkan keuntungan.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Desa Panipahan, Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir, Provinsi Riau. Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei sampai Juni 2026.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah pelaku usaha pengolahan ikan asin gulama di Desa Panipahan. Berdasarkan data penelitian terdapat 10 pelaku usaha. Sampel penelitian ditentukan berdasarkan kriteria yang sesuai dengan tujuan penelitian, yaitu pelaku usaha yang memiliki pengalaman lebih dari 10 tahun dan kapasitas produksi lebih dari 3.000 kg per bulan. Berdasarkan kriteria tersebut, responden yang menjadi sampel penelitian adalah Bapak SG.

Pemilihan satu responden dilakukan karena penelitian difokuskan pada studi kasus usaha pengolahan ikan asin gulama yang memiliki pengalaman dan kapasitas produksi sesuai dengan kebutuhan analisis nilai tambah dan kelayakan usaha.

Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan data kuantitatif dengan pendekatan deskriptif. Data kuantitatif berupa jumlah bahan baku, jumlah produksi, harga bahan baku, harga jual, biaya produksi, tenaga kerja, penerimaan, keuntungan, dan nilai tambah. Sumber data terdiri atas:

Data primer, diperoleh secara langsung dari pelaku usaha melalui wawancara dan observasi mengenai proses produksi, penggunaan bahan baku, tenaga kerja, biaya, penerimaan, dan keuntungan.

Data sekunder, diperoleh dari berbagai literatur, jurnal, serta data pendukung yang berkaitan dengan perikanan dan pengolahan ikan asin.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah:

Wawancara

Wawancara dilakukan secara langsung dengan pelaku usaha untuk memperoleh informasi mengenai proses produksi, jumlah bahan baku, penggunaan input,

biaya produksi, harga jual, penerimaan, dan keuntungan.

Observasi

Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses pengolahan ikan gulama menjadi ikan asin di lokasi penelitian.

Dokumentasi

Dokumentasi digunakan untuk melengkapi data penelitian melalui pencatatan dan dokumentasi kegiatan produksi serta data usaha.

ANALISIS DATA

Analisis Deskriptif Kuantitatif

Analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menggambarkan kondisi usaha berdasarkan data numerik yang diperoleh dari lapangan. Analisis meliputi jumlah bahan baku, jumlah produksi, biaya produksi, penerimaan, keuntungan, nilai tambah, serta kelayakan usaha.

Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

Analisis nilai tambah digunakan untuk mengetahui peningkatan nilai ekonomi ikan gulama setelah mengalami proses pengolahan menjadi ikan asin. Perhitungan menggunakan Metode Hayami dengan memperhitungkan output, bahan baku, tenaga kerja, harga output, harga bahan baku, input lain, nilai output, nilai tambah, pendapatan tenaga kerja, dan keuntungan.

Rumus utama yang digunakan:

Biaya total:

$$TC = FC + VC$$

Penerimaan:

$$TR = Y \times P_y$$

Keuntungan:

$$\pi = TR - TC$$

Analisis Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha dianalisis menggunakan R/C Ratio, yaitu:

$$R/C = TR/TC$$

Kriteria yang digunakan adalah:

$R/C > 1$ = usaha layak diusahakan

$R/C = 1$ = usaha berada pada titik impas

$R/C < 1$ = usaha tidak layak diusahakan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini adalah Bapak SG, seorang pelaku usaha pengolahan ikan asin gulama di Desa Panipahan. Responden berjenis kelamin laki-laki, berusia 50 tahun, berpendidikan terakhir SMA, dan telah menjalankan usaha pengolahan ikan asin gulama selama 10 tahun. Responden dipilih karena terlibat langsung dalam pengadaan bahan baku, proses produksi, hingga pemasaran produk

Proses Produksi Ikan Asin Gulama

Proses pengolahan ikan asin gulama dilakukan secara tradisional. Tahapannya meliputi:

1. Pemilihan ikan gulama segar.
2. Pembersihan dan pencucian ikan.
3. Penggaraman selama kurang lebih 24 jam.
4. Pencucian kembali untuk mengurangi kadar garam.
5. Penjemuran selama 1–2 hari tergantung kondisi cuaca.
6. Pengangkatan ikan setelah kering.
7. Pengemasan ikan asin gulama.

Penggunaan metode tradisional masih menjadi ciri utama usaha ini. Meskipun peralatan yang digunakan sederhana, keterampilan pengolah mampu menghasilkan ikan asin yang dapat diterima dan dipasarkan kepada konsumen.

Biaya Produksi

Bahan baku yang digunakan dalam satu bulan produksi adalah 3.200 kg ikan gulama segar dengan harga Rp5.000/kg sehingga biaya bahan baku mencapai Rp16.000.000. Selain itu, digunakan 800 kg garam dengan biaya Rp2.800.000 dan 65 kotak kemasan dengan biaya Rp260.000. Total biaya variabel yang tercatat sebesar Rp19.060.000.

Biaya penyusutan peralatan produksi mencapai Rp1.135.000. Peralatan tersebut antara lain pisau, timbangan, fiber cooler, jaring penjemur, dan keranjang.

Biaya tenaga kerja yang digunakan dalam proses pembersihan, penggaraman,

penjemuran, dan pengemasan sebesar Rp1.650.000 per proses produksi.

Analisis Nilai Tambah

Hasil analisis Metode Hayami menunjukkan bahwa dalam satu bulan digunakan 3.200 kg ikan gulama segar dan menghasilkan 1.280 kg ikan asin gulama. Faktor konversi yang diperoleh adalah 0,40, yang berarti setiap 1 kg ikan gulama segar menghasilkan sekitar 0,40 kg ikan asin. Penyusutan bobot terutama disebabkan oleh berkurangnya kadar air selama proses penggaraman dan penjemuran.

Harga jual ikan asin gulama adalah Rp25.000/kg, sehingga nilai output berdasarkan bahan baku sebesar Rp10.000/kg. Harga bahan baku sebesar Rp5.000/kg dan input lain sebesar Rp1.412,50/kg. Dari perhitungan tersebut diperoleh:

Komponen		Hasil
Bahan Baku		3.200kg/bulan
Output		1.280kg/bulan
Factor Konversi		0,40
Harga Bahan baku		Rp5.000/kg
Harga Output		Rp25.000/kg
Nilai Output		Rp10.000/kg bahan baku
Nilai Tambah		Rp3.689,06/kg
Rasio Tambah	Nilai	36,89%

Pendapatan	Rp515,63/kg
Tenaga Kerja	
Keuntungan	Rp3.173,43/kg
Tingkat Keuntungan	31,73

Nilai tambah sebesar Rp3.689,06/kg menunjukkan bahwa pengolahan ikan gulama segar menjadi ikan asin memberikan peningkatan nilai ekonomi. Rasio nilai tambah sebesar 36,89% menunjukkan bahwa bagian nilai produk yang terbentuk melalui proses pengolahan cukup besar. Hal ini memperlihatkan bahwa pengolahan ikan asin dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan nilai ekonomi ikan gulama yang memiliki harga relatif rendah dalam kondisi segar.

Analisis Kelayakan Usaha

Hasil analisis kelayakan menunjukkan bahwa total penerimaan usaha mencapai Rp32.000.000, sedangkan total biaya sebesar Rp20.520.000. Dengan demikian, keuntungan yang diperoleh mencapai Rp11.480.000 per periode produksi.

Nilai R/C Ratio sebesar 1,56 menunjukkan bahwa setiap Rp1,00 biaya yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan sebesar Rp1,56. Karena nilai R/C Ratio lebih besar dari 1, usaha pengolahan ikan asin gulama dinyatakan layak secara finansial.

Selain itu, nilai B/C Ratio sebesar 0,56 menunjukkan adanya keuntungan bersih dari usaha. BEP penerimaan sebesar Rp2.879.112,38, sedangkan BEP produksi sebesar 115,16 kg. Nilai tersebut jauh lebih rendah dibandingkan penerimaan aktual Rp32.000.000 dan produksi aktual 1.280 kg, sehingga usaha berada pada kondisi yang aman secara finansial.

PEMBAHASAN

Nilai Tambah Ikan Asin Gulama

Pengolahan ikan gulama segar menjadi ikan asin memberikan nilai tambah sebesar Rp3.689,06/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 36,89%. Nilai tersebut menunjukkan bahwa proses pengolahan mampu meningkatkan nilai ekonomi ikan gulama dibandingkan apabila ikan dijual dalam kondisi segar. Nilai tambah tersebut diperoleh melalui proses pengolahan yang meliputi pembersihan, penggaraman, pencucian, penjemuran, dan pengemasan.

Faktor konversi sebesar 0,40 menunjukkan bahwa setiap 1 kg ikan gulama segar menghasilkan sekitar 0,40 kg ikan asin. Penurunan berat tersebut terutama disebabkan oleh berkurangnya kadar air selama proses penggaraman dan penjemuran. Dengan demikian, meskipun terjadi penyusutan berat bahan baku, proses pengolahan tetap mampu menghasilkan produk dengan harga jual yang lebih tinggi.

Kelayakan Usaha Ikan Asin Gulama

Usaha pengolahan ikan asin gulama memperoleh penerimaan sebesar Rp32.000.000 dengan total biaya Rp20.520.000 sehingga menghasilkan keuntungan sebesar Rp11.480.000 per periode produksi. Nilai R/C Ratio sebesar 1,56 menunjukkan bahwa setiap Rp1,00 biaya yang dikeluarkan mampu menghasilkan penerimaan sebesar Rp1,56. Karena nilai R/C Ratio lebih besar dari 1, maka usaha tersebut dinilai layak secara finansial.

Nilai B/C Ratio sebesar 0,56 juga menunjukkan bahwa usaha menghasilkan keuntungan bersih. Sementara itu, BEP penerimaan sebesar Rp2.879.112,38 dan BEP produksi sebesar 115,16 kg berada jauh di bawah penerimaan aktual sebesar Rp32.000.000 dan produksi aktual sebesar 1.280 kg. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa usaha memiliki tingkat keamanan finansial yang relatif baik karena produksi aktual telah jauh melampaui titik impas.

Implikasi Pengolahan Ikan Gulama

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan ikan gulama menjadi ikan asin tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi komoditas, tetapi juga memberikan keuntungan dan kelayakan finansial bagi pelaku usaha. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengolahan ikan asin dapat menjadi

alternatif pemanfaatan ikan gulama yang memiliki harga relatif rendah ketika dijual dalam kondisi segar. Dengan demikian, kegiatan pengolahan dapat membantu meningkatkan nilai ekonomi hasil tangkapan dan mendukung keberlanjutan usaha pengolahan hasil perikanan di Desa Panipahan.

SINTESIS HASIL PENELITIAN

Berdasarkan hasil analisis, pengolahan ikan gulama segar menjadi ikan asin memberikan nilai tambah sebesar Rp3.689,06/kg dengan rasio 36,89%. Nilai tersebut menunjukkan bahwa proses pengolahan mampu meningkatkan nilai ekonomi ikan gulama dibandingkan apabila dijual dalam kondisi segar.

Dari aspek finansial, usaha memperoleh penerimaan Rp32.000.000 dan keuntungan Rp11.480.000 dengan nilai R/C Ratio 1,56. Nilai tersebut menunjukkan bahwa penerimaan usaha lebih besar dibandingkan biaya yang dikeluarkan. Hasil BEP juga menunjukkan bahwa produksi aktual jauh berada di atas titik impas. Dengan demikian, pengolahan ikan asin gulama tidak hanya memberikan nilai tambah terhadap komoditas ikan gulama, tetapi juga memberikan keuntungan dan layak untuk dikembangkan sebagai usaha pengolahan hasil perikanan di Desa Panipahan.

KESIMPULAN

1. Pengolahan ikan gulama segar menjadi ikan asin memberikan nilai tambah sebesar Rp3.689,06/kg bahan baku dengan rasio nilai tambah sebesar 36,89%. Penggunaan bahan baku sebanyak 3.200 kg ikan gulama segar menghasilkan 1.280 kg ikan asin gulama dengan faktor konversi sebesar 0,40. Keuntungan dari proses pengolahan diperoleh sebesar Rp3.173,43/kg.
2. Usaha pengolahan ikan asin gulama memperoleh penerimaan sebesar Rp32.000.000, total biaya sebesar Rp20.520.000, dan keuntungan sebesar Rp11.480.000 per periode produksi. Nilai R/C Ratio sebesar $1,56 > 1$, sehingga usaha pengolahan ikan asin gulama di Desa Panipahan layak untuk diusahakan. Selain itu, nilai BEP produksi sebesar 115,16 kg dan BEP penerimaan sebesar Rp2.879.112,38 lebih rendah dibandingkan produksi dan penerimaan aktual, sehingga usaha berada dalam kondisi finansial yang relatif aman.

DAFTAR PUSTAKA

- Afika, S. N., Taryono, Lestari, S., Sitohang, R. I. P. S., & Bazari, A. (2025). Strategi Pengelolaan Berkelanjutan Sumber Daya Perikanan untuk Memperkuat Ketahanan Ekonomi Masyarakat Pesisir Indragiri Hilir, Riau.
- Aji, V, P., Yudhistira, R., dan Sutopo, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru

- Menggunakan Metode Hayami. Jurnal Ilmiah Teknik Industri. Vol 17(1):56- 61
- Akbar, I. (2022). Literature Review Pemanfaatan Sumber Daya Kelautan Untuk Sustainable Development Goals (Sdgs). Jurnal Sains Edukatika Indonesia (JSEI), 4(1), 17–22.
- Ayu, G. (2018). ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN DI DESA TANAH MERAH KECAMATAN TANAH MERAH (Studi Kasus Usaha Pengolahan Ikan Asin Bapak Abdullah). Jurnal Agribisnis, 7(1), 16–28.
- Diana. (2016). Sistem Pendukung Keputusan Menentukan Kelayakan Bisnis Menerapkan Simple Multi Attribute atting Technique (SMART). Jurnal Ilmiah MATRIK, 18(2), 113–124.
- Hagan, T. L. (2014). Measurements in Quantitative Research: How to Select and Report on Research Instruments. Oncology Nursing Forum, 41(4), 431–433.
- Laksono, U. T., Lasmi, L., Sasongko, L. W., & Nofreeana, A. (2022). Studi Potensi Ikan Gulamah (Johnius trachycephalus) Sebagai Bahan Baku Surimi Dan Produk Olahan Berbasis Daging Ikan. Manfish Journal, 2(3), 119–127.
- Putri Wahyuni Arnold, Pinondang Nainggolan, & Darwin Damanik. (2020). Analisis Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari. Jurnal Ekuilnomi, 2(1), 29–39.
- Qashiratuttarafi, et all. (2018). ANALISIS PERBANDINGAN NILAI TAMBAH PADA RANTAI PASOK ORGANISASI JARINGAN MADU HUTAN SUMBAWA DI KABUPATEN SUMBAWA, NUSA TENGGARA BARAT Qashiratuttarafi1,. Jurnal Agribisnis Indonesia, 6(2), 0–3.
- Ranawati, & Nurintan Asyiah Siregar. (2024). Analysis of Salted Fish Processing Production in Panipahan, Pasir Limau Kapas District, Riau Islands. Indonesian Journal of Economic & Management Sciences, 2(4), 761–774.
- Sampels, S. (2015). The Effects of Storage and Preservation Technologies on the Quality of Fish Products: A Review. Journal of Food Processing and Preservation, 39(6), 1206–1215.
- Shiffa Febyarandika Shalichaty, D. (2021). COJ (Coastal and Ocean Journal) BUSINESS ANALYSIS OF GULAMAH (Johnius trachycephalus) SALTED FISH SMALL. 5(1), 1–8.
- Sholachiyah, A., Santoso, R. A., & Sukaris, S. (2022). The Effect of Capital, Production Costs and Sales on Income in Home Industry. INNOVATION RESEARCH JOURNAL, 3(1), 52–52.
- Sobariah. (2016). Harga Pokok Produksi dalam Penetapan Harga Jual Ikan Asin di Pengolah Ikan Desa Asemdayong Kecamatan Taman Kabupaten Pemalang Sobariah Abstrak PENDAHULUAN Pada dasarnya kegiatan pengusaha pengolahan berusaha ikan dimanapun , barang selalu yang total ditam. 10(2), 100–111.
- Ummah, M. S. (2019). noinstrumen penelitian dan urgensinya dalam penelitian kuantitatif Oleh. Sustainability (Switzerland), 11(1), 1–14.
- Wulandari, R., Agustapraja, H. R., & Arif, S. (2025). Studi Kelayakan Investasi Perumahan Menggunakan

Metode Net Present Value (NPV).
Jurnal Talenta Sipil, 8(2), 738.