

ANALISIS NILAI TAMBAH MENGGUNAKAN METODE HAYAMI DAN KEUNTUNGAN PENGOLAHAN IKAN TUNA PADA PT. YAKIN PASIFIK TUNA KOTA BANDA ACEH

Miftahurrahmati Zedha^{1*}, Zakiah¹, Cut Faradilla¹

¹Program Studi Agribisnis, Universitas Syiah Kuala

*E-mail korespondensi: miftahurrahmatizedha@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the added value and profit analysis of tuna processing at PT. Sure Pacific Tuna City of Banda Aceh. When this research was carried out from September to October 2022. The types of data used in this research were primary and secondary data. The analysis used in this study is added value analysis using the hayami method and profit analysis. Data collection techniques through the interview method. The hypotheses in this study 1) It is suspected that tuna processing provides added value 2) It is assumed that tuna processing provides benefits. The results of processing tuna at PT. Confident that Pacific Tuna Kotal Banda Aceh, Kutal Alam Subdistrict can provide added value. Japanese products (slice, kiriotoshi, and hazai) get an added value of IDR 4. 380,000 kg/month. American products (pocket, steak, strip, cube, center cut, random cut and loin) get an added value of IDR 960,000 kg/month. Processing of tuna at PT. Convinced that Pacific Tuna, Balndal Alceh City, Kecalmaltaln, Kuta Alam, provides benefits for Japanese products of IDR 9,699,153,000 per export. American products provide a profit of IDR 2,859,153,000 per export. Thus, it can be concluded that the greater the added value obtained, the greater the profits obtained by the company.

Keywords: *Added Value, Profit, Tuna Fish.*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Analisis nilai tambah dan keuntungan pada pengolahan ikan tuna pada PT. Yakin Pasifik Tuna Kota Banda Aceh. Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan September sampai oktober 2022. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah menggunakan metode hayami dan analisis keuntungan. Teknik pengumpulan data melalui metode wawancara. Hipotesis pada penelitian ini 1) Diduga pengolahan ikan tuna memberikan nilai tambah 2) diduga pengolahan ikan tuna memberikan keuntungan. Hasil penelitian Pengolahan ikan tuna pada PT. Yakin Pasifik Tuna Kotal Banda Aceh Kecamatan Kutal Alam dapat memberikan nilai tambah Produk Jepang (slice, kiriotoshi, dan hazai) mendapatkan nilai tambah sebesar Rp4. 380.000 kg/bulan. Produk Amerika (saku, steak, strip, cube, center cut, random cut dan loin) mendapatkan nilai tambah sebesar Rp960.000 kg/bulan. Pengolahan ikan tuna pada PT. Yakin Pasifik Tuna Kota Balndal Alceh Kecamatan Kuta Alam memberikan keuntungan produk Jepang sebesar Rp9.699.153.000 per sekali ekspor. Produk Amerika memberikan keuntungan sebesar Rp2.859.153.000 per sekali ekspor. Dengan demikian dapat disimpulkan semakin besar nilai tambah yang didapatkan semakin besar pula keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan.

Kata kunci: *Nilai Tambah, Keuntungan, ikan tuna.*

PENDAHULUAN

Provinsi Aceh merupakan salah satu wilayah yang ada di Indonesia yang memiliki sumber daya kelautan terbesar terutama dalam bidang kelautan. Potensi hasil ikan yang ditangkap di laut provinsi Aceh memiliki jumlah yang berbeda-beda di setiap Pelabuhan terutama pelabuhan perikanan. Perikanan adalah semua kegiatan yang berhubungan dengan dan pemanfaatan sumberdaya ikan dan lingkungannya mulai dari praproduksi, produksi pengolahan sampai dengan pemasaran, yang dilaksanakan dalam satu sistem bisnis perikanan. Provinsi Aceh memiliki terletak di daerah strategis yang menjadi salah satu wilayah yang memiliki potensi hasil tangkapan laut yang beragam. Potensi hasil tangkapan laut ini dapat menggerakkan perekonomian daerah, peningkatan devisa negara serta menciptakan lapangan kerja yang produktif.

PT. Yakin Pasifik Tuna adalah salah satu perusahaan yang bergerak pada pengolahan hasil laut atau perikanan yang terletak di Kota Banda Aceh, Lampulo. Dan juga PT Yakin Pasifik Tuna salah satu eksportir ikan tuna di Aceh. Sebagai sebuah perusahaan perikanan PT. Yakin Pasifik Tuna setiap tahunnya perusahaan ini mampu memproduksi ikan-ikan beku dan segar yang berasal dari laut dalam jumlah besar. Ikan-ikan tersebut kemudian dipasarkan di beberapa Kawasan di dalam negeri dan juga ke keluar negeri. Salah satu Pelabuhan perikanan di Aceh yang banyak mendaratkan ikan tuna adalah PT. Yakin Pasifik Tuna.

Salah satu bentuk produk hasil olahan tuna adalah berupa tuna beku dengan bentuk potongan seperti slice, dan loin. Bentuk potongan loin adalah salah satu yang banyak diminta karena dari potongan ini masih dapat dipotong sesuai dengan kebutuhan. Tuna loin

yang dibekukan adalah salah satu cara pengawetan produk dengan suhu rendah berupa pembekuan untuk memperpanjang umur simpannya. Saat ini, produk tuna beku (*frozen tuna*) mengalami peningkatan permintaan. Hal ini dikarenakan dengan gaya hidup yang serba cepat dan produktif maka membutuhkan makanan yang relatif cepat, mudah di siapkan, mudah disimpan dan tahan lama. Meningkatnya produksi tuna, berkembang pula industri pengolahan dan penganganan komoditas ikan tuna.

Standar mutu pengolahan ikan tuna pada PT. Yakin Pasifik Tuna terbagi menjadi 3 *grade* yaitu *grade A*, *grade B*, dan *grade C*. Untuk mengeksport ikan tuna, setiap negara yang diekspor memiliki kriteria mutu yang berbeda-beda. Negara Jepang menetapkan *grade* ikan tuna yang diekspor adalah *grade B*. dan untuk negara Amerika menetapkan kriteria mutunya *grade B* dan *C*. sedangkan kedalam negeri kriteria mutunya adalah *grade D*.

Penanganan mutu ikan tuna pada sebuah perusahaan perikanan merupakan hal yang perlu diperhatikan secara lebih serius, terlebih karena tuna adalah komoditas ekspor. Ikan tuna termasuk bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan sehingga memerlukan penanganan yang khusus untuk mempertahankan mutunya. Proses kerusakan ikan akan berlangsung lebih cepat pada suhu dan kelembaban harian yang tinggi. Untuk menjaga mutu ikan tuna, perlu adanya pengolahan lebih lanjut baik pengolahan fillet beku maupun olahan lainnya dan juga untuk mengeksport ikan tuna juga perlu adanya pengolahan. Sehingga dengan pengolahan ikan tuna tersebut memiliki nilai tambah tersendiri. Nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan,

pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi sehingga dapat bertambah pula pemanfaatannya, harga jual maupun fungsinya Hayami dalam (Ningsih & Sasmita Siregar, 2022). Berdasarkan latar belakang tersebut, Pengembangan nilai tambah ikan tuna menjadi produk merupakan pengolahan dan pengananan penting untuk komoditas ikan tuna. Oleh sebab itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih jauh terkait besarnya nilai tambah dan keuntungan yang dihasilkan dari pengolahan ikan tuna pada PT. Yakin Pasifik Tuna Banda Aceh.

METODE PENELITIAN

Metode yang dilakukan pada penelitian ini adalah metode studi kasus. Penelitian ini dilakukan pada perusahaan PT. Yakin Pasifik Tuna Kota Banda Aceh. Penetapan wilayah penelitian merupakan daerah sentra usaha penangkapan ikan tuna dan kelompok olahan. Lokasi penelitian ini dipilih secara sengaja (Purposive sampling) dengan pertimbangan PT. Yakin Pasifik Tuna sebagai perusahaan yang bergerak dibidang perikanan dan eksportir tuna beku di beberapa Negara. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan September sampai oktober 2022.

Objek pada penelitian ini adalah proses pengolahan ikan tuna pada PT. Yakin Pasifik tuna kota Banda aceh. Adapun ruang lingkup penelitian ini terbatas pada analisis nilai tambah ikan tuna dan keuntungannya.

Adapun jenis data pada penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer berupa hasil wawancara secara langsung pada pemilik PT. yakin Pasifik Tuna dengan beberapa pertanyaan yang sudah ditentukan sebelumnya serta wawancara Bersama nelayan penangkapan ikan tuna. Data primer yang dimaksud meliputi data tentang jumlah atau volume produksi, harga jual produk hasil olahan yang di produksi, data biaya produksi, dan teknologi yang digunakan dalam pengolahan ikan tuna. Sedangkan data sekunder berupa jurnal penelitian, serta hasil dari penelitian-penelitian terdahulu berkorelasi dengan topik yang akan dianalisis.

Adapun Untuk mengetahui besarnya nilai tambah, besarnya biaya, keuntungan pada PT. Yakin Pasifik Tuna Kota Banda Aceh dilakukan analisis menggunakan rumus sebagai berikut:

Tabel 1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variable	Nilai
1. Output, input dan harga	
1. <i>Output</i> total produksi (kg/tahun)	A
2. <i>Input</i> bahan baku (Kg/tahun)	B
3. Input tenaga kerja (HOK/tahun)	C
4. Faktor konversi	$D = A/B$
5. Koefisien tenaga kerja	$E = C/B$
6. Harga produk (Rp)	F
7. Upah rata-rata tenaga kerja per HOK (Rp/HOK)	G

II. Pendapatan dan keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	H
9. Sumbangan input lain (Rp)	I
10. Nilai produk (Rp/kg)	$J = DXF$
11. a. Nilai tambah	$K = J-H-I$
b. Rasio nilai tambah (%)	$L \% = (K/J)\%$
12. a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$M = EXG$
b. imbalan tenaga kerja (%)	$N \% = (M/K)\%$
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	$O = K-M$
b. tingkat keuntungan (%)	$P \% = (O/J) \%$
III. Balas jasa untuk faktor produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	$Q = J-H$
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R \% = (M/Q)\%$
b. Sumbangan input lain (%)	$S \% = (I/Q) \%$
c. Keuntungan perusahaan (%)	$T \% = (O/Q)\%$

Sumber: Hayami (1987)

Besarnya nilai tambah yang diperoleh dapat menunjukkan pengolahan ikan tuna memberikan nilai tambah atau tidak. Kriteria penilaiannya adalah (Novia et al., 2013; Sari et al., 2015) Jika nilai tambah > 0 , maka pengolahan ikan tuna memberikan nilai tambah (positif). Jika nilai tambah < 0 , maka pengolahan ikan tuna tidak memberikan nilai tambah (negatif).

Kategori rasio nilai tambah adalah dapat dikategorikan sebagai berikut: nilai tambah dikatakan rendah jika nilai rasio $< 15\%$. Nilai tambah dikatakan sedang jika nilai rasio $15-40\%$. Nilai tambah dikatakan tinggi jika nilai rasio $> 40\%$ (Kipdiyah et al., 2013).

Adapun untuk menganalisis keuntungan adalah sebagai berikut:

1. Analisis Biaya

Menurut Soekartawi (2006), untuk menghitung besarnya biaya total (*Total cost*) diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya tetap (*Fixed cost/FC*) dengan biaya variabel (*Variable cost/VC*) dengan rumus :

$$TC = FC + VC$$

Dimana:

TC = Total cost (Biaya Total)

FC = Fixed cost (Biaya tetap)

VC = Variable cost (Biaya variabel)

2. Analisis Penerimaan

Menurut Suratiyah (2006), secara umum perhitungan penerimaan total (*Total Revenue/TR*) adalah perkalian antara jumlah produksi (Y) dengan harga jual (Py) dan dinyatakan dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = Y \cdot Py$$

Dimana:

TR = Total Revenue (Penerimaan total)

Y = Produksi yang diperoleh

Py = Harga

3. Analisis Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan total dengan biaya total. Biaya terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap. Secara matematis analisis keuntungan dapat ditulis sebagai berikut (Soekartawi, 2000).

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:

TR = $P \times Q$

TC = TFC + TV

Keterangan:

π = Keuntungan yang didapat

TR = Total Penerimaan yang didapat

TC = Total biaya yang dikeluarkan
P = Harga
Q = Jumlah produksi
TFC = Total biaya tetap
TVC = Total biaya variable

HASIL DAN PEMBAHASAN

PT. Yakin Pasifik Tuna memproduksi ikan tuna beku dan mengekspor produk dari hasil perikanan tersebut ke Negara Jepang dan Amerika. Produk ikan tuna beku yang diproduksi oleh Perusahaan PT. Yakin Pasifik yaitu ada 10 produk ialah: center cut, saku, steak, strip, cube, Hazai, Kiriotoshi, slice, loin dan random cut. Untuk memenuhi standar ekspor ke Negara tersebut Jepang menetapkan standar mutu yaitu *grade B* sedangkan untuk Amerika menetapkan standar mutunya yaitu *grade B* dan *C*. PT. Yakin Pasifik Tuna tidak memenuhi standar ekspor untuk *grade A*. dikarenakan karena kurangnya peralatan lengkap yang mendukung

untuk langsung mengolah ikan tuna setelah penangkapan.

Analisis Nilai tambah

PT. Yakin Pasifik Tuna beroperasi sejak tahun 2018, berlokasi di Jl. Sisingamangaraja Ujung, Lampulo, Kec. Kuta Alam, Kota Banda Aceh. PT. Yakin Pasifik Tuna adalah pengeksport produk ikan beku seperti tuna, kambing-kambing, layur dan buntal. Ikan tuna mengekspor ke dua negara saja yaitu Amerika dan Jepang. tetapi, yang dihitung nilai tambahnya disini adalah ikan tuna saja. Karena banyaknya permintaan ikan tuna untuk setiap bulannya.

Menurut Nurhayati (2004), penentuan besarnya nilai tambah dari produk olahan perikanan yang dikaji secara kuantitatif dilakukan menggunakan metode Hayami.

Tabel 2. Harga Jual Produk-Produk Ekspor Ikan Tuna Pada PT. Yakin Pasifik Tuna Per Sekali Ekspor

No	Jenis Produk	Harga jual (Rp/Kg)
1.	Slice	311.000
2.	kiriotoshi	311.000
3.	Hazai	311.000
4.	Saku	140.000
5.	Steak	140.000
6.	Cube	140.000
7.	Strip	140.000
8.	Center Cut	140.000
9.	Loin	140.000
10.	Random Cut	140.000

Sumber. Analisis data primer (2023)

PT. Yakin Pasifik Tuna mengolah ikan tuna menjadi beberapa produk tuna beku yang setiap harinya di produksi sesuai permintaan konsumen. Adapun beberapa produk tersebut yaitu tuna Slice, hazai dan kiriotoshi menghasilkan produksi 10.000 kg dengan harga jual ketiga produk

tersebut Rp311.000/Kg untuk ketiga produk tersebut, tuna saku, steak, strip, cube, center cut, loin dan random cut dari 7 produk tersebut menghasilkan produksi setiap harinya 10.000 kg dengan harga jual Rp140.000/Kg.

Tabel 3 Perhitungan Daftar Rincian Hari Orang Kerja (HOK) Untuk Satu Kali Proses Produksi (Satu Kali Proses Produksi Memerlukan Waktu 8 Jam)

Kegiatan	Tenaga Kerja (Orang)	Lama Kerja (Menit)	Perhitungan
Receiving	4	60	0,5
Cutting	10	60	1,25
Milling	20	120	5
Packing	11	60	1,375
Cold Storage	2	120	0,5
Tally	3	60	2,5
Total			11,12

Sumber: Data Primer (2023)

Tabel 4 Perhitungan Biaya Pelengkap Pengolahan Ikan Tuna Di PT. Yakin Pasifik Tuna Per Sekali Proses Produksi

Nama Barang	(Rp)
Biaya Listrik	3.333.000
Sodium	560.000
Chlorine	530.000
Gas Co	700.000
Total	$\frac{5.123.000}{10.000} = 512,3$

Sumber: Data Primer (2023)

Tabel 5 Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Tuna Produk Jepang PT. Yakin Yakin Pasifik Tun

No	Variabel	Rumus	Nilai
Hasil produksi, bahan baku, harga			
1	Hasil produksi (kg/bulan)	A	10.000 Kg
2	Bahan baku (kg/bulan)	B	15.000 kg
3	Input tenaga kerja (HOK)	C	11,12
4	Faktor konversi	$D = A/B$	0,666
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	$E = C/B$	0,000741
6	Harga produk (Rp/kg)	F	Rp311.000
7	Upah tenaga kerja (HOK)	G	Rp128.000
Pendapatan dan nilai tambah			
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	H	60.000 kg
9	Harga input lain (Rp/kg)	I	512,3
10	Nilai produk (Rp/kg)	$J = D \times F$	207.000
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	$K = J - H - I$	146.000
	b. Rasio nilai tambah (%)	$L = K/J \times 100 \%$	70,53 %
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$	94,84
	b. Imbalan tenaga kerja (%)	$N = M/K \times 100 \%$	0,006 %
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$	145.905
	b. Tingkat keuntungan (%)	$P = O/J \times 100 \%$	70,48%
Balas jasa untuk faktor produksi			
14	Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$	147.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R = M/Q \times 100\%$	0,006 %
	b. Sumbangan input lain (%)	$S = I/Q \times 100\%$	0,034%
	c. Keuntungan perusahaan (%)	$T = O/Q \times 100\%$	99,25 %

Nilai tambah pada PT. Yakin Pasifik Tuna untuk produk Jepang yang terdiri dari produk *Slice, kiriotoshi dan Hazai* dengan sekali proses produksi dari ketiga produk 10.000 kg. mendapatkan nilai tambah sebesar Rp146.000/kg dari 15.000 kg bahan baku. Dan rasio nilai tambah didapatkan sebesar 70,53% yang dikategorikan rasio nilai tambah dikatakan tinggi sesuai dengan kriteria rasio nilai tambah >40%. Karena data

nilai tambah yang digunakan nilai tambah perbulan maka perhitungan adalah sebagai berikut

$$\begin{aligned} \text{Nilai tambah} &= \text{hasil nilai tambah} \\ &\quad \times 30 \text{ (hari)} \\ &= 146.000/\text{kg} \times 30 \\ &= \text{Rp}4.380.000 \\ &\quad \text{kg/bulan} \end{aligned}$$

jadi, didapatkan nilai tambah untuk ketiga produk (*slice, kiriotoshi dan hazai*) adalah sebesar Rp4.380.000 kg/bulan.

Tabel 6 Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Tuna Produk Amerika PT. Yakin Yakin Pasifik Tuna

No	Variabel	Rumus	Nilai
Hasil produksi, bahan baku, harga			
1	Hasil produksi (kg/bulan)	A	10.000 Kg
2	Bahan baku (kg/bulan)	B	15.000 kg
3	Input tenaga kerja (HOK)	C	11,12
4	Faktor konversi	$D = A/B$	0,666
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	$E = C/B$	0,000741
6	Harga produk (Rp/kg)	F	Rp140.000
7	Upah tenaga kerja (HOK)	G	Rp128.000
Pendapatan dan nilai tambah			
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	H	60.000 kg
9	Harga input lain (Rp/kg)	I	512,3
10	Nilai produk (Rp/kg)	$J = D \times F$	93.000
11	c. Nilai tambah (Rp/kg)	$K = J - H - I$	32.000
	d. Rasio nilai tambah (%)	$L = K/J \times 100 \%$	34,40%
12	c. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$	94,84
	d. Imbalan tenaga kerja (%)	$N = M/K \times 100 \%$	0,029 %
13	c. Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$	31.905
	d. Tingkat keuntungan (%)	$P = O/J \times 100 \%$	34,30 %
Balas jasa untuk faktor produksi			
14	Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$	33.000
	d. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R = M/Q \times 100\%$	0,010 %
	e. Sumbangan input lain (%)	$S = I/Q \times 100\%$	0,15%
	f. Keuntungan perusahaan (%)	$T = O/Q \times 100\%$	96,68 %

Sumber: Data Primer (2023)

Nilai tambah pada PT. Yakin Pasifik Tuna untuk produk Amerika yang terdiri dari produk saku, *steak, strip, cube, center cut, loin dan random cut* dengan sekali proses produksi dari kelima produk 10.000 kg. mendapatkan nilai tambah sebesar Rp32.000/kg dari 15.000 kg bahan baku. Dan rasio nilai tambah didapatkan sebesar 34,40% yang dikategorikan rasio nilai tambah dikatakan sedang sesuai dengan kriteria

rasio nilai tambah 15-40%. Karena data nilai tambah yang digunakan nilai tambah perbulan maka perhitungan adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Nilai tambah} &= \text{hasil nilai tambah} \times 30 \\ &\quad \text{(hari)} \\ &= 32.000/\text{kg} \times 30 \\ &= \text{Rp}960.000 \text{ kg/bulan} \end{aligned}$$

Jadi, didapatkan nilai tambah untuk ketiga produk (*slice, kiriotoshi dan hazai*) adalah sebesar Rp960.000

kg/bulan. Dapat disimpulkan dari perhitungannya kedua nilai tambah dari produk Jepang dan Amerika nilai tambah paling tinggi pada produk Jepang yaitu sebesar Rp4.380.000 kg/bulan dari ketiga produk yaitu *slice*, *kiriotoshi* dan *hazai*. Dengan harga jual Rp311.000/kg atau setara dengan 20 USD. Sedangkan produk Amerika yaitu saku, *steak*, *strip*, *cube*, *center cut*, *loin* dan *random cut* hanya mendapatkan nilai tambah sebesar Rp960.000 kg/bulan. Dengan harga jual

Rp140.000/kg atau setara dengan 9 USD.

ANALISIS KEUNTUNGAN

Adapun untuk memperoleh analisis keuntungan maka yang perlu dilakukan terlebih dahulu adalah menghitung biaya tetap dan biaya variabel maka akan diperoleh total biaya keseluruhan. Setelah itu menghitung penerimaan untuk mendapatkan analisis keuntungan.

Biaya Tetap

Tabel 7 Biaya Tetap pengolahan Ikan Tuna Pada PT. Yakin Pasifik Tuna di Lampulo Kota Banda Aceh

Biaya tetap	Jumlah (Rp)
a. Penyusutan alat	159.600.000
b. Pajak	47.917.000
Total biaya tetap	207.517.000

Sumber: Data Primer Diolah (2023)

Biaya Variabel

Tabel 8 Biaya Variabel Usaha Pengolahan Ikan Tuna Pada PT. Yakin Pasifik Tuna di Lampulo Kota Banda Aceh.

1. biaya variabel	(Rp)
a. bahan baku	2.400.000.000
b. tenaga kerja (HOK)	3.840.000
c. kardus	300.000
d. Gas Co	24.500.000
e. Plastik kemasan	120.000
f. Sabun cuci baju	300.000
g. isolasi	1.320.000
h. sarung tangan	450.000
i. Listrik	100.000.000
j. Transportasi	2.500.000
Total biaya variabel	2.533.330.000

Sumber: Data Primer Diolah (2023)

Tabel 9 Total Biaya Dari pengolahan ikan tuna Pada PT. Yakin Pasifik Tuna kota Banda Aceh

No	Total Biaya	Jumlah (Rp)
1.	Biaya Tetap	207.517.000
2.	Biaya Variabel	2.533.330.000
Jumlah		2.740.847.000

Sumber: Data Primer Setelah Diolah (2023)

Penerimaan Pengolahan Ikan Tuna

Tabel 10 Total Penerimaan Dari pengolahan ikan tuna Produk Jepang pada PT. Yakin Pasifik Tuna Kota Banda Aceh.

Penerimaan	
a. Produksi (Kg)	40.000 kg
b. Harga jual (Rp)	Rp311.000
Total penerimaan	Rp12.440.000.000

Sumber: Data Primer Diolah (2023)

Tabel 11 Total Penerimaan Dari pengolahan ikan tuna Produk Amerika pada PT. Yakin Pasifik Tuna Kota Banda Aceh.

Penerimaan	
a. Produksi (Kg)	40.000 kg
b. Harga jual (Rp)	Rp140.000
Total penerimaan	Rp5.600.000.000

Sumber: Data Primer Diolah (2023)

Keuntungan Pengolahan Ikan Tuna.

Keuntungan merupakan salah satu indikator yang penting dalam keberlangsungan suatu usaha kedepannya. Besar kecilnya keuntungan yang diperoleh PT. Yakin Pasifik Tuna tergantung pada jumlah produksi, harga produk, serta biaya-biaya yang dikeluarkan oleh PT. Yakin Pasifik Tuna. Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan total dengan biaya total. Dengan begitu, berikut adalah pola perhitungan biaya dan keuntungan pada PT. Yakin Pasifik Tuna:

$$\begin{aligned} \pi &= TR - TC \\ &= Rp12.440.000.000 - \\ &\quad Rp2.740.847.000 \\ &= Rp9.699.153.000 \text{ per sekali} \\ &\quad \text{ekspor} \end{aligned}$$

Jadi, keuntungan yang diperoleh PT. Yakin Pasifik Tuna pada proses pengolahan ikan tuna adalah sebesar Rp9.699.153.000 per sekali ekspor untuk produk Jepang.

$$\begin{aligned} \pi &= TR - TC \\ &= Rp5.600.000.000 - \\ &\quad Rp2.740.847.000 \\ &= Rp2.859.153.000 \text{ per sekali} \\ &\quad \text{ekspor} \end{aligned}$$

Sedangkan keuntungan yang diperoleh PT. Yakin Pasifik Tuna pada

proses pengolahan ikan tuna untuk produk Amerika adalah sebesar Rp2.859.153.000 per sekali ekspor. PT. Yakin Pasifik Tuna mendapatkan keuntungan lebih besar yaitu mengekspor produk ke Jepang daripada ke Amerika. Dengan demikian dapat disimpulkan semakin besar nilai tambah yang didapatkan semakin besar pula keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, maka diperoleh kesimpulan bahwa:

1. Pengolahan ikan tuna pada PT. Yakin Pasifik Tuna Kota Banda Aceh Kecamatan Kuta Alam dapat memberikan nilai tambah yang positif karena sesuai kriteria nilai tambah yaitu >0 . Produk Jepang (*slice*, *kiriotoshi*, dan *hazai*) mendapatkan nilai tambah sebesar Rp4.380.000 kg/bulan dengan rasio nilai tambah 70,53 % yang dikategorikan tinggi sesuai dengan kriteria $>40\%$. Produk Amerika (*saku*, *steak*, *strip*, *cube*, *center cut*, *random cut* dan *loin*) mendapatkan nilai tambah sebesar Rp960.000 kg/bulan dengan rasio nilai tambah 34,40 % dikategorikan sedang

sesuai dengan kriteria rasio nilai tambah 15-40%.

2. Pengolahan ikan tuna pada PT. Yakin Pasifik Tuna Kota Banda Aceh Kecamatan Kuta Alam memberikan keuntungan produk Jepang sebesar Rp9.699.153.000 per sekali ekspor. Produk Amerika memberikan keuntungan sebesar Rp2.859.153.000 per sekali ekspor. Dengan demikian dapat disimpulkan semakin besar nilai tambah yang didapatkan semakin besar pula keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan.

SARAN

Adapun saran yang dapat yang dapat peneliti berikan pada PT. Yakin Pasifik Tuna adalah sebagai berikut:

1. Perusahaan melakukan penambahan mitra-mitra supplier bahan baku yang ada diseluruh Aceh agar mencukupi target penerimaan bahan baku untuk kelancaran produksi
2. Saran untuk peneliti selanjutnya lebih memperdalam lagi tentang nilai tambah produk lainnya yang ada pada PT. Yakin Pasifik Tuna dan proses Farmer share dari Nelayan

DAFTAR PUSTAKA

- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village*. Bogor: The CPGRT Centre.
- Kipdiyah S, Hubeis M, dan Suharjo B. (2013). Strategi rantai pasok sayuran organik berbasis petani di Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung. *Manajamemen IKM*. 8(2): 99–114.
- Novia W, Zakaria WA, dan Lestari

- DAH. (2013). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Pengembangan Agroindustri Beras Siger. *JIIA*. 1(3): 210–217.
- Nurhayati, Popong. (2004). Nilai tambah produk olahan perikanan pada industri perikanan tradisional di DKI Jakarta. *Buletin Ekonomi Perikanan* 5.2
- Rangkuti, K., Siregar, S., Ningsih, K., & Thamrin, M. (2022). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Ikan di PT. Pelita Adi Pratama Tanjung Balai, Sumatera Utara. *JASc (Journal of Agribusiness Sciences)*, 5(2), 133-139.
- Soekartawi. (2000). *Pengantar Agroindustri*. Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi. (2006). *Analisis Usahatani*. Universitas Indonesia. (UI-Press).
- Suratiyah, K. (2006). *Ilmu usahatani*. Penebar Swadaya.