

NILAI TAMBAH DAN SALURAN PEMASARAN IKAN ROA ASAP DI DESA LENGGETAN KECAMATAN BANGKURUNG

ADDED VALUE AND MARKETING CHANNELS FOR SMOKED ROA FISH IN LENGGETAN VILLAGE BANGKURUNG DISTRICT

Yosua Labasi^{1*}, Yuni Rustiawati¹, Dian Puspapatriwi¹

¹(Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tompotika Luwuk)

*Korespondensi: ylabasi@gmail.com

ABSTRACT

The processing of fishery products through smoking activities is an important effort in increasing the added value of products and the income of coastal communities. This study aims to analyze the smoking process of roa fish, the added value generated from the processing activities, and the marketing channels of smoked roa fish in Lenggetan Village, Bangkurung District, Banggai Laut Regency. The study was conducted from July to October 2024 using a census method on all 18 smoked roa fish processors, and involving two collectors as supporting informants. The data used consisted of primary and secondary data. The added value analysis was conducted using the Hayami value-added calculation approach, while the marketing channels were analyzed descriptively. The results of the study indicate that the smoking process of roa fish includes the stages of washing, transportation, clamping and tying, arranging, smoking, and packaging. In one production process, an average of 25 packs of smoked roa fish are produced with a selling price of IDR 200,000 per pack. The added value obtained from processing roa fish into smoked roa fish is IDR 2,150,754 per production, which indicates that the roa fish smoking business is classified as having high added value. The marketing channels used consist of two patterns, namely direct sales from processors to consumers and sales through collecting traders who then distribute the product outside the region. The results of this study indicate that the roa fish smoking business in Lenggetan Village is feasible to be developed because it is able to provide added value and economic benefits for business actors.

Keywords: Smoked roa fish, smoking process, added value, marketing channels, lenggetan village.

ABSTRAK

Pengolahan hasil perikanan melalui kegiatan pengasapan merupakan salah satu upaya penting dalam meningkatkan nilai tambah produk serta pendapatan masyarakat pesisir. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses pengasapan ikan roa, nilai tambah yang dihasilkan dari kegiatan pengolahan, serta saluran pemasaran ikan roa asap di Desa Lenggetan, Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai Laut. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juli hingga Oktober 2024 dengan metode sensus terhadap seluruh pengolah ikan roa asap yang berjumlah 18 orang, serta melibatkan 2 orang pedagang pengumpul sebagai informan pendukung. Data yang digunakan terdiri atas data primer dan data sekunder. Analisis nilai tambah dilakukan dengan pendekatan perhitungan nilai tambah Hayami, sedangkan saluran pemasaran dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengasapan ikan roa meliputi tahapan pencucian, pengangkutan, penjepitan dan pengikatan, penataan, pengasapan, serta pengemasan. Dalam satu kali proses produksi dihasilkan rata-rata 25 pak ikan roa asap dengan harga jual Rp200.000 per pak. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan roa menjadi ikan roa asap sebesar Rp2.150.754 per produksi, yang menunjukkan bahwa usaha pengasapan ikan roa tergolong memiliki nilai tambah yang tinggi. Saluran pemasaran yang digunakan terdiri atas dua pola, yaitu penjualan langsung dari pengolah kepada konsumen dan penjualan melalui pedagang pengumpul yang selanjutnya mendistribusikan produk ke luar daerah. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa usaha pengasapan ikan roa di Desa Lenggetan layak untuk dikembangkan karena mampu memberikan nilai tambah dan keuntungan ekonomi bagi pelaku usaha.

Kata kunci: Ikan roa asap, proses pengasapan, nilai tambah, saluran pemasaran, desa lenggetan.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki bentang geografis dengan wilayah perairan yang luas. Berdasarkan kondisi geografis tersebut, mengindikasikan adanya potensi kelimpahan sumber daya perikanan (Anugrah & Alfarizi, 2021). Berdasarkan data dari Dinas Perikanan Kabupaten Banggai Laut, wilayah ini memiliki potensi perikanan dan kelautan yang cukup

besar. Kabupaten Banggai Laut memiliki luas wilayah sebesar 12.882,45 km², di mana sekitar 94,37% merupakan wilayah perairan. Luasnya wilayah perairan tersebut memberikan peluang besar dalam produksi hasil tangkapan ikan laut, khususnya ikan roa. Ikan roa merupakan salah satu jenis sumber daya ikan pelagis yang banyak ditemukan di Desa Lenggetan, Kecamatan Bangkurung, Kabupaten Banggai Laut. Ikan roa ini merupakan salah satu produk olahan ikan asap yang bernilai jual cukup tinggi dan menjadikan produk olahan, dan produk ini banyak diminati oleh masyarakat karena memiliki rasa yang gurih.

Kecamatan Bangkurung memiliki luas wilayah yang terdiri dari luas darat 116,55 ha dan luas laut 2.595,44 dimana luas ini banyak di manfaatkan sebagai usaha ikan roa asap dan perikanan khususnya di Desa Lenggetan. Desa Lenggetan merupakan salah satu desa pesisir yang terletak di sebuah pulau kecil di Kecamatan Bangkurung, mayoritas penduduk Desa Lenggetan bekerja sebagai nelayan dan kebanyakan merupakan nelayan tradisional. Salah satu hasil tangkapan nelayan di Desa Lenggetan adalah ikan roa. Penangkapan ikan roa dalam perbulan bisa mencapai 500 pack dan hasil tangkapan itu di jual ke luar daerah dan memenuhi pasar lokal. Pada umumnya Desa Lenggetan menjual ikan roa dengan harga Rp 150.000 hingga Rp 200.000 per pack (1 pack terdapat 10 Jepit). Mengolah komoditas perikanan laut yang ada di Desa lenggetan Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai laut yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan serta untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga, masyarakat yang berada di wilayah tersebut menjalankan usaha pengasapan ikan roa. Usaha ini masih menggunakan peralatan dan perlengkapan yang masih sangat sederhana.

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami *et al.*, 1987). Adhavi & Permadi (2021) menyebutkan bahwa saluran pemasaran merupakan sistem yang terdiri dari individu dan organisasi yang terlibat dalam proses menyampaikan produk atau jasa dari konsumen akhir. Saluran ini berfungsi untuk memindahkan barang dari titik produksi ke titik konsumsi, memastikan produk tersedia untuk konsumen pada waktu dan tempat yang tepat. Suatu barang dapat berpindah melalui beberapa tangan sejak dari produsen sampai kepada konsumen. Ada beberapa saluran distribusi yang dapat digunakan untuk menyalurkan barang-barang yang ada. Menurut Adhavi & Permadi (2021) Saluran distribusi langsung, merupakan metode paling sederhana dimana produsen menjual produk langsung ke konsumen tanpa perantara. Dalam model ini, produsen dapat menjual melalui toko daring, mendatangi konsumen secara langsung, atau menggunakan POS (*point of sale*). Saluran ini juga dikenal sebagai saluran nol tingkat karena tidak melibatkan perantara.

Pengolahan komoditas perikanan laut yang ada di Desa lenggetan Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai laut yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan serta untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga. Pada prinsipnya pengasapan merupakan proses mengolah atau mengawetkan ikan dengan menggunakan media asap sebagai media pengawet yang merupakan sisa hasil pembakaran kayu, tempurung kelapa, serbuk gergaji, atau sekam padi. Pengasapan ikan memiliki tiga tujuan utama, yaitu menghasilkan produk yang siap dikonsumsi secara langsung, memberikan cita rasa khas yang meningkatkan preferensi konsumen, serta memperpanjang daya awet ikan melalui kombinasi proses pemanasan, pengeringan, dan reaksi kimia antara asap dengan jaringan daging selama pengasapan (Alinti *et al.*, 2017). Pengasapan merupakan suatu cara dalam pengolahan dan pengawetan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberiannya senyawa kimia dari hasil pembakaran bahan bakar alami. Pada dasarnya ada dua tujuan dalam pengasapan ikan yaitu: untuk mendapatkan daya awet yang di hasilkan dari asap dan untuk memberikan aroma yang khas (Patty *et al.*, 2015).

Secara sosial ekonomi ikan sangat penting bagi kehidupan masyarakat, sebagai contoh di daerah sekitar pesisir yaitu di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai Laut, dimana hampir semua penduduknya menggantungkan hidupnya pada usaha penangkapan dan pengolahan ikan. Pengolahan pengasapan ikan bertujuan untuk mempertahankan mutu awet ikan serta mendapatkan nilai tambah terhadap hasil tangkapan. Tujuan dari penelitian ini yakni, untuk mengetahui proses pengasapan ikan roa asap, mengetahui nilai tambah dari pengolahan ikan roa asap,

serta mengetahui saluran pemasaran pengolahan pengasapan ikan roa di Dusun Lenggetan Kecamatan Bangkurung.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai Laut pada bulan Juli sampai dengan September 2024. Populasi yang menjadi objek penelitian ini adalah berjumlah 18 orang pengolah ikan roa asap di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung. Teknik penentuan sampel yang digunakan adalah sensus, yaitu seluruh elemen populasi diteliti secara keseluruhan tanpa pengecualian. Kriteria sampel dalam penelitian ini didasarkan pada potensi sumber daya yang mendukung. Selain itu, ditetapkan pula dua orang pedagang pengumpul sebagai informan untuk memperoleh informasi tambahan mengenai saluran pemasaran. Sumber data yang diperoleh dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer didapatkan dari wawancara yang dilakukan secara langsung oleh peneliti kepada responden dengan menggunakan kuesioner yang berisikan pertanyaan-pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya. Jenis data primer yang dikumpulkan meliputi data proses produksi, biaya-biaya yang digunakan dalam proses produksi, dan saluran pemasaran ikan roa. Sedangkan data sekunder adalah data yang diperoleh melalui teori dari beberapa literatur untuk dijadikan sumber pustaka yang berkaitan dengan objek penelitian ini serta data dari beberapa instansi terkait (Mardjudo *et al.*, 2019).

Model analisis yang digunakan dalam penelitian yang akan dilakukan adalah saluran pemasaran ikan roa asap dilakukan dengan cara menanyakan langsung kepada pengusaha ikan roa (responden). Sedangkan untuk menghitung nilai tambah menggunakan pendekatan perhitungan nilai tambah menggunakan analisis sebagai berikut:

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

Keterangan :

- NT : Nilai Tambah Ikan Roa (Rp/ekor)
- NP : Biaya Produk (Rp/produksi)
- NBB : Biaya Bahan Baku (kg)
- NBP : Biaya Bahan Penunjang (Rp/produksi)
- NPP : Biaya penyusutan alat (Rp/produksi)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Lokasi Penelitian

Desa Lenggetan adalah salah satu desa di Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai Laut, yang lebih di kenal dengan nelayan pengolahan ikan roa asap. Jarak yang di tempuh ke Ibu Kecamatan adalah 10 km dan jumlah penduduk Desa Lenggetan adalah 824 jiwa. Mata pencaharian penduduk Desa Lenggetan sebagian besar pada umumnya adalah nelayan pengolah ikan roa asap. Pengolahan ikan roa asap ini, sudah sejak lama dilakukan oleh penduduk di Desa Lenggetan. Bahkan sudah menjadi tradisi selama kurang lebih 20 tahun dan dianggap sebagai warisan lintas generasi. Aktivitas pengolahan ikan roa asap masih bersifat tradisional, menggunakan peralatan sederhana dan dilakukan dirumah masing-masing.

Karakteristik Pengolah Ikan Roa Asap

Karakteristik pengolah ikan roa asap merujuk pada ciri-ciri responden yang beragam, seperti usia, tingkat pendidikan, jenis pekerjaan, jumlah tanggungan keluarga, dan pengalaman dalam menjalankan usaha.

Umur Responden

Menurut Komarudin (2018) bahwa kemampuan manajerial pengolah hasil perikanan dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk faktor usia, yang pada gilirannya mempengaruhi produktivitas usaha pengolahan. Usia juga menjadi faktor penting dalam pengambilan keputusan yang

bijaksana dalam pengelolaan usaha. Informasi mengenai umur pengolah usaha ikan roa asap disajikan pada tabel berikut.

Tabel 1. Umur Pengolah Usaha Ikan Roa Asap dan Pedagang Pengumpul di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai Laut, 2024.

No	Umur(tahun)	Pengolah	Pedagang Pengumpul	Jumlah(orang)	Presentase (%)
1	22-35	4	1	5	25%
2	36-49	6	1	7	35%
3	50-63	8	-	8	40%
Total		18	2	20	100

Sumber : Data Primer Setelah diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 1, umur pengolah usaha ikan roa asap merupakan tingkat umur produktif dimana yang Sangat berperan pada usaha pengolahan ikan roa asap diantaranya umur 50 - 62 tahun berjumlah 8 orang dengan presentase 40% dari seluruh pengolah usaha ikan roa. Dengan demikian responden pengolah usaha ikan roa di desa Lenggetan merupakan usia kerja yang produktif.

Tingkat Pendidikan Responden

Tingkat pendidikan pengelola usaha ikan roa asap berpengaruh terhadap kemampuan, keterampilan, serta cara berpikir dalam mengelola dan mengembangkan usaha yang gilirannya dapat meningkatkan pendapatan (Izzhati *et al.*, 2017). Tingkat pendidikan yang dimiliki responden bervariasi mulai dari SD, SLTP, SLTA, dan Sarjana Strata 1 (S1). Lebih jelasnya tertera pada Tabel berikut.

Tabel 2. Tingkat Pendidikan Pengolah dan Pedagang Pengumpul di Desa Lenggetan, 2024

No	Tingkat Pendidikan	Pengolah	Pedagang Pengumpul	Jumlah (orang)	Presentase (%)
1	SD	5	-	5	25%
2	SMP	4	-	4	20%
3	SMA	8	-	8	40%
4	Sarjana S1	1	2	3	15%
Jumlah		18	2	20	100

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2024

Tabel 2 menunjukkan bahwa sebagian besar responden berpendidikan Sekolah Dasar (SD) sebanyak 5 orang (25 %), SMP sebanyak 4 orang (20 %), dan SMA sebanyak 8 orang (33 %) serta Sarjan sebanyak 3 orang dengan persentasi (15 %) Hal ini menjelaskan bahwa tingkat pendidikan responden di desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai Laut lebih banyak tingkat pendidikan SMA yang mengolah usaha pengasapan ikan roa.

Pengalaman Berusaha

Salah satu faktor yang harus diperhatikan pada suatu usaha adalah pengalaman atau lamanya seseorang dalam menjalankan suatu usaha. Menurut Habibah & Astuti (2019) semakin lama seseorang menjalankan suatu usaha maka akan semakin banyak pula pengalaman yang diperolehnya. Pengalaman tersebut akan menjadi sebuah keterampilan dan pengetahuan dalam menjalankan suatu usaha. Karakteristik responden pengalaman usaha pengolahan ikan roa asap tertera pada tabel berikut.

Tabel 3. Pengalaman Berusaha Responden Pengolah Ikan Roa Asap di Desa Lenggetan, 2024.

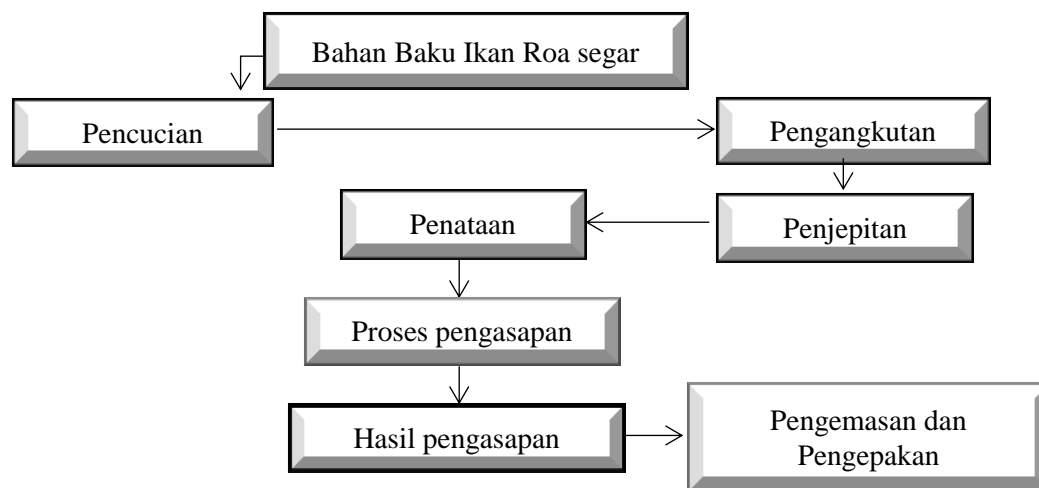
No	Pengalaman Berusaha (Tahun)	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	3-9	3	16,66%
2	10-16	6	33,33%
3	17-23	9	50%
Jumlah		18	100

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2024

Tabel 3 terlihat bahwa jumlah pengalaman berusah yang tertinggi adalah 17-23 tahun dengan jumlah responden 9 orang dengan presentase 50%, sedangkan yang terendah adalah 3-9 tahun dengan jumlah responden 3 orang dengan presentase 16,66%. Hal ini menunjukkan bahwa pengalaman berusaha dalam pengolahan ikan roa di desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai Laut lebih dominan banyak pada 17-23 tahun dengan jumlah responden sebanyak 9 orang dengan presentase 50%, ini memiliki pengalaman usaha yang cukup tinggi sehingga mampu mengatasi masalah yang terjadi pada usaha tersebut.

Teknis Usaha Pengolahan Ikan Roa Asap

Proses pengolahan pengasapan ikan roa asap dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Bagan pembuatan ikan roa asap

Penerimaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam usaha pengolahan ikan asap di Desa Lenggetan masih segar dan belum di awetkan dan harus bermutu tinggi. Hal ini sesuai dengan pendapat (Mardjudo & Ayu, 2019). Bahwa untuk memperoleh produk yang bermutu maka bahan baku yang dipakai juga harus bermutu tinggi, diantaranya ikan yang masih dalam keadaan segar serta perlakuan suhu rendah dengan memperhatikan faktor kebersihan dan kesehatan. Penerimaan adalah total pendapatan yang diperoleh dari penjualan produk atau jasa. Perhitungannya didasarkan pada perkalian antara jumlah unit yang terjual dengan harga jual per unit (Hansen & Mowen, 2021)

Pencucian Bahan Baku

Bahan baku ikan yang didalam bak kapal dipindahkan di keranjang tanpa menggunakan alat apapun melainkan langsung dipindahkan dengan menggunakan tangan telanjang. Kemudian keranjang yang sudah terisi ikan dicelupkan ke dalam air laut untuk dicuci dan tidak menggunakan loyang sebagai wadah untuk tempat pencucian bahan baku (Mardjudo & Ayu, 2019).

Pengangkutan Bahan Baku

Bahan baku yang sudah terisi di keranjang/ basket kemudian diangkut dengan menggunakan gerobak kecil hingga sampai di rumah pengolahan dengan jarak tempuh kurang lebih sekitar 50 meter. Pada saat pengangkutan bahan baku ikan roa, tidak ditambahkan es sama sekali dengan alasan bahwa jarak tempuh antara pesisir tidak jauh dengan rumah pengolahan, Selanjutnya bahan baku yang telah diangkut sampai di rumah pengolah langsung dilakukan penjepitan dengan mencuci terlebih dahulu dengan menggunakan air tawar guna menghilangkan kotoran-kotoran yang memengaruhi proses pengasapan dan kualitas dari hasil pengasapan.

Proses Penjepitan Bahan Baku

Bahan baku yang telah diangkut sampai di rumah pengolah langsung dilakukan penjepitan. Proses penjepitan menggunakan tenaga kerja yang jumlahnya berkisar 5-6 orang yang melakukan penjepitan bahan baku. Pada tahap penjepitan ikan roa, perlu diketahui bahwa penjepit yang digunakan pada umumnya terbuat dari bahan dasar bambu dengan ukuran panjang penjepit adalah 70x3 cm dan lebar penjepit 30x3 cm. Proses penjepitan bahan baku bertujuan agar mempermudah proses pengasapan ikan roa dan kondisi ikan tetap aman selama pengasapan berlangsung. Setelah penjepitan selesai dilakukan, maka tahap berikutnya adalah pengikatan jepitan dengan menggunakan bahan bambu yang basah. Tujuan pengikatan dari setiap jepitan adalah menjaga agar bahan baku ikan ketika dibalik dan dibongkar tidak akan jatuh, melainkan akan tetap terjepit dengan aman (Siahaya, 2020).

Penataan

Bagi ikan yang sudah di jepit dan di ikat di tata dengan cara meletakkan di atas para-para. Pada tahap pertama ikan disusun secara vertical. yaitu bagian kepala ikan menghadap ke bawah. Pada tahap kedua, posisi ikan dibalik yaitu bagian kepala menghadap ke atas, untuk bertujuan mengurangi turunnya kadar air dan aktivitas air yang terkandung dalam daging ikan pada saat pengasapan (Swastawati, 2018). Hal ini sesuai dengan pendapat Mardjudo & Ayu (2019) bahwa dalam proses penataan untuk pengasapan bahan baku pada tahap disusun secara vertikal dimulai dari kepala yang menghadap ke bawah. Pada tahap kedua, posisi ikan dibalik yaitu bagian kepala menghadap ke atas, agar memudahkan daging ikan menyerap partikel-partikel asap serta mendapatkan aliran asap dan panas yang merata, jarak antara ikan-ikan pada rak pengasap dan jarak antara masing-masing rak pengasapan dalam ruang pengasapan tidak boleh terlalu rapat.

Proses Pengasapan

Berdasarkan pengamatan dan deskripsi alat pengasapan yang digunakan untuk proses pengolahan ikan roa asap adalah jenis alat pengasapan tertutup yaitu berbentuk seperti rumah terdapat dua ruangan utama, karena usaha pengasapan ini merupakan usaha pengasapan ikan yang masih tradisional dan berskala rumah tangga. Proses pengasapan bahan baku ikan roa adalah salah satu proses apakah produk akan memperoleh hasil yang baik atau buruk, dengan tidak melupakan faktor-faktor pendukung seperti bahan bakar, waktu pengasapan, suhu pengasapan, volume asap dan teknik. Mardjudo & Ayu (2019) menyatakan bahwa jenis kayu yang digunakan ialah jenis kayu yang keras, seperti kayu batang kelapa, kayu bakau dan tempurung kelapa sebagai bahan bakar, karena jenis kayu keras tersebut tidak cepat habis serta mengandung senyawa phenol dan asam organik yang cukup tinggi dan sangat dibutuhkan untuk proses pengasapan. Usaha pengolahan ikan roa asap ini bertempat di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkuring Kabupaten Banggai Laut Provinsi Sulawesi Tengah. Tergolong usaha pengolahan ikan asap yang masih sangat tradisional dalam peralatan dan perlengkapan yang masih sangat sederhana. Hal ini sesuai dengan pendapat Sirait & Saputra (2020) bahwa proses pengasapan ikan pada tingkat masyarakat masih sangat sederhana.

Swastawati (2011) bahwa proses pengasapan ikan di Indonesia pada mulanya masih dilakukan secara tradisional dan lama waktu pengasapan terbagi atas beberapa tahap. Tahap pertama berlangsung selama $\pm 4-6$ jam mulai dari jam 18.00 -23.00, kemudian pengasapan tahap ke dua dilakukan dimulai pada pagi hari selama $\pm 4-7$ jam mulai dari jam 07.00- 13.00. Waktu proses pengasapan yang digunakan peneliti sesuai pendapat Mardjudo & Ayu (2019) bahwa waktu yang digunakan pada tahap pertama dalam proses pengasapan berlangsung dimana ikan diasapi di letakan cukup dekat dengan sumber asap. Suhu sekitar 70-100°C. Lamanya pengasapan 2-4 jam. kemudian pengasapan tahap ke dua dilakukan dimulai pada pagi hari selama $\pm 3-6$ jam mulai dari jam 08.00- 13.00 dengan kisaran suhu $\pm 50-70^\circ\text{C}$. Pada tahap pertama ikan disusun secara vertikal yaitu bagian kepala ikan menghadap ke bawah. Pada tahap kedua, posisi ikan dibalik yaitu bagian kepala menghadap ke atas. Selanjutnya ikan dipindahkan ke rak kedua yang letaknya ± 1 m di atas rak pertama selama pengasapan berlangsung, waktu dan penggunaan bahan bakar selalu diperhatikan karena baik dan buruknya hasil pengasapan sangat tergantung dari penggunaan bahan bakarnya. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Abu (2008) bahwa kisaran suhu proses pengasapan tidak lebih dari 100°C karena pada proses pengasapan tidak bisa menggunakan suhu yang terlalu panas karena akan memengaruhi hasil pengasapan ikan. Dalam proses pengasapan ikan harus di jaga dan selalu disiram memakai air apabila apinya terlalu tinggi. Hal ini akan berpengaruh jika suhu yang digunakan terlalu tinggi yaitu bagian

kulit ikan akan keriput, daging ikan akan rapuh dan warna tidak mengkilap terang. serta menggunakan peralatan yang sederhana. Untuk proses pengasapan khusus bahan baku ikan julung-julung menggunakan teknik pengasapan panas dan teknik pengasapan dingin.

Hasil Pengasapan

Hasil pengasapan ikan roa asap memiliki karakteristik daging lebih kering, warna mengilap kuning keemasan, renyah (gurih) serta memiliki rasa khas ikan roa asap jika sudah diolah. Berdasarkan hasil penelitian (Lohoo & Mongi, 2019) bahwa nilai kadar air ikan roa asap adalah 11,31%, hasil ini menunjukkan bahwa kadar air ikan julungjulung asap lebih rendah dari kadar air ikan asap yang dikeluarkan oleh SNI yaitu 60%. Tidak jauh berbeda dengan hasil pengasapan (produk) usaha pengasapan ikan roa di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai Laut, karena jika ditinjau secara produk ikan roa memiliki daging lebih kering, tekstur renyah, kenampakan berwarna kuning keemasan, aroma dan rasa khas roa asap.

Pengemasan/Pengepakan

Hasil produk dari pengasapan adalah ikan asap kering yang nantinya akan dilakukan pengepakan dalam bentuk ikat, tidak menggunakan bahan pengepak seperti halnya dos atau bahan pengepak primer melainkan hanya menggunakan tali rafia. Pengepakan yang dilakukan untuk produk ikan roa asap hanyalah sesuai pesanan konsumen dan untuk pemasaran biasanya hanya bentuk ikat. Satu ikat produk ikan roa asap matang berjumlah 10 jepit, dengan setiap jepit terdapat 20 ekor ikan roa asap matang, sehingga total dalam satu pak yaitu 200 ekor.

Aspek Ekonomis Usaha Pengasapan Ikan Roa Asap

Biaya Produksi

Rahman *et al.*, (2023) menjelaskan bahwa biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang dapat diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau secara potensial akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Dalam usaha pengasapan ikan roa memiliki biaya yang meliputi biaya tetap dan biaya Variabel. Biaya tetap adalah biaya yang nilainya diperhitungkan tetap yaitu upa kariawan dan biaya penyusutan. Sedangkan biaya Variabel adalah semua biaya yang nilainya tergantung pada kebutuhan saat produksi berlangsung. Adapun total biaya produksi yang digunakan dapat di lihat pada tabel 4.

Tabel 4. Rata-Rata Total Biaya Per Produksi Usaha Pengolahan Ikan Roa Asap di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai Laut.

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1	Biaya Tetap	
	• Penyusutan Alat	
-	Perahu	27.524
-	Mesin	21.065
-	Jaring	35.714
-	Ruang Pengasapan	7.405
-	Keranjang	1.839
	• Upah Tenaga Kerja	333.300
	Jumlah	426.847
2	Biaya Variabel	
-	Bahan Baku	2.500.000
-	Bambu Penjepit	125.000
-	Bahan Bakar	68.000
-	Upah TK Penjepit	25.000
	Jumlah	2.718.000
	Total	3.144.847

Sumber : Data Primer Setelah Diolah,2024

Tabel 4 menunjukkan bahwa biaya tetap produksi ikan roa asap per produksi sebesar Rp.426.847. Biaya tersebut mencakup biaya penyusutan alat, dan upah tenaga kerja. Biaya penyusutan alat diperoleh dari selisih antara nilai awal dan nilai akhir peralatan dibagi umur ekonomis sehingga diperoleh nilai penyusutan alat sebesar Rp.93.547. dan Upah tenaga kerja sebesar Rp333.300 per produksi. Dan Rata-rata biaya variabel per produksi ikan roa asap di desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung sebesar Rp 2.718.000. Biaya tersebut meliputi biaya bahan baku ikan roa segar sebesar Rp 2.500.000 biaya bahan penunjang (Rakitan bambu, kayu bakar, minyak tanah, upah TK penjepit) sebesar Rp 218.000, dalam memproduksi ikan roa menjadi ikan asap. Sehingga biaya produksi pada usaha ikan roa asap di desa lenggetan yang harus dikeluarkan dalam satu kali memproduksi ikan roa asap yaitu $Rp.426.847 + Rp.2.718.000 = Rp.3.144.847$

Produksi usaha pengasapan Ikan Roa Asap di Desa Lenggetan

Produksi dalam usaha pengasapan ikan roa, berdasarkan hasil penelitian bahwa satu kali Produksi ikan roa asap di desa lenggetan mencapai 25 pak dengan harga penjualan 200.000/pak. Dalam satu bulan produksi menghasilkan 100 pak dan dalam satu tahun produksi menghasilkan 1.200 pak. 1 pak berisi 10 jepit dan satu jepit berjumlah 20 ekor ikan roa asap.

Pendapatan Usaha Pengasapan Ikan Roa Asap di Desa Lenggetan

Menurut Latifa & Sinta (2022) pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari selisih antara total penerimaan (TR) dengan total biaya produksi (TC). Tinggi rendahnya pendapatan akan sangat dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang dicapai. Pendapatan usaha ikan roa asap di desa lenggetan dapat di lihat pada tabel 5.

Tabel 5. Pendapatan satu kali produksi usaha pengasapan ikan roa asap di Desa Lenggetan.

No	Uraian	Nilai (Rp)
1	Biaya Tetap	426.847
2	Biaya Variabel	2.718.000
3	Total Biaya (1+2)	3.144.847
4	Jumlah produksi	25
5	Harga produk	200.000
6	Total penerimaan (4x5)	5.000.000
Pendapatan(Rp)(6-3)		1.855.153

Sumber : Data Primer Setelah Diolah,2024

Tabel 5 menjelaskan bahwa rata-rata pendapatan per produksi ikan roa menjadi ikan roa asap di desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung yaitu sebesar Rp 1.855.153, pendapatan tersebut diperoleh dari rata-rata penerimaan sebesar Rp. 5.000.000, di kurang dengan rata-rata total biaya sebesar Rp 3.144.847, Hal ini dapat di simpulkan bahwa pendapatan usaha pengolahan ikan roa asap di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai Laut tergantung dari hasil produksi dan cuaca.

Nilai Tambah Usaha Pengasapan Ikan Roa Asap Di Desa Lenggetan

Tabel 6. Nilai tambah usaha pengasapan ikan roa asap di Desa Lenggetan.

No	Uraian	Nilai (Rp)
1	Biaya Produk (Rp/produksi)	5.000.000
2	Biaya Bahan Baku(Rp500/ekor)	2.500.000
3	Biaya Bahan Penunjang(Rp/produksi)	218.000
4	Biaya penyusutan alat (Rp/produksi)	93.547
Nilai Tambah Ikan Roa		2.150.754

Sumber : Data Primer Setelah Diolah,2024

Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengasapan ikan roa di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung dalam penelitian ini adalah metode perhitungan nilai tambah yaitu nilai produk dikurang dengan nilai bahan baku dan nilai bahan penunjang lainnya serta biaya penyusutan peralatan. Nilai tambah diperoleh dari proses pengolahan ikan roa sampai menjadi produk olahan. Output (produk olahan) yang dihasilkan pada proses ini

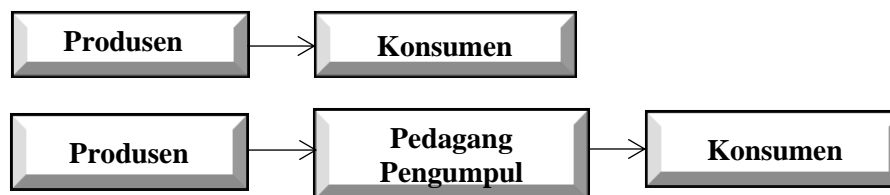
adalah ikan roa asap. Adapun Perhitungan nilai tambah yang dilakukan pada proses usaha pengasapan ikan roa Di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 NT &= NP - (NBB + NBP + NPP) \\
 &= \text{Rp } 5.000.000 - (\text{Rp. } 2.500.000 + \text{Rp.}218.000 + \text{Rp } 93.547) \\
 &= \text{Rp } 5.000.000 - \text{Rp } 2.811.547 \\
 &= \text{Rp } 2.188.453/\text{Produksi}
 \end{aligned}$$

Nilai tambah pada usaha Pengasapan ikan roa di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung adalah sebesar Rp 2.188.453. Besarnya nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai produk sebesar Rp 5.000.000/produksi dengan biaya bahan baku sebesar RP 2.500.000/produksi dan biaya bahan penunjang sebesar Rp. 218.000, serta biaya penyusutan sebesar Rp. 93.547.

Saluran Pemasaran Ikan Roa Asap Di Desa Lenggetan

Saluran pemasaran dapat digambarkan oleh jumlah tingkat saluran pemasaran, setiap pialang atau broker (individu ataupun perusahaan) yang melaksanakan berbagai tugas mengalihkan produk dan hak pemiliknnya lebih dekat kepada konsumen akhir adalah sebuah tingkat saluran. Saluran pemasara usaha pengasapan ikan roa asap di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung termasuk dalam saluran dua tingkat. Lebih jelasnya dapat dilihat Gambar 2.



Gambar 2. Skema Saluran Pemasaran

Pada saluran 1 produsen atau Pengolah ikan roa asap yang langsung mejual produk ikan roa asap kepada konsumen akhir tanpa adanya lembaga pemasaran yang pada umumnya, konsumen akhir adalah masyarakat sekitar dengan mendatangi langsung di tempat usaha pengasapan ikan roa. Dengan harga yang dijualkan sebesar Rp 200.000/pak.

Saluran Pemasaran ke II Pengolah ikan roa asap menjual ke pedagang pengumpul yang terdapat di lokosi penelitian. Pedagang Pengumpul melakukan pembelian ikan roa asap dengan cara mendatangi langsung pengolah ikan roa/produsen dilokasi penelitian, kemudian dipasarkan atau menjual langsung ke konsumen di berbagai daerah. Berdasarkan hasil penelitian bahwa saluran pemasaran yang dilakukan oleh responden usaha ikan roa asap di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai Laut sebagai berikut:

Tabel 7. Saluran Pemasaran Ikan Roa Asap di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai Laut.

No	Saluran Pemasaran	Responden (orang)	Jumlah Produksi (pak)	Harga Produk (Rp/pak)	Total (Rp)
1	Langsung ke Konsumen	6	8	200.000	1.600.000
2	Langsung ke Pengumpul	12	17	200.000	3.400.000
Jumlah		18	25	400.000	5.000.000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2024.

Berdasarkan tabel 7 di atas maka dapat dilihat bahwa saluran pemasaran pertama merupakan saluran yang terdiri dari pengolah – konsumen. Dari penelitian di peroleh responden yang menjual ikan roa asap langsung ke konsumen sebanyak 6 orang dengan jumlah produksi 8 pak dimana harga

satu pak Rp.200.000, jadi total Rp.1.600.000. Saluran pemasaran dua merupakan saluran pemasaran yang terdiri dari pengolah – pedagang pengumpul - konsumen. Dari penelitian diperoleh responden yang menjual ikan roa asap melalui saluran pemasaran ini sebanyak 18 orang dengan jumlah produksi 17 pak dengan harga 1 pak Rp.200.000 jadi total produksi Rp. 3.400.000.

Margin Pemasaran

Menurut otoritas jasa keuangan (OJK) Margin merupakan selisih harga antara suatu barang yang diterima produsen dengan harga yang diterima oleh konsumen. Adapun margin pemasaran usaha ikan roa asap dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Harga Beli, Harga Jual, dan Margin Pemasaran Pada Saluran Pemasaran Ikan Roa Asap di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung Kabupaten Banggai Laut.

Saluran Pemasaran	Harga Beli (Rp/pak)	Harga Jual (Rp/pak)	Margin Pemasaran (Rp)
Saluran 1			
Produsen		200.000	
Konsumen	200.000		
Saluran 2			
Produsen		200.000	
Pedagang Pengumpul	200.000	230.000	30.000
Konsumen	230.000		

Sumber : Data Primer Setelah Diolah 2024

Tabel 8 memperlihatkan bahwa margin pemasaran usaha ikan roa asap di Desa Lenggetan Kecamatan Bangkurung pada saluran pemasaran I tidak memiliki margin pemasaran. Kemudian pada saluran pemasaran II mempunyai margin pemasaran yaitu sebesar Rp 30.000/pak.

KESIMPULAN

Proses pengasapan ikan roa masih dilakukan secara tradisional dan berskala rumah tangga dengan tahapan produksi meliputi pencucian bahan baku, pengangkutan, penjepitan dan pengikatan, penataan, proses pengasapan, serta pengemasan. Proses tersebut mampu menghasilkan produk ikan roa asap dengan karakteristik mutu yang baik dan memiliki nilai jual yang relatif tinggi. Usaha pengasapan ikan roa menghasilkan rata-rata produksi sebesar 25 pak dalam satu kali proses produksi dengan harga jual Rp.200.000 per pak. Total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp.3.144.847 per produksi, dengan total penerimaan sebesar Rp5.000.000, sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp.1.855.153 per produksi. Hasil perhitungan nilai tambah menunjukkan bahwa pengolahan ikan roa segar menjadi ikan roa asap memberikan nilai tambah sebesar Rp.2.150.754 per produksi, yang menandakan bahwa kegiatan pengolahan tersebut memberikan kontribusi ekonomi yang signifikan bagi pelaku usaha. Saluran pemasaran ikan roa asap di Desa Lenggetan terdiri atas dua pola, yaitu saluran pemasaran langsung dari pengolah kepada konsumen dan saluran pemasaran melalui pedagang pengumpul yang selanjutnya mendistribusikan produk ke konsumen di luar daerah. Saluran pemasaran melalui pedagang pengumpul menghasilkan margin pemasaran sebesar Rp30.000 per pak, sedangkan saluran pemasaran langsung tidak menghasilkan margin pemasaran. Secara keseluruhan, usaha pengasapan ikan roa di Desa Lenggetan tergolong layak dan prospektif untuk dikembangkan karena mampu memberikan nilai tambah, pendapatan, serta peluang pemasaran yang baik bagi masyarakat pesisir.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhavi, R., & Permadi, R. 2021. Analisis Saluran Pemasaran Beras Siam Epang Di Kecamatan Seruyan Hilir kabupaten Seruyan. *AgriScope: Jurnal Penelitian Pertanian Terpadu*, 1(2): 85-92.
- Alinti, Z., Timbowo, S. M., & Mentang, F. (2017). Kadar Air, Ph, Dan Kapang Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis L.*) Asap Cair Yang Dikemas Vakum Dan Non Vakum Pada Penyimpanan Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1): 6.

- Anugrah, A. N., & Alfarizi, A. 2021. Literature review potensi dan pengelolaan sumber daya perikanan laut di Indonesia. *Jurnal Sains Edukatika Indonesia (JSEI)*, 3(2).
- Habibah, S., & Astuti, S. 2019. “Pengaruh Modal dan Lama Usaha terhadap Pendapatan Pedagang dalam Perspektif Bisnis Syariah (Studi pada Pedagang Pasar Sentral Watampone)”. *Jurnal Ilmiah Al-Tsarwah*. Vol. 1(1): 63-82.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. 2021. Cornerstones of Cost Management. Cengage Learning.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. 1987. Agricultural marketing and processing in upland Java: A perspective from a Sunda Village.
- Izzhati, D. N., Talitha, T., & Siswadi, H. M. 2017. Identifikasi Kebutuhan Pelanggan Terhadap Ikan Roa Asap (smoked fish) Dengan Menggunakan Quality Function Deployment. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1): 51-58
- Komarudin, N, S. 2018. Pengaruh Kemampuan menejerial dan Perilaku Pengolah Terhadap produktifitas Pengolah Hasil Perikanan di Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Akuatek*, 1(1): 1-10.
- Latifa, D., & Sinta, I. 2022. Analisis Harga Pokok Produksi dan Pendapatan Usahatani Cabai Merah (*Capsicum Annum L.*) di Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 6(2): 388.
- Lohoo, H. J., & Mongi, E. L. J. 2019. Mutu kimia dan Mikrobiologi Ikan Roa Asap Produksi Desa Baho Kecamatan Likupang Barat Kabupaten Minahasa Utara. *Media teknologi Hasil Perikanan*, 7(2): 64-68.
- Mardjudo, A., & Ayu, A. 2019. Nilai Tambah Dan Saluran Pemasaran Ikan Julung-Julung (*Hemirhamphus Sp*) Asap Di Desa Buajangka Kecamatan Bungku Selatan Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(2): 51-58.
- Mardjudo, A., & Ayu, A. 2019. Nilai Tambah Dan Saluran Pemasaran Ikan Julung-Julung (*Hemirhamphus Sp*) Asap Di Desa Buajangka Kecamatan Bungku Selatan Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(2): 51-58.
- Patty, C. N., Dotulong, V., & Suwetja, I. K. 2015. Mutu ikan roa (*Hemirhamphus sp.*) asap yang ada di pasar tradisional di kota manado yang disimpan pada suhu ruang. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2).
- Rahman, R., AlmuQar Rahmah, T. M. H., Naufal, A., & Nazlia, S. 2023. Analisis Biaya dan Pendapatan Usaha Budidaya Ikan Kerapu Macan (*Ephinephelus fuscoguttatus*) dan Kerapu Sunu (*Plectroponus leopardus*) di UD Karisma Pulau Banyak. *Jurnal TILAPIA*, 5(1): 1-10.
- Siahaya, R. A. 2020. Profil Asam Amino dan Asam Lemak Ikan Julung (*Hemiramphus sp.*) Kering di Desa Keffing Kabupaten Seram Bagian Timur. *Juste (Journal of Science and Technology)*, 1(1):75-93.
- Sirait, J., & Saputra, S. H. 2020. Teknologi alat pengasapan ikan dan mutu ikan asap. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 12(2): 220-229.
- Swastawati, 2011. Pengolahan Ikan Secara Tradisional : Prospek Dan Peluang Pengembangan. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan Jakarta.
- Swastawati, F. 2018. Peer review Teknologi Pengasapan Ikan.