

Penerapan Metode Hayami dalam Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Amplang

Yarna Hasiani^{1*}, Fuzi Maulana Ash'ari², Suslinawati³, Pandi⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin

DOI: <https://doi.org/10.36589/rs.v14i1.280>

Article Info

Received: June 16, 2024

Revised: June 26, 2024

Accepted: June 28, 2024

Correspondence:

Phone: +6287869074463

Abstract: Fish is a perishable food so special handling is required to maintain its quality. Post-harvest handling of agricultural and fishery products is an activity downstream agribusiness subsystem. Post-harvest handling has an impact on selling prices. This Research aims to analyze the added value of the processing of milkfish (*Chanos chanos*) into "Amplang" (Indonesian traditional snack) in Rampa Manunggul Village, Sampanahan Subdistrict, Kotabaru Regency, South Kalimantan Province. Data analysis in this research used the Hayami method. Data was collected using the case study method on Amplang processing business "Sinar Laut". The results of this research show that based on the Hayami method analysis. The added value of milkfish processing in the "Sinar Laut" amplang business is IDR. 101,226/ kg of raw materials with a business owner's profit of 65.02% and a value added ratio of 72.30%, the value added ratio is included in the high category, because the value ratio is more than 40%.

Keywords: Added Value, Amplang, Hayami Method, Milkfish

Citation: Hasiani, Yarna., Ash'ari, Fuzi Maulana., Suslinawati., Pandi. (2024). Penerapan Metode Hayami dalam Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Bandeng, nRawa Sains: Jurnal Sains STIPER Amuntai, 14(1), 7-13. doi: <https://doi.org/10.36589/rs.v14i1.280>

Pendahuluan

UMKM umumnya berbasis pada sumberdaya ekonomi lokal dan tidak bergantung pada impor, serta hasilnya mampu diekspor. Dengan demikian, pengembangan UMKM diharapkan akan meningkatkan stabilitas ekonomi makro, karena menggunakan bahan baku lokal dan memiliki potensi ekspor (Sarwono, 2015)

Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu dari sekian banyak komoditas perikanan pada perairan payau yang memiliki potensi untuk dibudidayakan dan dimanfaatkan sebagai olahan atau produk siap konsumsi (*ready to eat*) atau produk siap masak (*ready to cook*) karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Ikan bandeng merupakan bahan pangan yang cukup *familiar* bagi masyarakat Indonesia, ikan bandeng dikenal sebagai *milkfish*.

Ikan bandeng merupakan komoditas andalan pengembangan budidaya tambak air payau dan tawar. Ikan Bandeng memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan spesies lainnya, antara lain adalah teknik pembenihannya mudah dikuasai, tahan terhadap perubahan lingkungan yang ekstrim, tanggap terhadap

pakan buatan yang telah tersedia secara komersial, dapat dipelihara dengan kepadatan tinggi dan tidak bersifat kanibalisme. (Khoiriyah et al., 2019)

Ikan merupakan bahan pangan dengan kandungan gizi yang sangat tinggi, khususnya kandungan protein yang sangat baik untuk pertumbuhan dan kecerdasan. (Rijal, 2016). Namun demikian ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) sehingga diperlukan penanganan khusus guna mempertahankan mutunya. Metode yang dapat digunakan untuk meningkatkan mutu dan nilai ekonomis dari produk perikanan adalah penanganan pascapanen dengan mengolahnya menjadi makanan siap saji atau siap konsumsi. Salah satu contoh dari pengolahan ikan adalah kerupuk ikan, bakso ikan dan nugget ikan.

Penanganan pasca panen produk pertanian maupun perikanan adalah kegiatan subsistem agribisnis hilir. Penanganan pasca panen berdampak pada harga jual komoditas tersebut. pasca panen (*postharvest*) sering disebut sebagai pengolahan primer (*primary processing*). Sifat produk pertanian yang musiman, mudah rusak, *bulky* (makan tempat) dan produksi tidak seragam atau kualitas

Email: yarna903@gmail.com (*Corresponding Author)

beragam, oleh karena itu setiap produk pertanian maupun perikanan diperlukan pengolahan untuk memaksimalkan hasil atau keuntungan dan menambah waktu penyimpanan serta meningkatkan nilai tambah produk pertanian tersebut.

Penggunaan ikan bandeng sebagai bahan utama dalam produk olahan merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomis dari ikan bandeng jika dibandingkan dengan menjual ikan bandeng tanpa olahan. Salah satu produk olahan dari ikan Bandeng adalah Amplang. Amplang merupakan salah satu makanan tradisional dari Indonesia yang berbahan dasar dari ikan, ikan yang umumnya digunakan untuk pembuatan amplang adalah ikan tenggiri, namun dengan harga ikan tenggiri yang tinggi maka akan berdampak pada harga jual produk amplang, sebagai salah satu alternatif pengganti ikan tenggiri dalam pembuatan amplang adalah ikan bandeng. Kegiatan pemanfaatan ikan bandeng menjadi bahan utama pembuatan amplang telah dilakukan oleh usaha amplang “sinar laut” yang berlokasi di Desa Rampa Manunggul Kecamatan Sampanahan Kabupaten Kotabaru.

Berdasarkan latar belakang diatas penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah pengolahan ikan bandeng menjadi kerupuk amplang di desa Rampa Manunggul Kecamatan Sampanahan Kabupaten Kotabaru Provinsi Kalimantan Selatan.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Rampa Manunggul Kecamatan Sampanahan Kabupaten Kotabaru selama 3 (tiga) bulan yakni mulai bulan Maret sampai dengan Mei 2024.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data Kualitatif dan data Kuantitatif. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari observasi langsung sedangkan data sekunder tersebut bersumber dari literatur, hasil laporan penelitian, artikel atau jurnal serta diperoleh dari badan pusat statistik berupa data wilayah desa dan kecamatan.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini dengan menggunakan metode analisis nilai tambah. Analisis nilai tambah dengan metode Hayami merupakan metode pengukuran nilai tambah yang sederhana. Metode Hayami adalah salah satu metode atau cara untuk memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan diperoleh dari selisih nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya (Husniar et al., 2023). Kelebihan Metode ini adalah memberikan kemudahan dan pemahaman serta informasi yang cukup lengkap untuk pelaku usaha, investor maupun pekerja. (Hidayat et al., 2012), sedangkan menurut Aponno & Siahaya, (2023) menyebutkan bahwa metode Hayami

memiliki keunggulan yakni dapat diketahuinya besaran nilai tambah dan outputnya serta berapa besar hasil balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi.

Metode penarikan sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah metode survei dengan teknis observasi. Data dikumpulkan dengan metode studi kasus pada usaha pengolahan amplang “Sinar Laut” di Desa Rampa Manunggul Kecamatan Sampanahan Kabupaten Kotabaru.

Hasil dan Pembahasan

1. Gambaran Umum Usaha Amplang “Sinar Laut”

Desa Rampa Manunggul memiliki luas wilayah 45,96 km², berjarak 20 km dari ibukota Kecamatan Sampanahan dan berjarak 280 km dari ibukota Kabupaten Kotabaru. Secara geografis Desa Rampa Manunggul berbatasan dengan wilayah lainnya di sebelah utara berbatasan dengan Desa Manunggul Baru, sebelah timur berbatasan dengan Desa Sekumbang, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Tanjung Samalantakan dan di sebelah Barat berbatasan dengan Desa Gunung Batu Besar. (BPS, 2023)

Usaha pengolahan ikan bandeng menjadi amplang dengan merk dagang “Sinar Laut” yang menggunakan bahan baku utama ikan bandeng yang didapatkan dari produksi hasil tambak lokal disekitar desa. Usaha ini didirikan sejak tahun 2015 oleh ibu Rukayah yang berusia 35 tahun. berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, hingga saat ini usaha amplang “Sinar Laut” belum mendapatkan pembinaan dari dinas terkait. Berdasarkan usia pemilik usaha, termasuk kedalam rentang usia produktif yakni usia 15 – 64 tahun (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2021). Pada rentang usia produktif cenderung lebih mudah dan cepat beradaptasi, mengadopsi teknologi serta cenderung memiliki kondisi fisik yang lebih kuat jika dibandingkan dengan usia non produktif sehingga menunjang kinerja dan produktivitas. (Ukkas, 2017).

Pengalaman dan lama usaha akan dijadikan salahsatu indikator dalam pertimbangan mengambil keputusan dan manajemen risiko bisnis UMKM guna meminimalisir kerugian dan atau meminimalisir risiko yang timbul, terutama risiko finansial dan risiko operasional. Menurut Sarwono, (2015), Manajemen risiko adalah metode yang logis dan sistematis untuk mengidentifikasi, menganalisis, menilai, memperlakukan, memantau dan mengkomunikasikan risiko yang melekat pada setiap aktifitas, fungsi atau proses dengan cara yang memungkinkan perusahaan meminimumkan kerugian dan memaksimalkan peluang. Manajemen risiko pada dasarnya dilakukan melalui proses-proses sebagai berikut; a. Identifikasi risiko; b. Evaluasi dan pengukuran risiko, dan; c. Pengelolaan risiko.

Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang menggunakan sumberdaya lokal yang melimpah sebagai bahan baku utama memiliki peranan dalam peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat dan dapat dijadikan salah satu potensi daerah melalui produk unggulan daerah yang menawarkan ciri khas kedaerahan oleh karena itu sangat diperlukan peran pemerintah melalui dinas terkait untuk menumbuhkembangkan potensi UMKM melalui memberikan kemudahan akses permodalan, peningkatan pengetahuan dan implementasi teknologi, Menurut Salam & Prathama, (2022) dan Wibowo et al., (2022) menjelaskan bahwa pemerintah daerah memiliki peran dalam memberikan dorongan untuk mengembangkan UMKM dengan tujuan agar UMKM daerah semakin berkembang dan berkontribusi dengan baik dalam perekonomian daerah, selain itu menurut Anto et al., (2023) Pemerintah memiliki peran sebagai inovator, regulator, fasilitator dan motivator dalam mendorong kompetensi kewirausahaan pelaku UMKM. Menurut Nurhayati & Prathama, (2022) Perekonomian suatu daerah dapat mencapai kesejahteraan dengan memaksimalkan potensi daerahnya, salah satu caranya adalah dengan memanfaatkan potensi daerah melalui pengembangan sektor UMKM.

Usaha Amplang "Sinar Laut" memiliki 3 orang tenaga kerja dengan bahan baku ikan bandeng jantan

sebanyak 5 kg dan produksi amplang sebanyak 12,5 kg dalam 1 kali periode produksi. Pemilihan bahan baku yang segar merupakan hal mutlak dalam pengolahan hasil sektor pertanian terutama di subsektor perikanan, karena tingkat kesegaran bahan baku akan mempengaruhi kualitas dari produk akhir. Pendapat Noerieana et al., (2021) untuk menjaga kualitas produk maka standar bahan baku ikan yang dipilih harus masih segar, karena semakin segar ikan maka hasil produksi dan kualitas produk akan semakin bagus, sedangkan menurut Andhikawati et al., (2023) Kesegaran baku mutu merupakan satu hal yang sangat penting dalam menentukan kualitas suatu ikan. kesegaran baku mutu meliputi bentuk fisik, aroma, dan juga tekstur. Hal tersebut sangatlah mempengaruhi penilaian konsumen secara sadar maupun tidak sadar.

Ikan bandeng yang digunakan dalam usaha amplang "Sinar Laut" adalah ikan bandeng jantan yang didapatkan secara langsung dan segar yang berasal dari tambak lokal disekitar Desa Rampa Manunggul Kecamatan Sampanahan Kabupaten Kotabaru, menurut Ayuningsih et al., (2022), produk amplang yang dihasilkan dengan menggunakan ikan bandeng jantan akan terasa lebih nikmat.

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Per Produksi

No	Variabel Output, Input, Harga	Rumus	Hasil Perhitungan
1.	Output (Kg)	1	12,5
2.	Input (Kg)	2	5
3.	Input tenaga kerja (HOK)	3	3
4.	Faktor konversi	$(4) = (1) / (2)$	2,5
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK)	$(5) = (3) / (2)$	0,6
6.	Harga Output (Rp / Kg)	6	56.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp / HOK)	7	30.000
Pendapatan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku (Rp /Kg)	8	12.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp /Kg)	9	26.774
10.	Nilai Output (Rp /Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	140.000
11.	a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	$(11a) = (10)-(9)-(8)$	101.226
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$	72,30
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp /Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	18000
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$	17,78
13.	a. Keuntungan (Rp /Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$	83.226
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a)/(11a) \times 100\%$	82,22
Balas Jasa untuk Faktor Produksi			
14.	Margin (Rp /Kg)	$(14) = (10) - (8)$	128.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$	14,06
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$	20,92
	c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	$(14c) = (13a)/(14) \times 100\%$	65,02

Sumber : Data Primer Diolah (2024)

2. Analisis Nilai Tambah

Berdasarkan hasil analisis nilai tambah metode Hayami terhadap pengolahan ikan bandeng menjadi amplang pada usaha amplang “Sinar Laut” dalam 1 kali proses produksi pada tabel 1 memperlihatkan bahwa harga bahan baku bandeng jantan sebesar 12.000/kg dengan jumlah input sebesar 5 kg dan menghasilkan Amplang sebanyak 12,5 kg, sehingga didapatkan nilai konversi bahan baku (input) dan produksi sebesar 2,5. Artinya 1 kg bahan baku ikan bandeng jantan ditambah dengan bahan penolong maka akan menghasilkan 2,5 kg amplang, konversi ini tergolong rendah jika dibandingkan berdasarkan penelitian Wahyudi et al., (2023) mengemukakan bahwa 1 kg ikan bandeng yang diolah menjadi amplang menghasilkan konversi sebesar 6,67. Artinya 1 kg bahan baku ikan bandeng akan menghasilkan amplang sebanyak 6,67 kg, dan dibandingkan dengan nilai konversi olahan ikan bandeng lainnya, yakni sebagai abon ikan bandeng berdasarkan penelitian Damayanti, (2018) bahwa setiap pengolahan 1 Kg ikan bandeng akan menghasilkan 3,5 kg abon ikan bandeng.



Gambar 1. Proses Pengambilan Daging Ikan Bandeng

Menurut Ash'ari et al., (2023) Faktor konversi produk dari suatu komoditas hasil pertanian tergantung dari kondisi bahan baku, tingkat kesegaran atau kualitas dari bahan, produk pertanian itu bersifat mudah rusak sehingga dibutuhkan penanganan produk hasil pertanian yang tepat. Kualitas bahan baku yang semakin baik akan berdampak terhadap besarnya rasio faktor konversi suatu produk olahan atau produk pascapanen karena semakin produktif pengolahannya, tidak banyak bahan baku yang terbuang pada proses pengolahan,

Sumbangan input lain dalam usaha amplang “Sinar Laut” terdiri atas kemasan, label, tepung tapioka, tepung terigu, telur ayam, soda kue, minyak goreng, garam dan penyedap rasa serta penyusutan alat yang dihitung dalam 1 kali produksi/kg bahan baku, sehingga didapatkan nilai sumbangan input lain sebesar Rp. 26.774/kg bahan baku ikan bandeng yang diolah untuk menjadi amplang. Tingginya sumbangan input lain ini akan berdampak terhadap besaran nilai tambah suatu produk olahan yang diproduksi (Ash'ari et al., 2023), sedangkan menurut Amar

et al., (2019) Sumbangan input lain adalah input perhitungan dari penggunaan bahan-bahan lainnya selain bahan baku produk dan tenaga kerja dalam proses pertambahan nilai produk yang terdiri dari bahan bakar, bahan penolong, bahan kemasan serta penyusutan alat yang digunakan dalam proses produksi.

Harga jual produk amplang “Sinar Laut” dijual per bungkus dengan ukuran 250 gram dengan harga per kemasan sebesar Rp. 14.000 jadi per kilogram amplang adalah sebesar Rp. 56.000.-. harga ini tergolong lebih rendah jika dibandingkan dengan harga amplang yang diteliti oleh Alfariyati et al., (2019) yakni sebesar Rp. 82.000/kg. Penetapan harga tersebut dilakukan oleh ibu Rukayah sebagai pemilik usaha amplang “Sinar Laut” berdasarkan produk amplang yang diproduksi berbahan baku utama ikan bandeng yang harganya lebih murah dibandingkan dengan ikan tenggiri. Penetapan harga yang terjangkau dapat dijadikan sebagai salah satu faktor dalam mempengaruhi preferensi konsumen untuk membeli suatu produk, harga yang terlalu tinggi akan mempengaruhi minat konsumen dan loyalitas konsumen dalam membeli produk yang kita tawarkan, konsumen akan beralih ke produk sejenis dengan harga yang lebih murah. Menurut Sari & Maryam, (2020) Penetapan harga pada suatu produk makanan haruslah sesuai dan wajar dengan kualitas produk yang ditawarkan. Tingginya harga yang ditawarkan tersebut harus sesuai dengan manfaat yang akan diterima oleh konsumen yang mengkonsumsinya. Oleh karena itu harga, kualitas dan ketersediaan kerupuk amplang mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap loyalitas konsumen. Penentuan harga jual pada suatu produk merupakan keputusan yang cukup sulit bagi para produsen, beberapa faktor yang dapat dijadikan bahan pertimbangan produsen dalam penentuan harga jual produknya adalah harga bahan baku utama dan bahan baku penolong serta bahan penunjang produksi lainnya (Ash'ari et al., 2023).



Gambar 2. Proses Pencetakan Amplang

Nilai output pada analisis nilai tambah metode Hayami diperoleh dari hasil perhitungan hasil dari faktor konversi dikali dengan harga output dari produk (Rp/kg),

berdasarkan perhitungan tersebut nilai output dalam pengolahan ikan bandeng menjadi amplang pada usaha amplang "Sinar Laut" adalah sebesar Rp. 140.000/ Kg. semakin tinggi tingkat faktor konversi maka akan semakin tinggi nilai output yang dihasilkan.

Keuntungan pengolahan ikan bandeng menjadi amplang pada usaha amplang "Sinar Laut" merupakan selisih antara nilai tambah dan pendapatan/ imbalan tenaga kerja. Nilai keuntungan tersebut merupakan nilai tambah bersih yang diterima oleh industri. Keuntungan yang didapat sebesar Rp. 83.266/kg, dengan tingkat keuntungan sebesar 82,22%, dengan persentase keuntungan pemilik usaha sebesar 65,02%

Nilai Tambah pengolahan ikan bandeng menjadi amplang pada usaha amplang "Sinar Laut" merupakan selisih antara nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku, sehingga dari perhitungan tersebut diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 101.226/ kg bahan baku.

Rasio nilai tambah dalam metode Hayami diperoleh dari hasil perhitungan nilai tambah (Rp/kg) dibagi nilai output (Rp/Kg) dikali 100%, berdasarkan perhitungan tersebut rasio nilai tambah dalam pengolahan ikan bandeng menjadi amplang pada usaha amplang "Sinar Laut" adalah sebesar 72,30%, termasuk dalam kategori tinggi. Menurut Kipdiah et al., (2013) Kategori nilai tambah adalah dikatakan rendah jika nilai rasio <15%, dikatakan sedang jika nilai rasio 15-40%, dan dikatakan tinggi jika nilai rasio >40%. Berdasarkan rasio nilai tambah ikan bandeng menjadi amplang memiliki rasio nilai tambah yang tinggi. dibandingkan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rahmawati et al., (2023) di Amplang Kuku Macan Al- Izza menyebutkan bahwa nilai tambah bahan baku ikan bandeng jantan yang diolah menjadi produk amplang "kuku macan" adalah sebesar Rp. 276.125 per kg, dengan tingkat rasio nilai tambah yang tergolong tinggi yakni sebesar 76,70%. Rasio nilai tambah pengolahan ikan bandeng menjadi amplang pada usaha amplang "Sinar Laut" relatif sedikit lebih rendah.

Rasio nilai tambah pengolahan ikan bandeng menjadi amplang pada usaha amplang "Sinar Laut" relatif lebih tinggi jika dibandingkan dengan produk olahan berbahan utama ikan bandeng lainnya seperti bandeng krispi, otak-otak bandeng, abon bandeng dan bandeng presto. Penelitian Safira, (2021) yang menganalisis nilai tambah olahan ikan bandeng menjadi bandeng krispi memiliki rasio nilai tambah yang tergolong kedalam kategori tinggi yakni sebesar 69,71% dengan nilai tambah sebesar Rp. 219.350 per kg, sedangkan berdasarkan penelitian Sa'adah, (2023) yang menganalisis nilai tambah olahan ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng memiliki rasio nilai tambah yang tergolong kedalam kategori sedang yakni sebesar 30,70% dengan nilai tambah sebesar Rp. 30.733,2 per kg, sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Farizah & Hasan, (2021) yang menganalisis rasio nilai tambah ikan bandeng menjadi 2 produk, yakni otak-otak

bandeng memiliki rasio nilai tambah sebesar 25,78% dengan nilai tambah sebesar Rp. 24.487 per kg dan menjadi abon bandeng dengan rasio nilai tambah 49,28% dan nilai tambah sebesar Rp. 36.962 per kg, sedangkan penelitian Afandy et al., (2020) yang menganalisis nilai tambah ikan bandeng menjadi ikan bandeng presto memiliki rasio nilai tambah sebesar 42,44% dengan nilai tambah sebesar Rp. 21.219 per kg.

3. Pemasaran Produk Amplang "Sinar Laut"

Produk amplang "Sinar Laut" masih dipasarkan secara lokal sebagai oleh-oleh khas desa Rampa Manunggul Kecamatan Sampanahan Kabupaten Kotabaru. Keterbatasan teknologi dan jangkauan pemasaran yang masih secara lokal akan berakibat tidak berkembangnya saluran pemasaran dari suatu produk. Salah satu cara dalam mengembangkan saluran pemasaran suatu produk UMKM adalah dengan melakukan pemasaran secara digital yang memanfaatkan *platform* media sosial dan *platform* perdagangan secara elektronik (*e-commerce*) untuk penyebarluasan produk. Menurut Maria et al., (2024) Salah satu peluang untuk memperluas akses pasar dari produk UMKM adalah melalui platform *e-commerce*. Adopsi teknologi memungkinkan UMKM untuk mencapai pasar yang lebih luas, mengoptimalkan operasi, dan memberikan layanan yang lebih baik kepada pelanggan. Pemanfaatan literasi digital yang mumpuni akan memberikan kemudahan UMKM dalam pengelolaan bisnis yang lebih efisien, meningkatkan produktivitas, dan memudahkan dalam pengembangan strategi pemasaran yang lebih efektif.



Gambar 2. Produk Amplang Sinar Laut

Produk amplang "Sinar Laut" masih dipasarkan dengan minim identitas produk sehingga akan menjadi kurang dikenalnya produk tersebut, akan mudah untuk di-*rebranding* oleh pelaku usaha sejenis, pelabelan atau penulisan merk dagang pada kemasan akan memudahkan konsumen untuk mengenali dan mengambil keputusan pembelian terhadap produk yang ditawarkan oleh

produsen, selain itu memberikan kesan produk tersebut memiliki daya tarik dan daya saing serta memudahkan produsen dalam melakukan kegiatan promosi. Menurut Imani et al., (2023) label merupakan identitas dari produk yang akan dipasarkan dengan adanya label akan mempermudah konsumen untuk memilih produk yang akan dibeli, dalam label suatu produk terdapat informasi berupa *brand*, komposisi, legalitas dan petunjuk produk, pelabelan dapat menjadi penguat *branding* usaha dalam persaingan usaha sejenis yang ketat. Pemberiaan label pada produk akan membantu konsumen untuk membuat keputusan yang tepat saat membeli produk.

Simpulan

Nilai tambah pengolahan ikan bandeng menjadi amplang pada usaha amplang “Sinar Laut” adalah sebesar Rp. 101.226/ kg bahan baku dengan keuntungan pemilik usaha sebesar 65,02% dan rasio nilai tambah sebesar 72,30%, rasio nilai tambah tersebut termasuk ke dalam kategori tinggi, karena nilai rasionya lebih dari 40%.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam pelaksanaan penelitian ini, Unsur pimpinan Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin melalui hibah penelitian tahun anggaran 2023/2024. Pimpinan, dosen, staf dan karyawan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin dan anggota Tim Penelitian dan Tim Enumerator

Daftar Pustaka

Afandy, I., Dipokusumo, B., & Sudjarmiko, P. (2020). *Di Kecamatan Palibelo Kabupaten Bima (Kasus Pada Usaha Bandeng Presto) Study of Added Value of Milkfish Processing At Palibelo District in Bima Regency (Case of Milkfish Presto)*. 21(3), 194–201.

Alfarisyi, S., Hodijah, S., & Nurhayani, N. (2019). Analisis pendapatan usaha industri kerupuk amplang di Kecamatan Tungkal Ilir Kabupaten Tanjung Jabung Barat. *E-Journal Perdagangan Industri Dan Moneter*, 7(1), 27–38. <https://doi.org/10.22437/pim.v7i1.8764>

Amar, F. N., Dwiningsih, E., & Humaerah, A. D. (2019). Analisis Nilai Tambah Produk Turunan Madu Pada Cv. Madu Apiari Mutiara Cimanggis, Depok, Jawa Barat. *Agribusiness Journal*, 11(1), 62–78. <https://doi.org/10.15408/aj.v11i1.11834>

Andhikawati, A., Akbarsyah, N., Permana, R., & Putra, P. K. D. N. Y. (2023). Penyuluhan Mengenai Karakteristik Ikan Segar dan Ikan Mundur Mutu Di Desa Cintaratu,

Kabupaten Pangdaran. *Farmers : Journal of Community Services*, 4(1), 21. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v4i1.45215>

Anto, R. P., Arfah, J., Takwim, T., Habiba, N., & Saputra, A. (2023). Peran Pemerintah Dalam Mendorong Desa Wisata Kuliner Jagung Rebus Di Desa Amesiu Kecamatan Pondidaha. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 4(Agustus), 755–762.

Aponno, C., & Siahaya, S. L. (2023). Analisis Nilai Tambah Produk Keripik Salak Menggunakan Metode Hayami. *AKUA: Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 2(3), 206–212. <https://doi.org/10.54259/akua.v2i3.1860>

Ash'ari, F., Suslinawati, S., Ifada, I. I., & Pangestu, R. F. (2023). *Dampak Kenaikan Harga Bahan Baku dan Minyak Goreng Terhadap Nilai Tambah Keripik Singkong di Kecamatan Banjarmasin Barat Kota Banjarmasin*. 9860(2).

BPS. (2023). *Kecamatan Sampanahan dalam Angka*.

Damayanti, N. A. (2018). *Nilai Tambah Diversifikasi Pengolahan Ikan Bandeng (Skala Rumah Tangga) di Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep*.

Farizah, K., & Hasan, F. (2021). Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Bandeng Pada Home Industri La Primarasa Di Desa Balun Kecamatan Turi Kabupaten Lamongan. *Agriscience*, 1, 728–740.

Hidayat, S., Suryani, A., & Yani, M. (2012). Modifikasi Metode Hayami untuk Perhitungan Nilai Tambah pada Rantai Pasok Agroindustri Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 22(1), 22–31.

Husniar, H., Sabahannur, S., & Rasyid, R. (2023). Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Kerupuk Amplang Ikan. *Wiratani: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 6(1), 45. <https://doi.org/10.33096/wiratani.v6i1.115>

Imani, R. D., Sucipto, H., Afridah, N., Syaifulloh, M., & Riono, S. B. (2023). Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Desa Randusanga Wetan. *ITAKARYA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 43–55. <https://ejournal.citakonsultindo.or.id/index.php/CITAKARYA/article/view/235>

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/5675/2021 tentang Data Penduduk Sasaran Program Pembangunan Kesehatan Tahun 2021-2025. *Peraturan Menteri Kesehatan RI*, 2025, 1–1405.

jdi.kemkes.go.id

Khoiriyah, N., Saad, M., Prihatini, E., & Rahayu, A. (2019). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Otak-Otak Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Di Kecamatan Lamongan (Kota) Kabupaten Lamongan. *Grouper*, 10, 31. <https://doi.org/10.30736/grouper.v10i2.55>

Kipdiyah, S., Hubeis, M., & Suharjo, B. (2013). Strategi Rantai Pasok Sayuran Organik Berbasis Petani di Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung (Farmer-Based Organic Vegetable Supply Chain Strategy in Pangalengan District, Bandung Regency). *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 8(2), 99–114. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalmpi/article/view/7248>

Maria, V., Aziz, A. F., & Rahmawati, D. (2024). Meningkatkan Daya Saing UMKM Lokal Melalui Strategi Pemasaran Di Era Digital. *OPTIMAL, Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 4(2), 46–52.

Megawati Ayuningsih, Bambang Indratno Gunawan, & Muhammad Syafril. (2022). Analisis Pilihan Saluran Pemasaran Industri Amplang: Studi Kasus Di Kecamatan Sanga-Sanga Kabupaten Kutai Kartanegara. *Jurnal Pembangunan Perikanan Dan Agribisnis*, 7(1), 100–110. <https://doi.org/10.30872/jppa.v7i1.39>

Noerieana, S. Z., Karyadi, H., Bisnis, A., Jember, U., Materials, R., & Baku, B. (2021). Implementasi Pengendalian Bahan Baku Produk. *Profit*, 15(2), 40–50.

Nurhayati, R., & Prathama, A. (2022). Peran Dinas Koperasi, UKM, dan Tenaga Kerja dalam Pengembangan UMKM “Kendang Jimbe” di Kota Blitar. *Jurnal Administrasi Publik Dan Pembangunan (JPP)*, Vol.4(Issue 2), 72–79.

Rahmawati, M., Pratiwi, S. R., Kartini, Irna, R. A., Putri, F. C., & Nainggolan, Y. T. (2023). *Kelayakan Finansial Dan Nilai Tambah Produk Olahan Ikan (Amplang Kuku Macan Al-Izza*. 3(2), 200–209.

Rijal, M. (2016). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Nelayan Di Dusun Mamua Kabupaten Maluku Tengah. *Biosel: Biology Science and Education*, 6(2), 159. <https://doi.org/10.33477/bs.v6i2.383>

Sa’adah, W. (2023). Mimbar Agribisnis: *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 9(2), 1460–1468.

Safira, S. (2021). Analisis Nilai Tambah Bandeng Krispi Studi Kasus pada UD. Bunda Food di Kecamatan Tanggulangin. *Agriscience*, 2(2), 444–457. <https://doi.org/10.21107/agriscience.v2i2.12901>

Salam, M. D., & Prathama, A. (2022). Peran Pemerintah Daerah Dalam Pengembangan Umkm. *Jurnal Kebijakan Publik*, 13(2), 137–143. <https://jkp.ejournal.unri.ac.id>

Sari, D., & Maryam, A. (2020). Persepsi Harga, Kualitas Produk Dan Ketersediaan Kerupuk Amplang Terhadap Loyalitas Konsumen Di Kabupaten Sambas. *PATANI (Pengembangan Teknologi Pertanian Dan Informatika)*, 4(1), 21–25. <https://doi.org/10.47767/patani.v4i1.8>

Sarwono, H. A. (2015). Profil Bisnis Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (Umkm). *Bank Indonesia Dan LPPI*, 1–135.

Ukkas, I. (2017). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja Industri Kecil Kota Palopo. *Kelola: Journal of Islamic Education Management*, 2(2). <https://doi.org/10.24256/kelola.v2i2.440>

Wahyudi, E., Helminuddin, H., & Fahrizal, W. (2023). *Analisis Usaha Pengolahan Amplangan Bandeng (Channos Channos) di Kelurahan Muara Sembilang Kecamatan Samboja Kabupaten Kutai Kartanegara*. 10(2), 107–115.

Wibowo, A., Sakaria, S., & Melamba, B. (2022). Peran Pemerintah Daerah Dalam Pengembangan Umkm (Kampung Batik) Di Kecamatan Sukun Malang. *Sadeli: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 1–7.