Jurnal Penelitian Agrisamudra
Vol. 13 No 1, June 2026
P-ISSN: 2460-0709, E-ISSN: 2685-6611
Available online: *https://ejurnalunsam.id/index.php/jagris*

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA IKAN LELE ASAP DI KECEMATAN TEBING TINGGI KABUPATEN SERDANG BEDAGAI SUMATERA UTARA

Adinda Luthfianur Tarigan1*, Siti Balqies Indra2*, Fiddini Alham3*
Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Samudra, Indonesia
* Corresponding author's e-mail: adindaluthfianur@gmail.com

ABSTRAK
Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya keuntungan dan nilai tambah dari ikan lele menjadi ikan lele asap pada Usaha Ikan Lele Asap Sumatera di Desa Paya Lombang Kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Serdang Bedagai Sumatera Utara. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode studi kasus. Dalam menentukan sampel penelitian ini menggunakan teknik purposive sampling. Data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan analisis nilai tambah metode Hayami yang dianalisis secara kuantitatif. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh nilai tambah pada usaha Ikan Lele Asap Sumatera di Desa Paya Lombang Kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Serdang Bedagai yaitu sebesar Rp5.468/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 22termasuk kategori sedang karena > 15. Besarnya nilai keuntungan yang diperoleh sebesar Rp2.264/kg dengan rasio keuntungan sebesar 41.
Kata Kunci: Nilai Tambah, Metode Hayami, Keuntungan

ABSTRACT
This study aims to analyze the amount of profit and added value from catfish to smoked catfish at the Sumatra Smoked Catfish Business in Paya Lombang Village, Tebing Tinggi District, Serdang Bedagai Regency, North Sumatra. The method used in this research is a case study method. In determining the sample of this study using purposive sampling technique. The data used consisted of primary data and secondary data. The analysis used in this study is to use the value-added analysis of Hayami method which is analyzed quantitatively. Based on the results of the study, it was obtained that the added value of the Sumatran Smoked Catfish business in Paya Lombang Village, Tebing Tinggi Subdistrict, Serdang Bedagai Regency was IDR 5,468/ kg with a value-added ratio of 22 including the medium category because> 15. The amount of profit value obtained amounted to Rp2,264 / kg with a profit ratio of 41% .
Keywords: Added Value, Hayami method, Profit

1. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi besar dalam sektor pertanian yang berperan dalam penyedia kebutuhan pangan dan berkontribusi dalam pembangunan perekonomian nasional.Salah satunya adalah subsektor perikanan yang memiliki kontribusi penting dalam memenuhi kebutuhan protein hewani bagi manusia (Batubara, M., & Pane, M. M., 2023). Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan (2024) jumlah produksi ikan di Indonesia pada tahun 2023 mencapai 23.539.734,77 ton. Sektor perikanan dibagi menjadi dua yaitu perikanan tangkap dan perikanan budidaya. Sektor perikanan tangkap di Indonesia ditaksir mencapai 8.178.309,40 ton dan sektor perikanan budidaya sebesar 15.361.425,37 ton.

Provinsi Sumatera Utara memiliki potensi besar dalam subsektor perikanan, baik perikanan tangkap maupun budidaya, dengan hampir seluruh daerah berkontribusi dalam produksi ikan budidaya. Salah satu komoditas unggulan adalah ikan lele. Berdasarkan data BPS Sumatera Utara (2023), Kabupaten Serdang Bedagai merupakan pemasok ikan lele terbesar kedua di

provinsi tersebut dengan produksi sebesar 17.296 ton, setelah Kabupaten Simalungun sebanyak 27.966 ton. Salah satu sentra budidaya ikan lele di Kabupaten Serdang Bedagai berada di Desa Paya Lombang, Kecamatan Tebing Tinggi. Di desa ini, ada usaha yang mengolah ikan lele menjadi produk olahan bernilai tambah, yaitu ikan lele asap. Proses pengasapan masih dilakukan secara tradisional menggunakan kayu bakar atau arang tempurung kelapa (Wodi & Cahyono, 2022).

Dalam proses produksi ikan lele menjadi ikan lele asap diperlukan komponen tambahan yaitu tenaga kerja, alat-alat produksi, dan lainnya. Pemilik usaha dalam menjalankan usaha ikan lele asap perlu memperhatikan biaya-biaya produksi yang dikeluarkan, baik biaya tetap maupun biaya tidak tetap sehingga dapat diketahui jumlah modal yang dikeluarkan dalam menjalankan usaha tersebut. Pengolahan ikan lele menjadi ikan lele asap diharapkan dapat memberikan peningkatan harga (nilai tambah) karena biaya yang terpakai dalam produksi menimbulkan harga baru yang lebih besar dibandingkan dengan keadaan tanpa produksi. Untuk mengetahui besarnya peningkatan harga (nilai tambah) yang diberikan oleh ikan lele menjadi ika lele asap, analisis nilai tambah sangat penting digunakan untuk menentukan apakah usaha yang dijalankan efektif dan produktif.

2. Metode Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada Bulan Februari 2025. Tempat yang menjadi daerah penelitian yaitu usaha Ikan Lele Asap Sumatera di Desa Paya Lombang Kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Serdang Bedagai.Penentuan daerah penelitian dilakukan secara sengaja (purposive).. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus (case study). Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah dan keuntungan usaha yang dianalisis secara kuantitatif.

Metode pemgumpulan data dalam penelitia ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diambil oleh peneliti sendiri dari sumber yang diteliti untuk kepentingan penelitiannya melalui wawancara, kuisioner,dan observasi. Dalam penelitian ini, pengumpulan data dilakukan dengan teknik wawancara langsung kepada pemilik sekaligus pengelola usaha Lele Asap Sumatera di Desa Paya Lombang Kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Serdang Bedagai yang dijadikan subjek penelitian. Data sekunder merupakan data yang sudah tersedia yang dikutip oleh peneliti guna kepentingan penelitiannya. Pengumpulan data sekunder yang di ambil dalam penelitian ini adalah data dari kepustakaan, instansi atau lembaga pemerintah yang terkait dengan penelitian (Sugiyono, 2018). Pada penelitian ini metode analisis data menggunakan analisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan lele asap ditentukan dengan metode Hayami. Analisis nilai tambah dengan metode Hayami. Berikut tabel perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami.

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Menurut Metode Hayami

No.	Variabel	Nilai Simbol
I.	**Output, Input dan Harga**	
1	Output (Kg)	(1)
2	Input (Kg)	(2)
3	Tenaga Keja (HOK)	(3)
4	Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5	Koefesien Tenaga Kerja (HOK)	(5) = (3)/(2)
6	Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II.	Penerimaan dan Keuntungan	
8	**Harga Bahan Baku(Rp/Kg)**	**(8)**
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)
10	Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) ×(6)
11	Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10)-(9)-(8)
	Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a)/(10)x100%

12	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5)x(7)
	Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a)x100%
13	Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a)-(12a)
	Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a)/(11a)x100%
III.	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14	**Margin (Rp/Kg)**	**(14) = (10)-(8)**
	Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a)/(14)x100%
	Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9)/(14)x100%
	Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a)/(14)x100%

Keriteria Nilai Tambah adalah :

Jika NT > 0, Berarti Usaha Ikan Lele Asap Sumatera memberikan nilai tambah (Positif)

Jika NT < 0, Berarti Usaha Ikan Lele Asap Sumatera Memberikan nilai tambah (Negatif)

Selain itu, Pada penelitian juga dilakukan pengujian nilai tambah menurut kriteria pengujian Hubeis dalam Mulidah dan Kusumawardani (2011) sebagai berikut.

Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase < 15□

Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase 15□ - 40□

Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase > 40□

3. Hasil dan Pembahasan

Penelitian ini menggunakan metode Hayami, karena dengan menggunakan metode Hayami hasil penelitian akan dapat dilihat secara sederhana, yaitu dengan cara perbandingan antara bahan mentah sebelum diolah akan dapat dihitung dengan menggunakan satuan kilogram.

Tabel 2. Perhitungan Nilai Tambah Usaha Ikan Lele Asap Sumatera Tahun 2025

No.	Variabel	Nilai
I.	**Output, Input dan Harga**	
1	Output (Kg/Bulan)	6.000
2	Input (Kg/Bulan)	21.000
3	Tenaga Keja (HOK/Bulan)	30
4	Faktor Konversi	0,29
5	Koefesien Tenaga Kerja (HOK)	0,001
6	Harga Output (Rp/Kg)	86.000
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	2.242.500
II.	Penerimaan dan Keuntungan	
8	**Harga Bahan Baku(Rp/Kg)**	**18.000**
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	1.104
10	Nilai Output (Rp/Kg)	24.571
11	Nilai Tambah (Rp/Kg)	5.468
	Rasio Nilai Tambah (%)	22
12	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	3.204
	Pangsa Tenaga Kerja (%)	59
13	Keuntungan (Rp/Kg)	2.264
	Tingkat Keuntungan (%)	41
III.	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14	**Margin (Rp/Kg)**	**6.571**
	Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	49
	Sumbangan Input Lain (%)	17

	Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	34

Berdasarkan dari hasil perhitungan nilai tambah pada tabel 6 produksi atau output untuk satu bulan produksi ikan lele asap pada Usaha Lele Asap Sumatera di Desa Paya Lombang Kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Serdang Bedagai adalah sebesar 6.000 kg ikan lele asap, dengan penggunaan bahan baku atau input sebesar 21.000 kg, dengan nilai jual sebesar Rp86.000/kg. Nilai faktor konversi ditentukan berdasarkan pembagian antara output yag dihasilkan dengan bahan baku yang dipergunakan, dimana nilai faktor konversi untuk produk ikan lele asap sebesar 0,29. Koefisien tenaga kerja pada usaha ikan lele asap ini adalah sebesar 0.001 diperoleh dari pembagian antara tenaga kerja dengan input (bahan baku) yang digunakan.

Nilai Output yang dihasilkan yaitu perkalian antara faktor konversi dengan harga output, diperoleh hasil sebesar Rp24.571. Kemudian nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bahan baku sebanyak 21.000 kg ikan lele segar/bulan menjadi 6.000 kg ikan lele asap adalah sebesar Rp5.487/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 22□, termasuk dalam kategori sedang. Menurut kriteria pengujian Hubeis dalam Maulidah dan Kusumawardani (2011) Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase 15□- 40□. Rasio nilai tambah merupakan persentase anatara nilai tambah dengan nilai output produk, sehingga dengan rasio sebesar 22□ berarti bahwa setiap 100 nilai produk olahan ikan lele mengandung nilai tambah sebesar Rp22. Jadi hasil dari perhitungan nilai tambah ikan lele menjadi ikan lele asap yaitu NT > 0 yang artinya usaha pengolahan ikan lele menjadi ikan lele asap memberikan nilai tambah.

Imbalan tenaga kerja adalah besarnya imbalan yang diterima oleh tenaga kerja usaha ikan lele asap yaitu sebanyak Rp3.204 yang artinya untuk tenaga kerja dapat menghasilkan pendapatan sebesar Rp3.204 untuk 1 kg ikan lele. Apabila pendapatan tenaga kerja dibagikan dengan nilai tambah yang diperoleh kemudian dikalikan 100□maka akan menghasilkan pangsa tenaga kerja, dimana pangsa tenaga kerja pada produksi ikan lele asap didapatkan hasil sebesar 59□ yang artinya apabila keuntungan pada produksi ikan lele asap sebesar 100□, maka tenaga kerja mendapatkan pendapatan sebesar 59□ dan sisanya diberikan kepada pengusaha sebagai keuntungan berusaha produksi ikan lele asap, sehingga keuntungan pada produksi ikan lele asap sebesar Rp2.264 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh ialah sebesar 41□. Nilai keuntungan tersebut merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Dengan demikian keuntungan yang diterima oleh pengolahan ikan lele menjadi ikan lele asap merupakan keuntungan bersih karena sudah dikurangi imbalan tenaga kerja

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan penelitian ini, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

Pendapatan yang diperoleh usaha Ikan Lele Asap Sumatera terdiri atas pendapatan kotor (nilai output) sebanyak Rp 24.571 per kilogram bahan baku dengan nilai keuntungan yang diperoleh sebanyak Rp 2.264/kg dengan tingkat keuntungan 41□.

Rasio nilai tambah yang diperoleh dari perhitungan dengan menggunakan metode Hayami sebesar 22□ berarti bahwa setiap Rp100 penerimaan ikan lele asap terdapat nilai tambah sebesar Rp22. Nilai tambah sebsar 22□ tersebut termasuk dalam kategori nilai tambah sedang.

5. Saran

SARAN

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan yang diperoleh, maka saran yang dapat penulis berikan kepada pemilik usaha Ikan Lele Asap Sumatera di Kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Serdang Bedagai adalah sebagai berikut. [Grab your reader's attention with a great quote from the document or use this space to emphasize a key point. To place this text box anywhere on the page, just drag it.]

Daftar Pustaka

Usaha Ikan Lele Asap Sumatera sebaiknya membuat laporan keuangan secara rutin agar arus kas masuk dan keluar dapat tercatat dengan baik sehingga lebih mudah untuk mengetahui berapa keuntungan yang diperoleh dan bagaimana perkembagan usaha dari waktu ke waktu.

DAFTAR PUSTAKA

Audria, C. M. P., Hendrarini, H., & Fitriana, N. H. I. (2023). Analisis Profitabilitas Dan Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele (Studi Kasus: Agroindustri Abon Ikan Lele Bu Tri, Kota Surabaya). Agroteksos, 33 (2), 475- 484.

Awami, S. N., Nurjayanti, E. D., & Subekti, E. (2019). Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Manyung Asap Di Kabupaten Demak. Jurnal Agrica, 12(2), 50-60.

Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Utara, 2023. Provinsi Sumatera Utara Tahun 2023. Provinsi Sumatera Utara : Badan Pusat Statistik.

Gunawan, A., & Sekamdo, M. A. (2022). Inovasi Teknologi Budidaya Ikan Yang Berkelanjutan Di Provinsi Sumatera Utara. ABDI SABHA (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat), 3(2), 301-308.

Kementrian Kelautan dan Perikanan. Indonesia. (2024).

Palohon, C. S., Rengkung, L. R., & Pangemanan, P. A. 2019. Analisis Nilai Tambah Kacang Shanghai " Konenci " Di Paslaten Kota Tomohon. Jurnal Agri - Sosio ekonomi, 14 (3), 1–297. https://doi.org/10.35791/agrsosek.1 4.3.2018.22325.

Ramadhan, H. Analisis nilai tambah dan pendapatan usaha pengasapan ikan lele di Kabupaten Bogor (studi kasus cv. citra dumbo, Kecamatan Gunung Sindur, Kabupaten Bogor) (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).

Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.