

ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN IKAN PATIN PADA KUB GAWI HATANTIRING KOTA PALANGKA RAYA

Trimurti¹, Yuni Erlina², Tri Yuliana Eka Sintha³

¹Alumnus Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya

^{2,3}Staf Pengajar Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya

email: erlinayuni@agb.upr.ac.id

ABSTRAK

Ikan patin dapat diolah menjadi berbagai pangan olahan seperti Amplang Ikan Patin, Bakso Ikan Patin, Pempek Ikan Patin dan Abon Ikan Patin. Penelitian ini menganalisis nilai tambah ikan patin pada KUB Gawi Hatantiring. Hasil analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami diperoleh nilai tambah yang dihasilkan Pempek Ikan Patin sebesar Rp. 451.520/kg dengan rasio nilai tambah yaitu 80,62%, nilai tambah yang dihasilkan Amplang Ikan Patin sebesar Rp. 214.655/kg dengan rasio nilai tambah yaitu 70,74%, nilai tambah yang dihasilkan dari Abon Ikan Patin sebesar Rp. 153.015/kg dengan rasio nilai tambah yaitu 76,50% dan nilai tambah yang dihasilkan Bakso Ikan Patin sebesar Rp. 112.675/kg dengan rasio nilai tambah yaitu 60,09%. Nilai tambah pada produk olahan Pempek Ikan Patin lebih besar dari nilai tambah pada Amplang Ikan Patin, Abon Ikan Patin dan Bakso Ikan Patin. Diketahui kontribusi nilai tambah produk olahan ikan patin pada KUB Gawi Hantantiring di tahun 2021 untuk sektor industri pengolahan terhadap PDRB Kota Palangka Raya adalah sebesar 0,02%.

Kata Kunci : Produk Olahan Ikan Patin, Nilai Tambah, Metode Hayami.

ABSTRACT

Catfish can be processed into various processed foods such as catfish Amplang, catfish meatballs, catfish pempek and catfish shredded. This study analyzes the added value of catfish at KUB Gawi Hatantiring. The results of the added value analysis using the Hayami method obtained the added value generated by Pempek Ikan Patin of Rp. 451,520/kg with an added value ratio of 80.62%, the added value generated by Amplang Ikan Patin is Rp. 214,655/kg with an added value ratio of 70.74%, the added value generated from Shredded Patin Fish is Rp. 153,015/kg with an added value ratio of 76.50% and the added value generated by Patin Fish Meatballs is Rp. 112,675/kg with a value added ratio of 60.09%. The added value of processed Pempek Ikan Patin is greater than the added value of Amplang Ikan Patin, Shredded Patin Fish and Bakso Ikan Patin. It is known that the added value contribution of processed catfish products to the Gawi Hantantiring KUB in 2021 for the processing industry sector to the PDRB of Palangka Raya City is 0.02%.

Keywords: Processed Catfish Products, Added Value, Hayami Method.

PENDAHULUAN

Ikan patin merupakan salah satu komoditas unggulan ikan air tawar yang mudah dibudidayakan serta mempunyai nilai ekonomis yang tinggi, serta memiliki kandungan protein yang sangat tinggi sehingga memungkinkan untuk dijadikan berbagai macam olahan. Ikan yang dimanfaatkan secara komersial umumnya ikan yang bernilai ekonomis sedangkan sebagian besar belum dimanfaatkan secara optimal (Hamidi, 2016).

Menurut Sundari, Andri Kusmayadi dan Ijah Muljanah (2017), Ikan merupakan produk yang tidak tahan lama dan memiliki segmen pasar tertentu. Pasar konsumsi seringkali menginginkan ikan segar dengan ukuran tertentu. Biasanya makin besar ukuran ikan, nilai jualnya makin turun. Sehingga jika penjual tidak bisa menghabiskan jualannya maka ikan harus

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan terhitung dari bulan November 2021 sampai Januari 2022. Tempat penelitian studi kasus ini dilaksanakan pada KUB Gawi Hatantiring yang bertempat di Jalan Rajawali I UPT Km. 38 RT.002 RW.II Kelurahan Sei Gohong Kecamatan Bukit Batu Kota Palangka Raya.

Responden dalam penelitian ini ditentukan dengan metode *purposive sampling*. Informan kunci dipilih berdasarkan tugas dan wewenang dalam usaha pengolahan produk dari ikan patin yang berjumlah lima orang, yaitu: Ketua KUB Gawi Hatantiring, Bendahara, Sekretaris, serta 2 (dua) orang anggota KUB Gawi Hatantiring yang berada di bagian produksi dan bagian pemasaran.

Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara (*interview*) dari informan kunci sedangkan data sekunder diperoleh dari lembaga atau instansi yang

dibiarkan hidup dan membutuhkan biaya tambahan untuk pakan dan pemeliharaannya, sedangkan pangsa pasar ikan ukuran besar sangat terbatas. Menurut Eddy Afrianto dan Evi Liviawaty (2011), Masalah lain yang dihadapi adalah produk ikan dalam bentuk segar dapat mengalami kemunduran mutu misalnya cepat membusuk. Oleh karena itu perlu upaya mempertahankan mutu dengan cara penanganan yang tepat agar ikan tetap sempurna atau dalam bentuk olahan. Bahkan dengan cara mengawetkan dan mengolahnya sehingga secara ekonomis nilai tambah produk juga meningkat.

Penelitian ini bertujuan menganalisis nilai tambah dari produk ikan patin segar setelah diolah menjadi produk amplang ikan patin, bakso ikan patin, pempek ikan patin dan abon ikan patin pada KUB Gawi Hatantiring.

terkait dengan penelitian ini seperti Badan Pusat Statistik Kota Palangka Raya, Dinas Perikanan Kota Palangka Raya, Kantor Kecamatan Bukit Batu dan Kantor Kelurahan Sei Gohong sedangkan data yang sifatnya kuantitatif dilakukan dengan bantuan alat hitung (kalkulator) atau komputer dengan program Microsoft Excel.

Tahap selanjutnya dianalisis secara deskriptif dan kuantitatif. Secara deskriptif diuraikan dalam bentuk kalimat dan secara kuantitatif dilakukan dengan bantuan alat hitung kalkulator dan komputer dengan program Microsoft Excel. Secara deskriptif digunakan untuk mengetahui secara umum proses pengolahan ikan patin menjadi amplang ikan patin, bakso ikan patin, pempek ikan patin dan abon ikan patin pada KUB Gawi Hatantiring. Metode kuantitatif yang digunakan untuk pengolahan dan analisis data untuk mengetahui besaran nilai tambah dalam penelitian ini menggunakan rumus metode Hayami. Berikut kerangka perhitungan nilai tambah hayami yang disesuaikan dengan analisis nilai tambah produk olahan ikan patin di tiap produknya, dengan format pada Tabel 1.

Tabel 1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami Untuk Produk Olahan Ikan Patin

No.	Variabel	Rumus
I. Output, Input dan Harga		
1.	Output (kg/Produksi)	(1)
2.	Input/Bahan Baku (kg/Produksi)	(2)
3.	Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4.	Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Rp)	(5) = (3)/(2)
6.	Harga Output (Rp/kg)	(6)
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Pendapatan dan Nilai Tambah		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
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 (%)	(11b) = (11a)/(10)x 100%
12.	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(12a) = (5)x(7)
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a) x 100%
13.	a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a)–(12a)
	b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a)/(10) x 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10)–(8)
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a)/(14) x 100%
	b. Sumbanga Input Lain (%)	(14b) = (9)/(14) x 100%
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a)/(14) x 100%

Sumber : Hayami, (1987) dalam Sudiyono, (2004).

Keterangan :

(1) = Output berupa hasil produksi (amplang, bakso, pempek, dan abon) yang dihasilkan dari pengolahan bahan baku di KUB Gawi Hatantiring (kg).

(2) = Input/bahan baku ikan patin yang digunakan untuk memproduksi (amplang, bakso, pempek, dan abon) (kg).

(3) = Tenaga kerja yang digunakan dalam memproduksi (amplang, bakso, pempek, dan abon) dihitung (HOK) dalam satu periode analisis.

(7) = Jumlah upah yang diterima oleh pekerja dalam satu periode produksi (amplang, bakso, pempek, dan abon) yang di hitung berdasar per HOK (Rp). (8) = Harga ikan yang berlaku pada satu periode analisis (Rp).

(9) = Sumbangan input lainnya yang terdiri dari biaya bahan penolong dan biaya penyusutan (Rp).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha makanan olahan ikan patin pada KUB Gawi Hatantiring sudah diberlakukan proses produksi sesuai standar Badan Pengawas Obat dan Makanan RI (BPOM RI). Selain itu untuk menjaga kualitas dan kuantitas dari produk yang dihasilkan maka dilakukan proses pengontrolan dan pengawasan secara berkala dalam mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran

1.1. Sistem Produksi

A. Bahan Baku

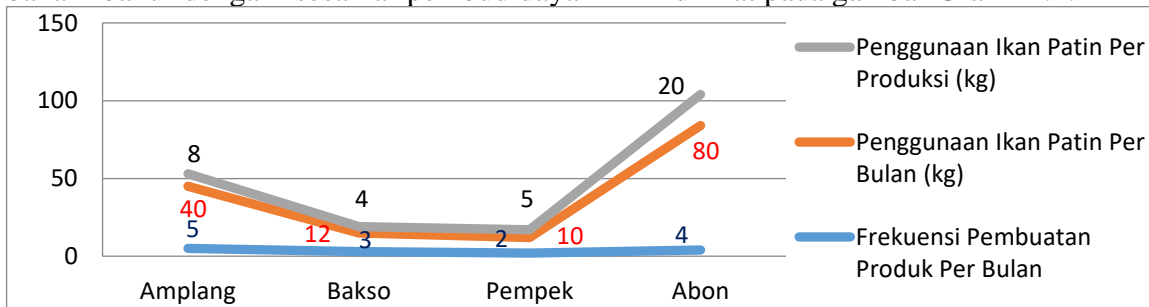
Berdasarkan hasil penelitian dan wawancara dengan responden didaerah

biologis, kimia, dan benda lain misalnya menggunakan bahan baku ikan patin yang segar, selama proses produksi sesuai standar BPOM RI, dan untuk hasil produk di berikan kemasan yang tepat. Dalam proses pengontrolan dan pengawasan ini juga dilakukan pengendalian faktor penyebab kerusakan produk dari bagaimana produk di produksi kemudian disimpan lalu diangkut dan dipasarkan, sehingga mampu meningkatkan masa kadaluwarsa produk menjadi lebih lama.

penelitian, diketahui bahan baku untuk membuat produk olahan dari ikan patin segar cukup tersedia didaerah tersebut sesuai dengan kebutuhan. Bahan baku produksi sering kali disuplai dari kolam budidaya

yang dikelola terpisah oleh milik masing-masing anggota pada KUB Gawi Hatantiring yang berjumlah 19 kolam, dengan ukuran rata-rata kolam 1.600-2.500 meter persegi memiliki kedalaman 1,5-2 meter sehingga dapat menampung 400-500 ekor ikan patin. Oleh karena itu, bahan baku yang digunakan selalu segar dan untuk meningkatkan omset anggota pembudidaya juga menambah motivasi berusaha, keakraban dan kerja sama antar anggota. Penggunaan bahan baku ikan patin 70% dari kolam budidaya KUB Gawi Hatantiring sisanya terkadang membelikarena jika bahan baku kurang tetapi ada permintaan dari konsumen sehingga tetap memproduksi maka membeli bahan baku dengan sesama pembudidaya

setempat dengan harga yang lebih terjangkau atau membeli ke pasar tangkiling. Produksi olahan ikan patin disaat harga ikan patin dan bahan penolong mengalami kenaikan yang dilakukan oleh KUB Gawi Hatantiring yaitu dengan menghentikan produksi sementara dan walaupun tetap menjalankan produksi dengan mengurangi jumlah produksi ke porsi yang lebih sedikit. Secara rinci, mengenai penggunaan bahan baku ikan patin dalam periode bulan Desember tahun 2021 untuk memproduksi amplang ikan patin, bakso ikan patin, pempek ikan patin dan abon ikan patin, dengan harga 1 kg ikan patin sebesar Rp. 22.000,- yang dibeli dari beberapa anggota KUB Gawi Hatantiring, dapat dilihat pada gambar Grafik 1.1.



Gambar 1.1 Grafik Rata-Rata Frekuensi Pembuatan Produk Olahan Ikan Patin dan Penggunaan Ikan Patin Pada KUB Gawi Hatantiring (Data Diolah, 2021).

B. Alat dan Mesin

Alat dan Mesin yang digunakan selain dari modal usaha kelompok juga termasuk bantuan dari Dinas Perikanan Kota Palangka Raya. KUB Gawi Hatantiring pada tahun 2020 mendapat bantuan material peralatan untuk produksi berupa: 1 unit kulkas (GEA Chest Freezer 100 L), 2 unit alat pengiling daging ikan, 1 unit *impulse sealer*, 1 unit *cup sealer* dan 1 unit *spinner oil*. Bantuan ini juga merupakan bentuk dukungan dari

Pemerintah Kota Palangka Raya melalui Dinas Perikanan Kota agar kelompok UMKM yang ada tetap melakukan kegiatan ekonomi melalui penjualan produk yang mereka hasilkan dalam masa Covid-19 saat ini. Secara rinci penggunaan alat dan mesin untuk menjalankan usaha produk makanan olahan yang terbuat dari ikan patin pada KUB Gawi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Penggunaan Alat dan Mesin Untuk Produk Olahan Ikan Patin Pada KUB Gawi Hatantiring

No	Nama Alat	Jumlah (Unit)	Harga/Unit (Rp)	Total Harga (Rp)
1.	Kompore Gas	1	350.000	350.000
2.	Panci Kukus	1	150.000	150.000
3.	Wajan	2	200.000	400.000
4.	Sutil	2	25.000	50.000
5.	Serokan Saringan Gorengan	2	30.000	60.000
6.	Timbangan Digital	1	30.000	30.000
7.	Pisau	2	25.000	50.000
8.	Nampan Plastik	2	20.000	40.000

9.	Blender	1	350.000	350.000
10	<i>Spinner Oil</i> (mesin peniris minyak)	1	1.000.000	1.000.000
11.	<i>Vacuum Sealer</i> (mesin penyedot udara dalam plastik)	1	200.000	200.000
12.	<i>Impulse Sealer</i> (mesin perekat plastik)	1	90.000	90.000
13.	<i>Cup Sealer</i> (mesin perekat cup plastik)	1	90.000	90.000
14.	Alat Penggiling Daging Ikan	2	95.000	190.000
15.	GEA Chest Freezer 100L	2	2.150.000	4.300.000
Jumlah Harga Alat dan Mesin				7.350.000
Total Penyusutan Alat dan Mesin Dalam Setahun = Rp. 1.534.000				

Sumber : Data Diolah, Tahun 2021.

C. Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor penting dalam sebuah proses produksi. Tenaga kerja dalam industri produk olahan ikan patin pada KUB Gawi Hatantiring ini

bersumber dari tenaga kerja keluarga atau tenaga kerja anggota kelompok KUB Gawi Hatantiring yang menggunakan sistem jadwal kerja secara bergantian.

Tabel 3 Penggunaan Tenaga Kerja Untuk Produk Olahan Ikan Patin Pada KUB Gawi Hatantiring

Jenis Produk Olahan	Volume	Jumlah Tenaga Kerja Keluarga (orang)	Jumlah Biaya Tenaga Kerja
Amplang	5 jam /1 hari	4 orang	Rp. 60.000/produksi
Bakso	6 jam/ 1 hari	4 orang	Rp. 60.000/produksi
Pempek	6 jam/ 1 hari	4 orang	Rp. 60.000/produksi
Abon	7 jam/ 1 hari	4 orang	Rp. 60.000/produksi

Sumber : Data Diolah, Tahun 2021.

1.2. Proses Pengolahan

A. Proses Pengolahan Amplang Ikan Patin

1. Pembersihan Ikan Patin

Pada tahap awal, ikan patin dipilih yang memenuhi syarat untuk diolah menjadi amplang ikan patin, yang mana sebelumnya dibersihkan dari kotoran dan dibuang kepala ikan patin beserta isi perutnya lalu dicuci bersih. Kemudian memisahkan langsung tulang dan daging ikan patin sehingga dapat siap memasuki tahap berikutnya.

2. Penghalusan Daging Ikan Patin

Untuk tahap ini, daging ikan patin yang sudah dipilih dan disiapkan ditimbang sesuai ukuran lalu di dimasukkan ke dalam alat penggiling daging sehingga daging menjadi halus. Bumbu-bumbu yang telah disiapkan seperti bawang putih, garam, gula pasir, lada bubuk, royco dan air dimasukkan ke Blender bersamaan, alat tersebut digunakan untuk menghaluskan dan mencampur bumbu-bumbu agar lebih menyatu.

3. Pencampuran Bahan

Pada tahap ini, daging ikan yang sudah dihaluskan beserta bumbu tadi dimasukkan kedalam suatu wadah dengan bahan tepung tapioka, telur, beserta baking powder lalu

campuran tadi diaduk. Sambil mengaduk tambahkan sedikit demi sedikit tepung tapioka dan sedikit air hingga campuran merata pada tahap ini adonan amplang ikan patin siap dibuat.

4. Pencetakan Amplang Ikan Patin

Untuk tahap ini, adonan amplang ikan patin yang telah selesai diaduk secara merata, kemudian dibentuk di sebuah wadah dengan bentuk lenjeran/dadu-dadu yang di iris/potong pendek dengan panjang kira-kira satu sampai dua cm dan dimasukkan kedalam wajan yang telah berisi minyak goreng, hal ini dilakukan agar memudahkan saat penggorengan amplang ikan patin.

5. Penggorengan Amplang Ikan Patin

Adonan amplang ikan patin yang telah dibentuk dan dimasukkan kedalam wajan berisi minyak goreng kemudian digoreng setelah masak dilakukan pengeringan menggunakan alat *Spinner oil* atau mesin peniris yang memisahkan amplang ikan patin dari minyak goreng yang terbawa ke amplang kemudian setelah kering amplang diletakkan ke suatu wadah.

6. Pengemasan Amplang Ikan Patin

Setelah amplang dikeringkan kemudian dilakukan pengemasan dengan mengambil

amplang menggunakan penjepit atau sendok, isi persatu bungkusnya sebesar 70 gram lalu olahan amplang ikan patin yang sudah dikemas dengan label produk dikumpulkan dan dilakukan proses menghisap udara yang berada di dalam kemasan agar tidak terjadi oksidasi yang bisa merubah makanan menggunakan alat *Vacuum Sealer* (mesin penyedot udara dalam plastik) dan alat *Impulse Sealer* (mesin perekat plastik) hal tersebut dilakukan agar bahan tidak mudah keluar atau sebagai penutup kemudian kemasan produk tersebut disimpan dalam suatu tempat agar tahan lama sebelum dijual. Untuk masa penyimpanan produk amplang ikan patin bisa tahan hingga 3 bulan.

B. Proses Pengolahan Bakso Ikan Patin

1. Pembersihan Ikan Patin

Pada tahap awal, ikan patin dipilih yang memenuhi syarat untuk diolah menjadi bakso ikan patin, yang mana sebelumnya dibersihkan dari kotoran dan dibuang kepala ikan patin beserta isi perutnya lalu dicuci bersih sehingga siap ke tahap berikutnya.

2. Penghalusan Daging Ikan Patin

Untuk tahap ini, dilakukan pemisahan langsung daging dari tulang ikan patin, lalu daging ditimbang sesuai ukuran. Kemudian daging ikan patin yang sudah dipilih lalu dilakukan penghalusan menggunakan alat penggiling daging ikan, sehingga memudahkan untuk pecampuran daging dengan bumbu-bumbu ditahap selanjutnya.

3. Pencampuran Bahan

Pada tahap ini, daging ikan patin yang sudah dihaluskan dicampur dengan bahan tepung tapioka, tepung premiks, telur ayam ras, dan bumbu yang telah diblender seperti bawang putih, bawang merah, lada bubuk, dan garam secukupnya, tidak lupa ditambahkan nutrijell serta baking powder lalu campuran tadi diaduk sampai tercampur rata.

4. Pencetakan Bakso

Untuk tahap ini, adonan bakso ikan patin yang telah selesai diaduk secara merata. Dilakukan pencetakan menggunakan sendok dan tangan yang telah dilapisi plastik agar

higienis. Cara mencetaknya dengan mengambil sedikit adonan dengan tangan kemudian adonan dikepal-kepal sampai terbentuk bulatan lalu bulatan tersebut diambil menggunakan sendok dan dimasukkan ke dalam panci yang telah berisi air. Pada tahap ini apabila pembuat memiliki tangan yang cekatan maka pencetakan bakso akan lebih cepat.

5. Perebusan Bakso

Bakso ikan patin yang telah berbentuk bulatan tadi dimasukkan ke panci yang telah berisi air tadi kemudian ditambahkan beberapa irisan bawang prei dan daun sop lalu direbus sampai bulatan-bulatan bakso yang awalnya tenggelam lalu muncul ke permukaan air rebusan yang mendidih dibiarkan kurang lebih selama 5 menit baru ditiriskan. Bakso yang muncul ke permukaan/terapung dinyatakan telah siap dan diambil menggunakan capitan penjepit makanan dan serokan saringan untuk ditiriskan serta dipindahkan ke suatu wadah sehingga dapat ke tahap selanjutnya untuk dikemas.

6. Pengemasan Bakso

Setelah bakso ditiriskan dan sudah dalam keadaan kering kemudian dilakukan pengemasan dengan menyimpannya di bungkus plastik. Bungkus plastik tersebut sudah dikemas dengan label produk dan dilakukan proses menghisap udara yang berada di dalam kemasan agar tidak terjadi oksidasi yang bisa merubah makanan menggunakan alat *Vacuum Sealer* (mesin penyedot udara dalam plastik) dan alat *Impulse Sealer* (mesin perekat plastik) hal tersebut dilakukan agar bahan tidak mudah keluar atau sebagai penutup kemudian kemasan produk *frozen food* ini disimpan dalam GEA Chest Freezer agar tahan lama sebelum dijual. Untuk masa penyimpanan produk bakso ikan patin dalam bentuk *frozen food* bisa bertahan rata-rata selama 3-6 bulan.

C. Proses Pengolahan Pempek Ikan Patin

1. Pembersihan Ikan Patin

Pada tahap awal, ikan patin dipilih yang memenuhi syarat untuk diolah menjadi

pempek ikan patin, yang mana sebelumnya dibersihkan dari kotoran dan dibuang kepala ikan patin beserta isi perutnya lalu dicuci bersih sehingga siap ke tahap berikutnya.

2. Penghalusan Daging Ikan Patin

Untuk tahap ini, dilakukan pemisahan langsung daging dari tulang ikan patin, lalu daging ditimbang sesuai ukuran. Kemudian daging ikan patin yang sudah dipilih lalu dilakukan penghalusan menggunakan alat penggiling daging ikan, sehingga memudahkan untuk pecampuran daging dengan bumbu-bumbu ditahap selanjutnya.

3. Pencampuran Bahan

Gunakan Biang. Membuat biang terlebih dahulu agar menghasilkan pempek yang pas adonannya. Penggunaan biang membuat pempek punya tekstur kenyal tapi lembut ketika digigit. Biang terbuat dari tepung terigu bersama dengan air larutan gula merah yang dimasak hingga kedua campuran tersebut mengental setelah itu angkat dan sisihkan. Campur biang tersebut dengan daging ikan patin dan bumbu-bumbu seperti bawang putih yang telah dihaluskan, lada bubuk, royco, garam dan telur ayam ras. Lalu tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit dan aduk sampai adonan merata. Selanjutnya bisa ke tahap pencetakan.

4. Pencetakan Pempek Ikan Patin

Untuk tahap ini, membentuk pempek menggunakan alat talenan dan keahlian tangan. Bentuk yang pertama yaitu lonjong atau biasa disebut pempek lenjer. Caranya ambil adonan pempek dengan sendok dan letakkan diatas talenan yang sudah ditaburi tepung tapioka agar tidak mudah lengket. Gulingkan adonan diatas talenan hingga bentuknya jadi lonjong. Adapun bentuk kedua yaitu kapal selam dengan cara membuat adonan berbentuk lingkaran kemudian diisi dengan telur puyuh atau telur ayam ras dan adonan tersebut menutupi bentuk telur.

5. Perebusan Pempek Ikan Patin

Pempek yang telah dicetak tadi dalam bentuk lenjer atau kapal selam kemudian dimasukkan ke panci yang telah berisi air yang ditambahkan sedikit minyak goreng dan garam, agar pempek tidak saling menempel. Rebus dengan api kecil saja sampai mengembang. Setelah masak angkat

pempek menggunakan capitan penjepit makanan dan serokan saringan untuk ditiriskan serta dipindahkan ke suatu wadah dan sisihkan. Untuk membuat Cuko caranya dengan merebus sampai mendidih semua bahan seperti: gula merah, asam jawa, ebi kering, sedikit bawang putih yang sudah dihaluskan dan bisa menambahkan beberapa buah cabe agar terasa pedas. Setelah mendidih cuko siap saji sebagai pelengkap pempek.

6. Pengemasan Pempek Ikan Patin

Setelah pempek ditiriskan dan sudah dalam keadaan kering kemudian dilakukan pengemasan dengan menyimpannya di bungkus plastik begitu juga dengan air cuko. Bungkus plastik tersebut sudah dikemas dengan label produk dan dilakukan proses menghisap udara yang berada di dalam kemasan agar tidak terjadi oksidasi yang bisa merubah makanan menggunakan alat *Vacuum Sealer* (mesin penyedot udara dalam plastik) dan alat *Impulse Sealer* (mesin perekat plastik) hal tersebut dilakukan agar bahan tidak mudah keluar atau sebagai penutup kemudian kemasan produk *frozen food* ini disimpan dalam GEA Chest Freezer agar tahan lama sebelum dijual. Untuk masa penyimpanan produk pempek ikan patin dalam bentuk *frozen food* bisa bertahan rata-rata selama 3-6 bulan.

D. Proses Pengolahan Abon Ikan Patin

1. Pembersihan Ikan Patin

Pada tahap awal, ikan patin dipilih yang memenuhi syarat untuk diolah menjadi abon ikan patin, yang mana sebelumnya dibersihkan dari kotoran dan dibuang kepala ikan patin beserta isi perutnya lalu dicuci bersih sehingga siap ke tahap berikutnya.

2. Pengukusan Daging Ikan Patin

Sebelum ikan dicampur dengan bumbu-bumbu sebelumnya dilakukan pengukusan selama beberapa menit dipanci dengan tujuan menekan pengurangan nilai gizi dari bahan baku ikan yang digunakan untuk produksi abon.

3. Daging Ikan Patin di Cabik-Cabik

Untuk tahap ini, dilakukan pemisahan langsung daging dari tulang ikan patin, lalu daging ditimbang sesuai ukuran. Kemudian daging ikan patin yang sudah dipilih lalu

dilakukan pencabikan yaitu daging ikan dicabik-cabik atau disuwir-suwir agar mempermudah proses pencampuran bumbu pada tahap selanjutnya

4. Pencampuran Bahan

Pada tahap ini, daging ikan patin yang sudah di cabik-cabik atau disuwir-suwir dicampurkan dengan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan menggunakan Blender yaitu: bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, garam, gula merah dan royco. Dicampur dalam suatu wadah sampai rata dan diaduk-aduk agar bumbu bisa meresap dan tercampur rata dengan daging ikan patin.

5. Penggorengan Abon Ikan Patin

Untuk tahap ini, campuran daging ikan patin dan bumbu-bumbu digoreng dengan minyak goreng lalu ditambahkan cabe merah kriting yang telah dipotong kecil, potongan daun jeruk, beberapa batang serai dan santan kelapa. Aduk sampai rata biarkan gorengan sampai kering berwarna coklat muda kemudian ditiriskan. Abon yang sudah matang dikeringkan didalam kain bersih yang telah dilapisi tisu, kain tersebut kemudian diikat dengan kencang bagian atasnya lalu dimasukkan ke alat *Spinner oil* atau mesin peniris yang memisahkan abon ikan patin dari minyak goreng yang terbawa ke abon kemudian ke tahap selanjutnya.

6. Pengemasan Abon Ikan Patin

Setelah abon dikeringkan kemudian dilakukan pengemasan dengan mengambil abon menggunakan sendok, lalu dibagi rata dalam cup plastik. Setelah cup terisi kemudian tutupnya dikemas dengan label produk dan direkatkan penutup plastik menggunakan *Cup Sealer* (mesin perekat cup plastik) kemudian kemasan produk tersebut disimpan dalam suatu tempat agar tahan lama sebelum dijual. Untuk masa

penyimpanan produk abon ikan patin bisa bertahan selama 1-2 bulan.

1.3. Pemasaran Produk

Pemasaran produk pada KUB Gawi Hatantiring menggunakan 3 (tiga) teknik pemasaran sederhana yaitu: 1). Dengan cara menjual langsung produk olahan ikan patin kepada konsumen yang berarti pembeli/konsumen langsung bertemu ditempat rumah produksi atau bertemu dipasar tangkiling/di daerah sekitar lokasi objek wisata alam; 2). Dengan cara menitipkan produk di warung, toko, dan restoran sekitar serta dengan bantuan dari pemerintah dalam memberikan tempat sebagai sarana pemasaran seperti bazar, pameran dan acara lainnya; 3). Dengan promosi melalui mulut ke mulut oleh warga sekitar atau konsumen yang pernah membeli produk KUB Gawi Hatantiring. Selain itu, sistem pemasaran online dengan promosi melalui media sosial seperti Facebook dan WhatsApp, sehingga cakupan pemasaran produk tidak hanya masyarakat di sekitar Kota Palangka Raya tetapi bisa sampai masyarakat yang berada diluar kota.

1.4. Analisis Nilai Tambah KUB Gawi Hatantiring

Dilihat pada Tabel 4, untuk balas jasa faktor produksi di keuntungan pengusaha lebih tinggi dibanding pendapatan tenaga kerja, walau begitu keuntungan pemilik usaha ini tidak hanya milik satu orang tetapi milik semua anggota KUB Gawi Hatantiring karena hasil keuntungan dibagi rata dibulan selanjutnya menggunakan prinsip Koperasi, berbeda dengan pendapatan tenaga kerja bidang produksi yang dibayar saat itu juga sesuai jasa produksi yang dihasilkan.

Tabel 4. Hasil Analisis Nilai Tambah Pada KUB Gawi Hatantiring

No.	Variabel	Satuan	Amplang Ikan Patin	Bakso Ikan Patin	Pempek Ikan Patin	Abon Ikan Patin	Total
I. Output, Input dan Harga							
1	Output	Kg	9,52	5	7	16	37,52
2	Input/Ikan Patin	Kg	8	4	5	20	37
3	Tenaga Kerja	HOK	2,5	3	3	3,5	12
4	Faktor Konveksi	-	1,19	1,25	1,4	0,8	-

5	Koefisien Tenaga Kerja	HOK/Rp	0,31	0,75	0,6	0,175	1,835
6	Harga Output	Rp/kg	255.000	150.000	400.000	250.000	1.055.000
7	Upah Tenaga Kerja	Rp/HOK	15.000	15.000	15.000	15.000	60.000
II. Pendapatan dan Keuntungan							
8.	Harga Bahan Baku	Rp/kg	22.000	22.000	22.000	22.000	88.000
9.	Sumbangan Input Lain	Rp/kg	66.795	52.825	86.480	24.985	231.085
10	Nilai Output	Rp/kg	303.450	187.500	560.000	200.000	1.250.950
11	a. Nilai Tambah	Rp/kg	214.655	112.675	451.520	153.015	931.865
	b. Rasio Nilai Tambah	%	70,74	60,09	80,62	76,50	288
12	a. Imbalan Tenaga Kerja	Rp/kg	4.650	11.250	9.000	2.625	27.525
	b. Bagian Tenaga Kerja	%	2,17	9,98	1,99	1,71	15,85
13	a. Keuntungan	Rp/kg	210.005	101.425	442.520	150.390	904.340
	b. Tingkat Keuntungan	%	69,20	54,09	79,02	75,19	277,5
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi							
14	Marjin	Rp/kg	281.450	165.500	538.000	178.000	1.162.950
	a. Pendapatan Tenaga Kerja	%	1,65	6,79	1,67	1,47	11,58
	b. Sumbangan Input Lain	%	23,73	31,92	16,07	14,03	85,75
	c. Keuntungan Pengusaha	%	74,61	61,28	82,25	84,48	30,62

Sumber : Data Primer Diolah, Tahun 2021.

Pada tabel 4 diatas merupakan hasil analisis nilai tambah dalam satu kali proses produksi pada KUB Gawi Hantantiring secara keseluruhan, dapat dilihat bahwa sumbangan input lain yang paling tinggi adalah pada pengolahan ikan patin menjadi Pempek Ikan Patin sebesar Rp. 86.480/kg dengan nilai output tertinggi sebesar Rp. 560.000/kg sehingga nilai tambah tertinggi diperoleh oleh Pempek Ikan Patin sebesar Rp. 451.520/kg dengan rasio nilai tambah yaitu Rp. 80,62%. Untuk imbalan tenaga kerja tertinggi pada pengolahan ikan patin menjadi Bakso Ikan Patin sebesar Rp. 11.250 dengan bagian tenaga kerja paling tinggi yaitu 9,98%. Keuntungan yang diperoleh dari produk olahan ikan patin pada KUB Gawi Hantantiring ini dari yang paling tinggi sampai terendah adalah pengolahan Pempek Ikan Patin sebesar Rp. 442.520/kg dengan persentase tingkat keuntungan yaitu 79,02%, pengolahan Amplang Ikan Patin sebesar Rp. 210.005/kg dengan persentase tingkat keuntungan yaitu 69,20%, pengolahan Abon Ikan Patin sebesar Rp. 150.390/kg dengan persentase tingkat keuntungan yaitu 75,19% dan keuntungan terendah pada pengolahan Bakso Ikan Patin sebesar Rp. 101.425/kg dengan tingkat keuntungan yaitu 54,09%.

Nilai PDRB sektor industri pengolahan di Kota Palangka Raya dari tahun ke tahun mengalami peningkatan, seperti di tahun 2020 ke tahun 2021 yaitu sebesar Rp. 1.850.780.000.000 menjadi Rp. 1.968.984.000.000. Maka dari itu, diketahui kontribusi nilai tambah produk olahan ikan patin pada KUB Gawi Hantantiring di tahun

2021 untuk sektor industri pengolahan terhadap PDRB Kota Palangka Raya adalah sebesar 0,02%. Untuk harga rata-rata output produk olahan ikan patin pada KUB Gawi Hantantiring di tahun 2021 sebesar Rp. 258.501/kg dan untuk harga rata-rata sumbangan input lain produk olahan ikan patin pada KUB Gawi Hantantiring di tahun 2021 sebesar Rp. 72.005/kg.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian, maka kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Hasil penelitian diperoleh proses pengolahan ikan patin menjadi produk ikan patin seperti Amplang Ikan Patin, Bakso Ikan Patin, Pempek Ikan Patin dan Abon Ikan Patin pada KUB Gawi Hantantiring terdapat 6 (enam) proses pengolahan yaitu: 1). Pembersihan Ikan Patin; 2). Penghalusan Daging Ikan Patin (khusus pada Abon Ikan Patin dilakukan pengukusan terlebih dahulu); 3). Pencampuran Bahan (khusus pada Abon Ikan Patin dilakukan pencabikan daging ikan patin yang telah dikukus kemudian pencampuran bahan); 4). Pencetakan (khusus pada Abon Ikan Patin tidak dilakukan pencetakan); 5). Penggorengan (Amplang Ikan Patin dan Abon Ikan Patin) dan Perebusan (Bakso Ikan Patin dan Pempek Ikan Patin); dan 6). Pengemasan produk yang akan dipasarkan. Bahan baku produksi sering

- kali disuplai dari kolam budidaya yang dikelola terpisah oleh milik masing-masing anggota pada KUB Gawi Hatantiring yang berjumlah 19 kolam walaupun terkadang disaat memerlukan tambahan lebih banyak bahan baku ikan patin untuk produksi dapat dibeli langsung ke pembudidaya lain atau ke pasar tangkiling. Usaha makanan olahan ikan patin pada KUB Gawi Hatantiring sudah diberlakukan proses produksi sesuai standar Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) dengan melakukan pembatasan kontak fisik (*physical distancing*), praktik hygiene perorangan serta sanitasi permukaan semua fasilitas atau peralatan yang digunakan bersama untuk mencegah semakin luasnya penyebaran Covid-19. Produk yang dihasilkan KUB Gawi Hatantiring sudah sesuai standar mutu pangan namun masih dalam proses pembuatan Surat Perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan Sertifikat Halal (jaminan kehalalan sebuah produk) karena dalam proses pembuatan tersebut memerlukan persyaratan tambahan khusus sesuai kebijakan daerah setempat.
2. Hasil analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami diperoleh nilai tambah yang dihasilkan Pempek Ikan Patin sebesar Rp. 451.520/kg dengan rasio nilai tambah yaitu 80,62%, nilai tambah yang dihasilkan Amplang Ikan Patin sebesar Rp. 214.655/kg dengan rasio nilai tambah yaitu 70,74%, nilai tambah yang dihasilkan dari Abon Ikan Patin sebesar Rp. 153.015/kg dengan rasio nilai tambah yaitu 76,50% dan nilai tambah yang dihasilkan Bakso Ikan Patin sebesar Rp. 112.675/kg dengan rasio nilai tambah yaitu 60,09%. Nilai tambah pada produk olahan Pempek Ikan Patin lebih besar dari nilai tambah pada Amplang Ikan Patin, Abon Ikan Patin dan Bakso Ikan Patin. Diketahui kontribusi nilai tambah produk olahan ikan patin pada KUB Gawi Hatantiring di tahun 2021 untuk sektor

industri pengolahan terhadap PDRB Kota Palangka Raya adalah sebesar 0,02%.

Berdasarkan kesimpulan, maka saran yang diberikan yaitu sebagai berikut :

1. Untuk pelaku usaha KUB Gawi Hatantiring, dengan harapan meningkatkan citra usaha perlu di tambahkan informasi pada kemasan produk mengenai kontak Layanan Konsumen yang bisa dihubungi oleh Konsumen ,emerima kritikan, saran, dan untuk mengevaluasi tanggapan pelanggan tentang produk.
2. Untuk pemerintah, berdasarkan hasil nilai tambah dan persentase kontribusi KUB Gawi Hatantiring untuk sektor Industri Pengolahan PDRB Kota Palangka Raya yang sebesar 0,02% bisa dipertimbangkan untuk menjadi basis perhitungan pajak penghasilan dan pajak pertambahan nilai sebagai bahan evaluasi kemajuan usaha mikro kecil dan menengah.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Eddy & Evi Liviawaty. 2011. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Artika, Ida Bgs Eka dan Ida Ayu Ketut Marini. 2016. Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Buah Pisang Menjadi Kripik Pisang Di Kelurahan Babakan Kota Mataram (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Kripik Pisang Cakra). Jurnal GaneÇ Swara Vol. 10 No.1 Maret 2016. Universitas Mahasaraswati Mataram.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Tengah. 2021. Publikasi Produk Domestik Regional Bruto Kabupaten/Kota Se-Kalimantan Tengah Menurut Lapangan Usaha 2016-2020. Palangka Raya.
- Dinas Perikanan Kota Palangka Raya. 2020. Laporan Tahunan Statistik Perikanan Budidaya Kota Palangka Raya. Pemerintah Kota Palangka Raya. Palangka Raya.

- Erlina, Yuni, 2020. *Tataniaga Pertanian*. Penerbit Academy. ISBN 978-623-7147-53-4. Palangka Raya.
- Dinas Sosial DIY. 2010. *Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Program Strategis Dinas Sosial dalam Pengentasan Kemiskinan*. (Powerpoint) Diunduh dari www.p2kp.com/warta pada 04/05/2015 21:17.
- Dongoran, F.R., Nisa, K., Sihombing, M., & Purba, L.D. 2016. Analisis Jumlah Pengangguran Dan Ketenagakerjaan Terhadap Keberadaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kota Medan. *Jurnal EduTech* (2): 59-72
- Hamidi, Wahyu. 2016. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin Di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau (Studi Kasus Pada Cv. Graha Pratama Fish). *Jurnal Agribisnis* Vol 18 (1), 54-64. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Hayami, dkk. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prespective From Sinda Village*. 75 hal. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC). Bogor
- Hardiati, Enni. 2012. Faktor – Faktor yang Berpengaruh Terhadap Keberhasilan dan Kegagalan Kelompok Usaha Bersama (KUBE) dalam Pengentasan Keluarga Miskin. *B2P3KS: Jurnal Penelitian Kesejahteraan Sosial* Volume 36. Nomor 2. Halaman 194-196.
- Hidayat, T.R. 2009. Analisis Nilai Tambah Pisang Awak (*Musa paradisiaca*, l) Dan Distribusinya Pada Perusahaan “Na Raseuki” dan “Berkah” di Kabupaten Bireun. Pemerintah Aceh. (Skripsi) Institut Pertanian Bogor.
- Karneta, R. Rejo A, Priyanto G dan Pambayun R. 2013. Analisis kelayakan Ekonomi dan Optimasi Formulasi Pempek Lenjer Sekala Industry. *Jurnal Pembangunan Manusia*. Vol 4 (3), 264-27
- Khoiriyah, Nur. Moch Saad, Endah Sih Prihatini, dan Agung Pamuji Rahayu. 2019. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Otak-Otak Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Di Kecamatan Lamongan (Kota) Kabupaten Lamongan. *Jurnal Grouper*. Vol 10 (2): 31-39 September 2019. Universitas Islam Lamongan.
- Maimun, 2009. Analisis Pendapatan Usahatani dan Nilai Tambah Saluran Pemasaran Kopi Arabika Organik dan Anorganik. Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Manguma, Diah Febryallo. Christoporus dan Dewi Sartika L. Br Manurung. 2020. Analisis Nilai Tambah Ikan Roa Menjadi Sambal Ikan Roa Pada Industri Rumah Tangga Usman Tejo Di Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi. *E-J. Agrotekbis* 8 (4) : 797 – 804 ,Agustus 2020. Universitas Tadulako.
- Mardjudo A., 2015. Usaha Pengolahan Abon Ikan Tuna Di UD. Cendana Food Kelurahan Boyadge Kecamatan Tatanga Kota Palu Sulawesi Tengah. *Jurnal Ilmiah AgrIBA* Vol. 3 No.1 Edisi Maret.
- Rizqiah, F dan Setiawan, A. 2014. Analisis Nilai Tambah dan Penentuan Metrik Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Pepaya Calina, Vol V, No 1, April 2014. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ruauw, Eyverson. 2012. Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Agriindustri Manisan Pala Ud Putri Di Kota Bitung. Hal 63. Bitung.
- Sudiyono, A. 2002. *Pemasaran Pertanian*. Malang: UMM Press.
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*, edisi kedua. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Sundari, Ristina Siti. Andri Kusmayadi, dan Dona Setia Umbara. 2017. Komparasi Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele Dan Ikan Patin Di Tasikmalaya. *Jurnal Pertanian Agros* Vol.19 No. 1, Januari 2017: 45-54. Universitas Perjuangan Tasikmalaya.
- Suprpto. 2006. *Proses Pengolahan dan Nilai Tambah*. Penebar Swadaya. Jakarta.