
**PEMBERDAYAAN PEREMPUAN DALAM MENINGKATKAN NILAI
TAMBAH HASIL LAUT MELALUI PROGRAM BAHARI
SEMBILANG MANDIRI DI KABUPATEN BANYUASIN****Yulian Junaidi, Siti Rachmi Indahsari, Ahmad Adi Suhendra, Siti
Ramadani Andelia**¹Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Indonesia,
^{2,3}PT Kilang Pertamina Internasional (PT KPI) Refinery Unit
(RU) III Plaju, ⁴Universitas IBA Palembang, Indonesia
E-mail: yulianjunaidi@fp.unsri.ac.id

Abstrak

Program Bahari Sembilang Mandiri (BERLARI) merupakan pemberdayaan masyarakat terpadu untuk menyelesaikan persoalan yang dihadapi oleh masyarakat pesisir yang berada di sekitar Taman Nasional Berbak Sembilang (TNBS) yang didukung oleh PT Kilang Pertamina International (KPI) Refinery Unit III Plaju. Program ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dan meningkatkan kondisi ekonomi dengan memanfaatkan sumber daya laut yang tersedia. Salah satu cara peningkatan ekonomi hasil laut yakni pemberdayaan perempuan untuk melakukan inovasi pengolahan ikan laut menjadi ikan asin di Dusun Sembilang Desa Sungsang IV Kabupaten Banyuasin. Latar belakang program karena masyarakat hanya mengandalkan produk laut segar sebagai sumber mata pencaharian, padahal hasil olahan laut seperti ikan asin memiliki nilai jual yang tinggi dan dapat dipasarkan luas ke seluruh Indonesia. Tujuan penelitian ini mendeskripsikan proses pemberdayaan perempuan di daerah 3T (tertinggal, terdepan, dan terluar) dan menganalisis nilai tambah pengolahan Ikan asin yang dilakukan oleh kelompok perempuan pada program bahari sembilang mandiri. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi berpartisipatif, catatan lapangan dan wawancara mendalam dengan informan. Analisis data yang digunakan adalah teknik kualitatif interaktif dan metode hayami. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa program inovasi hasil laut menjadi ikan asin dapat memberikan dampak manfaat ekonomi dan sosial bagi masyarakat pesisir khususnya perempuan. Selain meningkatkan pendapatan, program ini juga dapat mendorong terciptanya lapangan kerja baru, memperkuat ketahanan pangan, dan mendukung pengembangan ekonomi lokal. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan laut menjadi ikan asin adalah 48%. Nilai tambah pembuatan ikan tergolong sangat tinggi. Pembuatan ikan asin dapat meningkatkan nilai ekonomis produk seperti meningkatkan harga jual di pasaran dan memperpanjang masa simpan.

Kata Kunci: pemberdayaan perempuan, ekonomi hasil laut, kemandirian

Abstract

The Bahari Sembilang Mandiri Program (BERLARI) is an integrated community empowerment program to resolve problems faced by coastal communities around the Berbak Sembilang National Park (TNBS) which is supported by PT Kilang Pertamina International (KPI) Refinery Unit III Plaju. This program aims to empower communities and improve economic conditions by utilizing available marine resources. One way to improve the marine economy is to empower women to innovate the processing of marine fish into salted fish in Sembilang Hamlet, Sungsang IV Village, Banyuasin Regency. The

program's background is that the community solely depends on fresh marine products for their livelihood, while salted fish, a marine processed product with a high selling value, enjoys widespread marketability throughout Indonesia. The purpose of this study is to describe the process of empowering women in the 3T area (underdeveloped, outermost, and remote) and to analyze the added value of salted fish processing carried out by women's groups in the Bahari Sembilang Mandiri program. The research method used is descriptive qualitative with participatory observation data collection techniques, field notes, and in-depth interviews with informants. The data analysis used is based on interactive qualitative techniques and the Hayami method. The results of this study indicate that the innovation program of marine products into salted fish can provide economic and social benefits for coastal communities, especially women. In addition to increasing income, this program can also encourage the creation of new jobs, strengthen food security, and support local economic development. Processing marine fish into salted fish generates an added value of 48%. Making salted fish has a lot of added value. It can increase the economic value of products by raising market selling prices and extending their shelf life.

Keywords: women empowerment, marine economy, independence

Pendahuluan

Salah satu komponen utama program yang dilakukan yakni pemberdayaan ekonomi pengolahan hasil laut, seperti produksi ikan asin di Dusun Sembilang Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan (Yulian et al., 2022). Latar belakang diadakan program ini karena masyarakat di wilayah perairan yang sumber penghidupannya tergantung dengan hasil laut belum dapat memaksimalkan pendapatannya. Banyak hal yang dapat dihasilkan dari laut namun masyarakat belum mampu mengimbangi kemampuan (Kholek et al., 2023). Masih rendahnya motivasi dan kemauan masyarakat pada sasaran utama yakni perempuan untuk mengolah dan menciptakan ekonomi yang bernilai tinggi pada sektor produk laut.

Perempuan menghadapi kesulitan untuk mendapatkan pekerjaan karena pengetahuan, pendidikan, dan keterampilan perempuan pesisir masih terbatas (Dalimunthe et al., 2022; Yesninopy et al., 2023; Zubair & Semaun, 2023). Selain itu, mereka miskin dan marjinal karena tidak memiliki kemampuan untuk membangun bisnis sendiri. Maka dari itu, rata-rata perempuan pesisir berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Wanita di daerah pesisir juga dapat berperan sebagai penggerak ekonomi masyarakat pesisir, mengubah peran mereka dari ibu rumah tangga biasa menjadi pencari nafkah perlu dilakukan. Pentingnya program peningkatan kesejahteraan berbasis pemberdayaan perempuan. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pemenuhan ekonomi perempuan dalam keluarga. Pelatihan untuk mengolah ikan menjadi ikan asin merupakan aktivitas baru bagi masyarakat setempat. Diversifikasi pekerjaan anggota rumah tangga, juga dikenal sebagai multiplicity occupational, ternyata dapat meningkatkan daya ekonomi rumah tangga dalam pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari.

Program pemberdayaan perempuan ini memasukkan berbagai kegiatan olahan baru. Sebagai upaya untuk meningkatkan kondisi daya tawar perempuan pesisir di Dusun Sembilang, mereka berharap mereka dapat memperoleh kemandirian finansial. Oleh karena itu, tulisan ini akan membahas proses pemberdayaan perempuan inovasi program BERLARI untuk meningkatkan kapasitas perempuan dalam memberdayakan diri melalui pelatihan pengolahan ikan.

Dusun Sembilang Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin berada di wilayah perairan, di mana perekonomian masyarakatnya sangat tergantung pada hasil laut. Namun, kemampuan dalam menghasilkan olahan hasil laut masih belum mendapatkan nilai ekonomi. Hal tersebut membuat masyarakat hanya mengandalkan produk laut segar sebagai sumber mata pencaharian, padahal hasil olahan laut seperti ikan asin memiliki nilai jual yang tinggi dan dapat dipasarkan luas ke seluruh Indonesia.

Kelemahan utama produk laut adalah daya simpan yang singkat, yang dapat mengakibatkan penurunan kualitas dan kerusakan produk (Jannah et al., 2018; Kurniawan A. et al., 2023). Kelemahan ini dapat diatasi sekaligus meningkatkan nilai ekonomi produk dan kesejahteraan masyarakat melalui inovasi dalam pengolahan hasil laut (Hidayah et al., 2020). Untuk mengatasi kelemahan ini dan meningkatkan nilai ekonomi produk laut, dapat dilakukan berbagai inovasi pengolahan salah satunya adalah ikan asin.

Ikan dapat diubah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi berkat kemajuan dalam teknologi pengolahan (Aji et al., 2018). Metode pengawetan seperti pengasinan, pengasapan, atau pembekuan dapat memperpanjang masa penyimpanan produk laut (Herawati et al., 2020). Pengembangan metode pengemasan baru dapat mempertahankan kualitas dan memperpanjang masa penyimpanan produk olahan laut. Inovasi dalam pengolahan hasil laut meningkatkan pendapatan perempuan pesisir pengolah ikan asin, karena produk olahan memiliki nilai jual yang lebih tinggi daripada produk segar. Industri pengolahan hasil laut membuka peluang kerja baru, terutama bagi perempuan yang dapat berpartisipasi dalam proses pengolahan ikan dengan lebih baik. Masyarakat mendapatkan manfaat dari produk olahan dengan umur simpan yang lebih lama. Pengembangan sektor pariwisata dapat didukung oleh daya tarik kuliner dari makanan laut yang inovatif. maka dari itu perlu dilakukan pemberdayaan perempuan dengan memberikan pendampingan pengolahan hasil laut.

Untuk menggalakkan semangat dalam melakukan produksi ikan asin, analisis nilai tambah merupakan langkah penting yang dapat memberikan motivasi dan wawasan bagi para perempuan pesisir. Hal ini karena mereka dapat melihat potensi keuntungan yang lebih besar, peluang pengembangan usaha, serta peningkatan efisiensi dan kualitas produksi (Sa'adah, 2021; Sartika et al., 2022; Sriwana et al., 2022). Selain itu, pemahaman tentang nilai tambah juga dapat mendorong inovasi dalam pengolahan dan pemasaran produk ikan asin, yang pada akhirnya akan meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha. Dengan demikian, penelitian nilai tambah pembuatan ikan asin memiliki urgensi dari segi ekonomi, teknologi pengolahan, sosial, dan kebijakan untuk mendukung pengembangan industri perikanan yang berkelanjutan.

Metode Penelitian

Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari sumbernya (Sugiyono, 2015). Data dikumpulkan oleh peneliti secara langsung untuk mencapai tujuan penelitian. Untuk memperoleh data primer secara langsung, peneliti melakukan wawancara langsung di lapangan dengan petani berdasarkan daftar pertanyaan yang ter-struktur dalam bentuk kuesioner.

Data sekunder diperoleh dari instansi-instansi yang terkait seperti Badan Pusat Statistik, studi literatur terdahulu yang berhubungan dengan penelitian ini dalam bentuk skripsi, jurnal penelitian serta *website* resmi yang dapat mendukung penelitian ini. Dalam penelitian ini metode pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut:

Observasi

Observasi diartikan sebagai pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap gejala-gejala yang terdapat pada objek penelitian. Observasi ini dilakukan secara informal

sehingga mampu mengarahkan peneliti untuk mendapatkan sebanyak mungkin informasi yang berkaitan dengan masalah penelitian.

Wawancara dan diskusi

Wawancara merupakan percakapan dengan maksud mendapatkan suatu informasi. Percakapan ini dilakukan oleh dua pihak yaitu pewawancara yang mengajukan pertanyaan dan yang diwawancarai yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu. Penulis melakukan wawancara langsung dengan pihak-pihak yang bersangkutan dan melakukan diskusi bersama.

Kuesioner

Dilakukan dengan cara memberikan pertanyaan-pertanyaan dengan responden dengan panduan kuesioner maupun memberikan daftar pertanyaan untuk diisi oleh responden. Data yang diperoleh dapat diolah dan memberikan informasi tertentu kepada peneliti.

Penelitian ini bertujuan untuk membahas pertanyaan yang telah dirumuskan pada rumusan masalah. Data hasil yang diperoleh dari lapangan akan diolah secara analisis dan kemudian dilanjutkan dengan perhitungan matematis dan dijelaskan secara deskriptif pada pembahasan. Pengolahan data statistik dilakukan dengan microsoft excel yang merupakan bagian dari paket Microsoft Office. Analisis data untuk tujuan pertama yakni mendeskripsikan proses pemberdayaan perempuan menggunakan teknik kualitatif interaktif. Untuk menjawab tujuan kedua dalam penelitian ini menghitung nilai tambah dengan pendekatan metode hayami (Hayami et al., 1987) sebagai berikut :

$$NT = NP - (NBB + NBP)$$

Keterangan:

NT = Nilai tambah (Rp/Kg)

NP = Nilai produk olahan (Rp/Kg)

NB = Nilai bahan baku (Rp/Kg)

NBP = Nilai bahan penunjang (Rp/Kg)

Tabel 1. Kerangka Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Cara Perhitungan
Output, Input, Harga		
1	Total Output/Produksi (Kg)	(1)
2	Input BahanBaku (Kg)	(2)
3	Tenaga Kerja	(3)
4	Faktor Konversi (Kg)	(4) = (1)/(2)
5	Koefisien Tenaga Kerja (Kg/Bahan Baku)	(5) = (3)/(2)
6	Harga Rata-rata Produk (Rp/Kg)	(6)
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/Orang)	(7)
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Input 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) – (8) – (9)
	b.Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a) / (10) x 100%

12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (Rp/%)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (11a) \times 100\%$
Balas Jasa Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
	Pendapatan Tenaga Kerja	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$
	Sumbangan Input Lain	$(14b) = (9/14) \times 100\%$
	Keuntungan Pengusaha	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$

Hasil dan Pembahasan

Salah satu upaya penting untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir, khususnya keluarga nelayan, adalah pemberdayaan perempuan nelayan dalam meningkatkan nilai tambah hasil laut. Meningkatkan peran dan partisipasi perempuan dalam sektor perikanan, memberikan keterampilan pengolahan hasil laut untuk meningkatkan nilai tambah produk, meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga nelayan, dan menawarkan alternatif sumber penghasilan bagi perempuan nelayan. Ini sangat penting karena perempuan nelayan memiliki peran ganda dalam keluarga dan memiliki potensi besar untuk berkontribusi pada perekonomian. Bentuk Kegiatan Pemberdayaan: Pelatihan dan bimbingan teknis pengolahan hasil laut, pendampingan manajemen usaha dan pemasaran, penyediaan akses modal dan teknologi, dan penguatan kelembagaan kelompok. Langkah-langkah awal untuk pemberdayaan perempuan dalam meningkatkan nilai tambah hasil laut adalah melakukan identifikasi permasalahan untuk memberikan solusi.

Identifikasi Permasalahan dan Solusi

Berikut adalah tantangan dan permasalahan utama dalam pengolahan dan pemasaran ikan asin:

1. Pengolahan hasil laut ikan asin telah dilakukan namun hanya untuk konsumsi keluarga bukan sebagai sumber ekonomi keluarga.
2. Belum adanya listrik yang stabil sehingga proses pengeringan tidak dapat dilakukan selain menggunakan sinar matahari. Penggunaan alat pengering dan pengemasan tidak dapat maksimal.
3. Jaringan pemasaran hasil laut belum dimanfaatkan dengan baik.
4. Kemampuan masyarakat dalam pengemasan hasil olahan laut masih terbatas
5. Kurangnya pengetahuan tentang nilai dan kualitas hasil olahan laut ikan asin.
6. terbatasnya jaringan internet sebagai sarana pemasaran produk hasil olahan laut ikan asin
7. Belum adanya kelompok kerja pengolahan hasil laut ikan asin.

Dengan melakukan identifikasi tantangan-tantangan tersebut, diharapkan usaha pengolahan ikan asin dapat berkembang menjadi sumber ekonomi yang lebih baik bagi masyarakat.

Solusi yang ditawarkan

Program peningkatan kapasitas sumberdaya manusia khususnya para wanita dengan membentuk kelompok pengolahan hasil laut ikan asin. Kelompok ini bertujuan untuk meningkatkan peran perempuan dalam peningkatan ekonomi keluarga yang

bersumber dari pengolahan hasil laut ikan asin dengan membuat dan membuka jaringan pemasaran ke luar dusun Sembilang.

Dengan mengidentifikasi masalah dan solusi secara partisipatif, serta melibatkan berbagai pemangku kepentingan, diharapkan program pemberdayaan ini dapat meningkatkan kapasitas perempuan nelayan dalam mengolah dan memasarkan hasil laut, sehingga memberikan nilai tambah ekonomi bagi keluarga nelayan.

Langkah Inovasi

Penerapan langkah-langkah inovatif, diharapkan dapat meningkatkan kapasitas dan kemandirian ekonomi perempuan pesisir, khususnya dalam industri pengolahan ikan asin. Hal ini pada akhirnya akan berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan keluarga nelayan dan pembangunan ekonomi masyarakat pesisir secara keseluruhan. Berikut adalah langkah-langkah inovasi dalam pemberdayaan perempuan pada pendampingan pengolahan ikan asin.

1. Tahap Perencanaan

Untuk tahap perencanaan dalam pemberdayaan ekonomi perempuan, beberapa langkah yang dapat dilakukan antara lain:

- a. Melakukan pendataan terhadap kader perempuan yang memiliki kemauan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam rangka peningkatan ekonomi keluarga
- b. Melakukan koordinasi dengan aparat desa khususnya Kepala Dusun dan Ketua RT
- c. Perencanaan penentuan kelompok perempuan dalam melakukan kegiatan pengolahan hasil laut ikan asin.
- d. Merancang program peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam produksi ikan asin dan pemasaran hasil olahan laut ikan asin.
- e. merencanakan sosialisasi dan pelatihan pengolahan, pemasaran dan pengemasan hasil olahan laut ikan asin.
- f. Membuat perencanaan pertemuan rutin dan kunjungan ke rumah-rumah peserta kelompok dalam memproduksi hasil olahan laut ikan asin.



Gambar 1. Peserta Pelatihan

Tahap Pelaksanaan

Berikut adalah tahap pelaksanaan program pemberdayaan perempuan pengolahan hasil laut menjadi ikan asin:

- a. Melakukan pertemuan dengan perempuan pengolah hasil laut dengan berkoordinasi dengan kepala dusun dan ketua RT.
- b. Melakukan penentuan kelompok perempuan dalam melakukan kegiatan pengolahan hasil laut ikan asin.

- c. Melakukan sosialisasi dan pelatihan pengolahan, pemasaran dan pengemasan hasil olahan laut ikan asin.
- d. Memberikan alat dan bahan sebagai sarana dan prasarana dalam pengolahan hasil laut ikan asin.
- e. Melaksanakan kunjungan dan pertemuan rutin dalam pengolahan hasil laut ikan asin.

Dengan tahapan pelaksanaan ini, diharapkan program pemberdayaan dapat berjalan efektif dalam meningkatkan kapasitas dan pendapatan perempuan pengolah ikan asin di Dusun Sembilang. Pendampingan berkelanjutan menjadi kunci keberhasilan program dalam jangka panjang.



Gambar 2. Hasil pengolahan hasil laut ikan asin dan proses pengemasan



Gambar 3. Pertemuan rutin ke rumah-rumah penduduk peserta kelompok pengolahan hasil laut ikan asin



Gambar 4. Kegiatan pengolahan hasil laut ikan asin secara bersama-sama



Gambar 5. Pertemuan kelompok rutin dengan pendamping

Tahap Pelaksanaan

Tahap Evaluasi

Tahapan evaluasi dengan melakukan monitoring dan mengevaluasi kendala yang dihadapi oleh peserta kelompok pengolahan hasil ikan laut.



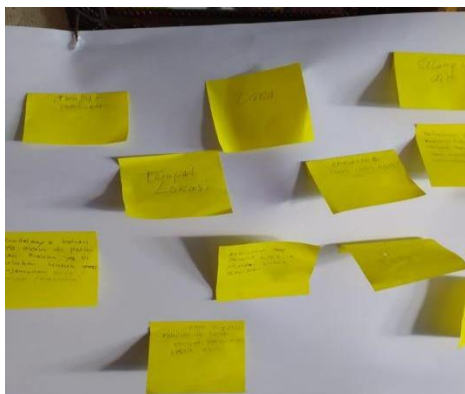
Gambar 6. Pelatihan pemasaran pengolahan hasil laut ikan asin



Gambar 7. Praktik pengolahan hasil laut ikan asin



Gambar 8. Melibatkan peserta langsung dalam pembuatan ikan asin yang berkualitas dengan nilai jual tinggi



Gambar 9. Menggali permasalahan, kendala dan harapan peserta kelompok dalam pengolahan hasil laut ikan asin



Gambar 10. Produk ikan asin dari Dusun Sembilang

Salah satu hasil dari pendampingan dan penelitian di Dusun Sembilang adalah sebagai berikut: Peningkatan pengetahuan dan keterampilan, kelompok perempuan di dusun Sembilang telah memperoleh pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah ikan

asin yang berkualitas tinggi dan bernilai jual tinggi sejalan dengan penelitian (Merdeka, 2022; Mitra, 2021) yang mengatakan bahwa pendampingan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Mereka diberi instruksi tentang metode pengolahan yang efektif mulai dari pemilihan bahan baku, penggaraman, pengeringan, dan pengemasan. Peningkatan akses pemasaran: Para perempuan yang bekerja sebagai pengolah ikan asin memperoleh pengetahuan dan akses yang lebih baik untuk mempromosikan produk mereka sama halnya dengan penelitian (Binawati et al., 2015; Susita et al., 2017).

Mereka diajarkan strategi pemasaran yang efektif, termasuk pemasaran *online* dan *offline*, serta distribusi ke luar daerah. Peningkatan kemampuan pengemasan: Para perempuan diajarkan bagaimana meningkatkan nilai jual dengan mengemas produk mereka dengan lebih baik. Mereka mempelajari penggunaan label yang informatif dan metode pengemasan yang menarik. Peningkatan ekonomi keluarga: Perempuan dapat meningkatkan pendapatan keluarga dengan mengolah ikan asin. Rumah tangga nelayan sekarang mendapatkan penghasilan tambahan dari usaha ini. Dampak Positif pada Pembangunan Desa: Keberadaan kelompok perempuan pengolah ikan asin telah membantu kemajuan Dusun Sembilang. Usaha ini menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan aktivitas ekonomi lokal, dan mendorong pertumbuhan industri perikanan desa sejalan dengan penelitian (Hastuti et al., 2022; Zubair & Semaun, 2023) yang menyatakan bahwa pemberdayaan kelompok perempuan mampu menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan aktivitas ekonomi lokal.

Hasil menunjukkan bahwa pengolahan ikan asin di Dusun Sembilang telah berhasil meningkatkan kapasitas ekonomi dan sosial masyarakat, khususnya kelompok perempuan, melalui program pemberdayaan perempuan. Program ini tidak hanya meningkatkan pendapatan keluarga, tetapi juga membangun ekonomi desa. Pembelajaran yang dapat diambil dalam peran kelompok perempuan pengolah hasil laut ikan asin dapat meningkatkan kepedulian pemerintah dusun khususnya dan pemerintah daerah umumnya dalam peningkatan kapasitas dan nilai jual produk hasil laut terhadap peningkatan ekonomi masyarakat Dusun Sembilang.

Nilai Tambah Pembuatan Ikan Asin

Perhitungan nilai tambah dalam pembuatan ikan asin memiliki beberapa keuntungan dan tujuan penting, termasuk mengetahui nilai ekonomi yang meningkat:

Produsen dapat menghitung nilai ekonomi tambahan dari pengolahan ikan segar menjadi ikan asin dengan menggunakan analisis nilai tambah (Akmar et al., 2024; Budi et al., 2022). Ini membantu dalam menilai keuntungan ekonomi dari proses pengolahan. Perhitungan nilai tambah juga membantu produsen menilai efisiensi proses produksi dengan membandingkan biaya input (bahan baku, tenaga kerja, dll) dengan nilai output (ikan asin). Analisis nilai tambah dapat membantu menciptakan strategi pengembangan bisnis dan meningkatkan daya saing produk ikan asin. Produsen dapat menemukan area potensial untuk inovasi dalam proses produksi atau pemasaran dengan mengetahui nilai tambah. Secara keseluruhan, penilaian kelayakan bisnis dibantu oleh analisis nilai tambah. Berikut adalah perhitungan nilai tambah produk ikan asin yang telah dilakukan.

Tabel 2. Nilai Tambah Pembuatan Ikan Asin

No.	Variabel	Satuan	Nilai	Hasil
I. Output, Input dan Harga				

1.	Output	Kg/Produksi	16
2.	Input	Kg/Produksi	30
3.	Tenaga Kerja	HOK/Produksi	2.00
4.	Faktor Konversi	HOK (Unit/produksi)	0.53
5.	Koefisien Tenaga Kerja	HOK/Kg	0.07
6.	Harga Output	Rp/Kg	60,000
7.	Upah Tenaga Kerja	Rp/HOK	50,000
II. Penerimaan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku	Rp/Kg	14,000
9.	Sumbangan Input Lain	Rp/Kg	2,500
10.	Nilai Output	Rp/Kg	32,000
11.	a. Nilai Tambah	Rp/Kg	15,500.00
	b. Rasio Nilai Tambah	%	48
12.	a. Pendapatan Tenagar Kerja	Rp/Kg	3,333
	b. Pangsa Tenaga Kerja	%	22
13.	a. Keuntungan	Rp/Kg	12,167
	b. Tingkat Keuntungan	%	78
III. Balas Jasa Untuk Faktor Produksi			
14.	Marjin	(Rp/Kg)	18,000
	Pendapatan Tenaga Kerja	%	19
	Sumbangan Input Lain	%	14
	Keuntungan Usaha	%	68

Berdasarkan hasil dari penelitian yang dilakukan, ikan laut dengan berat 30 kg sebagai input satu kali produksi dapat menghasilkan ikan asin dengan berat 16 kg/produksi. Pada pengolahan produk ini, umumnya diperlukan dua sampai tiga orang tenaga kerja untuk proses pembuatan ikan sains hingga siap dijual. Nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,07. Artinya untuk mengolah 100 Kg bahan baku maka dibutuhkan tenaga kerja sebanyak tujuh orang. Pembuatan ikan asin merupakan proses yang relatif sederhana dan mudah dilakukan. Tenaga kerja-wanita untuk membuat ikan asin hanya bertugas untuk melakukan pembersihan ikan, penggaraman, pengeringan dan pengemasan. Upah rata-rata tenaga kerja pada pembuatan ikan asin adalah Rp50.000/HOK. Kesederhanaan proses pembuatan ikan asin, membuat pengolahan ikan asin dapat dilakukan oleh banyak pelaku usaha termasuk ibu rumah tangga sehingga meningkatkan pendapatan mereka.

Penerimaan dan keuntungan dari penjualan ikan asin tergantung dari harga bahan baku yang ditentukan berdasarkan harga pasar yakni ikan laut. Bahan baku utama untuk pembuatan ikan asin adalah ikan laut yakni Ikan gelamoh, kenangin dan dorek dengan harga Rp14.000/kg. Terdapat pula input lainnya yakni garam, plastik dan stiker untuk kemasan dengan total harga Rp2.500/kg. Nilai output didapatkan dari hasil perkalian harga produk dengan faktor konversi, yaitu sebesar Rp32.000/kg. Artinya dari setiap satu kilogram bahan baku akan menghasilkan output dengan nilai sebesar Rp32.000. Nilai tambah yang dihasilkan dari proses pemanfaatan dan penjualan ikan asin yakni Rp15.500/kg. Nilai tambah didapatkan dari pengurangan nilai produk dengan harga

bahan baku. Rasio nilai tambah merupakan rasio antara nilai tambah dengan nilai output. Dalam penelitian ini, rasio nilai tambah yang dihasilkan dari pembuatan ikan asin sebesar 48% diatas 40% sama dengan penelitian yang dilakukan (Ramadani et al., 2013; Sa'adah, 2021; Sartika et al., 2022).

Hasil analisis nilai tambah ini juga menunjukan margin dari bahan baku ikan laut utuh menjadi ikan asin yang didistribusikan kepada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan usaha. Margin ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku ikan laut utuh, tiap pengolahan loin tuna adalah Rp18.000 yang didistribusikan kepada masing-masing faktor yaitu pendapatan tenaga kerja 19%, sumbangan input lain 14%, dan keuntungan usaha 68%.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang dilakukan dalam penelitian ini, maka didapatkan kesimpulan bahwa proses pemberdayaan perempuan di daerah 3T (tertinggal, terdepan, dan terluar) dilakukan dengan cara mengidentifikasi permasalahan dan solusi kemudian dilakukan tahap perencanaan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Dalam konteks memberikan kemandirian ekonomi melalui pembuatan ikan asin oleh, perempuan di daerah 3T dapat meningkatkan kapasitas diri dan kemandirian ekonomi. Nilai tambah dari pengolahan ikan laut menjadi ikan asin di Dusun Sembilang mempunyai nilai tambah yang sangat tinggi yakni sebesar 48% lebih dari 40%. Pembuatan ikan asin apat meningkatkan nilai ekonomis produk seperti meningkatkan harga jual di pasaran dan memperpanjang masa simpan.

Bibliography

- Aji, V. P., Yudhistira, R., & Sutopo, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1), 56. DOI:10.23917/jiti.v17i1.5611
- Akmar, N. H., Fakhriyyah, S., Cangara, A. S., Made, S., & Amiluddin, A. (2024). Analisis Nilai Tambah Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar. In *JIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan* (Vol. 7, Issue 6, pp. 5178–5185). Ainara. DOI:10.54371/jiip.v7i6.4423
- Binawati, D. K., Widyastuty, A. A. S. A., Widyastuti, S., & Nurhayati, I. (2015). Konservasi Hutan Mangrove Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Kawasan Pesisir. In *Prosiding Seminar Nasional "Research Month" 2015* (Vol. 1, Issue 1, pp. 311–319). core.ac.uk. <https://core.ac.uk/download/pdf/33698807.pdf>
- Budi, M., Wahyuni, S., & Yani, F. (2022). Analisis Nilai Tambah Ikan Hasil Laut Menjadi Ikan Asin Lidah Di Desa Sei Berombang Kecamatan Panai Hilir Kabupaten Labuhan Batu. In *Jurnal Agro Nusantara* (Vol. 2, Issue 1, pp. 36–42). Universitas Muslim Nusantara Al Washliyah Medan. DOI:10.32696/jan.v2i1.1175
- Dalimunthe, R. F., Siregar, H., Ekonomi, F., & Utara, U. S. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Perempuan dalam Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga pada Komunitas Wanita Pesisir Utara Kota Medan. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (SINAPMAS), September*, 80–84. <http://conference.um.ac.id/index.php/sinapmas/article/view/3195>
- Hastuti, K. P., Alviawati, E., Setiawan, F. A., Rahman, A. M., & Muhaimin, M. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Potensi Lokal untuk Meningkatkan Ketangguhan

- Masyarakat di Daerah Rawan Banjir. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 1(3), 55. DOI:10.20527/ilung.v1i3.4116
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: A Perspective from a Sunda Village*. CGPRT Centre.
- Herawati, E. R. N., Susanto, A., Nurhikmat, A., & Kurniadi, M. (2020). Kelayakan Usaha Serta Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Mangut Lele Kaleng. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), 156. DOI:10.26578/jrti.v14i2.5896
- Hidayah, Z., Nuzula, N. I., & Wiyanto, D. B. (2020). Analisa Keberlanjutan Pengelolaan Sumber Daya Perikanan di Perairan Selat Madura Jawa Timur. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 22(2), 101. DOI:10.22146/jfs.53099
- Jannah, M., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., & Werdiningsih, W. (2018). Peningkatan Mutu Dan Daya Simpan Ikan Pindang Kuning “Pindang Rumbuk” Dengan Perlakuan Lama Sterilisasi. *Pro Food*, 4(1), 311–323. DOI:10.29303/profood.v4i1.80
- Kholek, A., Abror, M. Y., Elake, G. L., & Akbar, D. T. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Program Mangrove in Action Di Dusun Sembilang Desa Sungsang Iv Banyuasin Sumatera Selatan. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(9), 1885–1892.
- Kurniawan A., E., Hasid, Z., & Busari, A. (2023). Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin pada Usaha Rumah Tangga di Bontang Kuala, Kalimantan Timur. In *Jurnal Galung Tropika* (Vol. 12, Issue 2, pp. 159–168). Universitas Muhammadiyah Parepare. DOI:10.31850/jgt.v12i2.1107
- Merdeka, P. H. (2022). Manajemen Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Pesisir Melalui Pemberdayaan Usaha Lokal Masyarakat: a Review. *Journal of Accounting, Management, Economics, and Business (ANALYSIS)*, 1(1), 1–9. <https://journals.eduped.org/index.php/analysis/article/view/180>
- Mitra, A. (2021). Efektifitas Pelaksanaan Program Penyuluhan Perikanan Dalam Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Desa Pulau Sarok, Kecamatan Singkil, Kabupaten Aceh Singkil. In *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* (Vol. 1, Issue 2, pp.1–11).download.garuda.kemdikbud.go.id. [http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=3537986&val=30895&title=Efektifitas pelaksanaan program penyuluhan perikanan dalam pemberdayaan masyarakat Nelayan Desa Pulau Sarok Kecamatan Singkil Kabupaten Aceh Singkil](http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=3537986&val=30895&title=Efektifitas%20pelaksanaan%20program%20penyuluhan%20perikanan%20dalam%20pemberdayaan%20masyarakat%20nelayan%20desa%20pulau%20sarok%20kecamatan%20singkil%20kabupaten%20aceh%20singkil)
- Ramadani, R., Hasyim, H., & Maryunianta, Y. (2013). Analisis dan penyusunan strategi pengembangan nilai tambah produk ikan asin. *Jurnal Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara*, 1–16. <https://www.neliti.com/publications/15091/analisis-dan-penyusunan-strategi-pengembangan-nilai-tambah-produk-ikan-asin>
- Sa’adah, W. (2021). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Mujair Menjadi Ikan Asin Di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(1), 466. DOI:10.25157/ma.v7i1.4709
- Sartika, S., Lubis, M. M., & Saleh, K. (2022). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan

- Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi kasus: Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang). *AGRISAINS: Jurnal Ilmiah Magister Agribisnis*, 4(1), 24–33. DOI:10.31289/agrisains.v4i1.1198
- Sriwana, I. K., Santosa, B., Tripiawan, W., & Maulanisa, N. F. (2022). Analisis Nilai Tambah Untuk Meningkatkan Keberlanjutan Rantai Pasok Agroindustri Kopi Menggunakan Hayami. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 9(2), 113. DOI:10.24853/jisi.9.2.113-122
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D (Quantitative Research Methods, Qualitative, and R&D)*. Afabeta.
- Susita, D., Mardiyati, U., & Aminah, H. (2017). Pelatihan Kewirausahaan Bagi Pelaku Usaha Kecil Dan Binaan Koperasi Di Rumah Susun Sederhana Sewa (Rusunawa) Cipinang Besar Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani (JPMM)*, 1(1), 58–72. DOI:10.21009/jpmm.001.1.05
- Yesninopy, Saifulloh Darlan, Wahidin, Kusnida Indrajaya, Hendrowanto Nibel, Susan Daniel, Endah Yusma Pratiwi, Ade Yusuf Ferudyn, Mardiana, & Dinda. (2023). Community Empowerment Through Entrepreneurship Development of Processed Haruan Fish for Housewives in Tumbang Rungan Village Palangka Raya City. In *BALANGA: Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan* (Vol. 11, Issue 2, pp. 157–162). e-journal.upr.ac.id. DOI:10.37304/balanga.v11i2.11741
- Yulian, J., Ahmad Adi, S., & Siti Rachmi, I. (2022). Pendekatan Partisipatif Dalam Program Bahari Sembilang Mandiri Sebagai Upaya Peningkatan Inisiatif Lokal. *Jurnal Locus Penelitian Dan Pengabdian*, 1(7), 496–504. DOI:10.58344/locus.v1i7.168
- Zubair, M. K., & Semaun, S. (2023). Pemberdayaan Istri Nelayan Ujung Lero Dalam Mengolah Produk Home Industry Berbahan Dasar Ikan. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 363–370. DOI:10.59395/altifani.v3i3.391



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).