

**ECONOMI VALUE ADDED OF BLUE SWIMMING CRAB (*Portunus pelagicus*) PROCESSING AT CV. LAUT DELI BELAWAN NORTH SUMATERA**

**Angel Zesikha Purba<sup>1)</sup>, Lamun Bathara<sup>2)</sup>, dan Darwis AN<sup>2)</sup>  
Angelzesikha09@gmail.com**

**Abstract**

This study was conducted on May 2016 at CV. Laut Deli Belawan North Sumatera . The method used is survey method .

Based on the research that has been done toward the Economic Value added of blue swimming crab processing consist of steam crab and meat crab. There are 7 various and its percentage, such as jumbo (12,5 %), flower as (12,5 %), special (12,5%), backfin (12,5%), and there other produt of claw meat (red meat) such as claw finger (16,67%), leak meat (16,67 %), and secound grade (16,67 %). Value added of blue swimming crab (*Portunus pelagicus*) at westerly period (time of scarcity before harvest) amount Rp 51.189.500/month and value easterly period amount Rp 71.706.400/month.

**Keywords : Value Added, Processing, Blue Swimming Crab**

- 1) Student in Faculty of Fisheries and Marine Sciences, University of Riau
- 2) Lecturer in Faculty of Fisheries and Marine Sciences, University of Riau

**PENDAHULUAN**

**Latar Belakang**

Kepiting Rajungan di Indonesia sampai sekarang masih merupakan komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan merupakan komoditas ekspor urutan ketiga dalam arti jumlah setelah udang dan ikan. Melihat tingginya minat konsumen akan Kepiting Rajungan, membuat Kepiting Rajungan menjadi salah satu penyumbang devisa negara. Dari hal itu untuk lebih meningkatkan devisa negara, maka perlu dilakukan

inovasi pada Kepiting Rajungan itu sendiri.

Hal yang perlu dilakukan untuk lebih meningkatkan devisa negara ialah dengan pengolahan dari Kepiting Rajungan. Pengolahan dari Kepiting Rajungan seperti pengalengan daging kepiting, masakan-masakan berbahan dasar Kepiting Rajungan, dan sebagainya. Pengolahan itulah yang nantinya akan menghasilkan nilai tambah.

CV. Laut Deli merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan Kepiting Rajungan yang diperkirakan memiliki nilai tambah yang cukup baik. Bahan baku olahan Kepiting Rajungan diperoleh dari nelayan setempat. Bahan baku yang telah diterima akan langsung diolah. Sebab bila dibiarkan selama 3 jam tanpa penanganan akan merusak mutu ataupun kualitas daging kepiting,

Berdasarkan fenomena diatas penelitian ini bertujuan untuk mengetahui olahan dari Kepiting Rajungan dan persentase jenis olahan daging Kepiting Rajungan dan untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan Kepiting Rajungan tersebut.

#### **METODOLOGI PENELITIAN**

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Mei 2016 yang bertempat di CV. Laut Deli Belawan Sumatera Utara. Lokasi

**Tabel 1. Metode Hayami**

No.	Variabel	Satuan	Nilai
<b>I Output, Input, dan Harga</b>			
1	Output	Kg	(1)
2	Input	Kg	(2)
3	Tenaga Kerja	HOK	(3)
4	Faktor Konversi		$(4) = (1) / (2)$
5	Koefisien Tenaga Kerja	HOK/Kg	$(5) = (3) / (2)$
6	Harga Output	Rp	(6)
7	Upah Tenaga Kerja	Rp	(7)
<b>II Penerimaan dan Nilai Tambah</b>			
8	Input	Rp	(8)
9	Sumbangan Input Lain	Rp	(9)
10	Output	Rp	$(10) = (4) \times (6)$
11 a	Nilai Tambah	Rp	$(11a) = (10) - (9)$
b	Rasio Nilai Tambah	%	$(11b) = (11a)/(10) \times 100\%$
12 a	Pendapatan Tenaga Kerja	Rp	$(12a) = (5) \times (7)$
b	Pangsa Tenaga Kerja	%	$(12b) = (12a)/(11a) \times 100\%$
13a	Keuntungan	Rp	$(13a) = (11a) - (12a)$
b	Tingkat Keuntungan	%	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$

Sumber: Hayami, at all. Agricultural (1987)

penelitian ini ditentukan secara *purposive* (sengaja) dengan pertimbangan bahwa lokasi ini bergerak dalam bidang pengolahan Kepiting Rajungan.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei dengan melakukan studi kasus, yaitu langsung turun kelapangan pada suatu obyek secara seutuhnya, menyeluruh, dan mendalam. Kasus dalam penelitian ini adalah mengenai Nilai Tambah Olahan Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) di CV. Laut Deli Belawan Sumatera Utara.

Untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap olahan dari Kepiting Rajungan dan persentase jenis olahan daging Kepiting Rajungan di analisis secara deskriptif dan untuk menganalisis besarnya nilai tambah digunakan analisis nilai tambah dengan metode hayami (Tabel 1).

Kriteria ujinya yaitu :

Jika Rasio nilai tambah > 50 % maka nilai tambah tergolong tinggi

Jika Rasio nilai tambah  $\leq$  50 % maka nilai tambah tergolong rendah (Sudiyono dalam Giska 2012)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Bahan Baku

Bahan baku yang masuk pada CV. Laut Deli berbeda menurut musimnya. Pada musim angin barat ataupun musim paceklik jumlah bahan baku yang masuk setiap

harinya adalah 100 kg sampai dengan 200 kg. Sehingga ditarik rata-rata jumlah bahan baku yang masuk sebanyak 143 kg/hari. Pada musim angin timur jumlah bahan baku yang masuk setiap harinya adalah 130 kg sampai dengan 300 kg. Sehingga ditarik rata-rata jumlah bahan baku yang masuk sebanyak 210 kg/hari. Bahan baku dibedakan menjadi tiga ukuran, yaitu size A, B, dan C (Tabel 2).

**Tabel 2. Ukuran, Harga, dan Jumlah Kepiting Rajungan**

No	Ukuran Kepiting Rajungan	Harga (Rp/Kg)	Jumlah
1	Size A	50.000	5 % dari total bahan baku
2	Size B	25.000	95 % dari total
3	Size C	25.000	bahan baku

Sumber: Data Olahan, 2016

### Proses Produksi Pengolahan Kepiting Rajungan

Proses pengolahan Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) dibedakan menjadi dua proses, yaitu proses pada pengolahan daging kepiting dan proses pada pengolahan kepiting kukus. Pada pengolahan daging kepiting terdapat 5 (lima) tahapan proses, yaitu kepiting yang diantar oleh nelayan langsung disortir menurut ukurannya dan ditimbang, lalu kepiting dikukus (*steam*) lebih kurang 30 menit dalam keadaan terbalik, setelah masak bagian perut kepiting dan kepalanya dibuang.

Proses berikutnya pemisahan terhadap tubuh kepiting, setelah itu daging diambil menurut bagiannya

masing-masing. Pengambilan daging dari kulit kepiting yang telah dipisahkan, selanjutnya melakukan pengemasan yaitu memasukkan daging kepiting kedalam plastik dan toples.

Pada pengolahan kepiting kukus terdapat 3 tahapan proses, yaitu kepiting yang diantar oleh nelayan langsung disortir menurut ukurannya dan ditimbang, lalu kepiting dikukus (*steam*) lebih kurang 30 menit dalam keadaan terbalik, dan tahap terakhir tahap pengemasan yaitu memasukkan kepiting kedalam *coolbox* yang telah dilapisi plastik dan diisi dengan es batu.

### Persentase Jenis Olahan

Jenis olahan daging Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) dibagi menjadi beberapa jenis, yaitu *jumbo* (12,5 %), *flower* (12,5 %), *special* (12,5 %), *backfin* (12,5 %),

*claw meat*. Pada olahan *claw meat*, terbagi lagi menjadi 3 jenis olahan, yaitu *claw finger* (16,67 %), *leak meat* (16,67 %), dan *second grade* (16,67 %) (Tabel 3).

**Tabel 3. Persentase Setiap Jenis Olahan Daging Kepiting Rajungan.**

No	Jenis Olahan Daging	Persentase (%)
1	Jumbo	12,5 %
2	Backfin	12,5 %
3	Flower	12,5 %
4	Special	12,5 %
5	Claw meat:	
	Claw Finger	16,67 %
	Leak Meat	16,67 %
	Second Grade	16,67 %

Sumber : CV. Laut Deli, 2016

### Nilai Tambah Olahan Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) di CV. Laut Deli Belawan

#### Biaya Bahan Baku dan Penyusutan Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam proses produksi. Dalam pengolahan Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) biaya bahan baku berbeda menurut musim yang ada, yaitu musim angin barat dan musim angin timur.

Biaya bahan baku pengolahan kepiting pada musim angin barat adalah sebesar Rp 112.612.500. Biaya ini terdiri dari bahan baku yaitu 4.290 kg, yang dibagi menjadi size A sebesar 5 % dari total bahan baku, yaitu 214,5 kg dengan biaya bahan baku sebesar Rp 10.725.000. Size B dan C sebesar 95 % dari bahan baku yaitu 4.075,5 kg dengan

biaya bahan baku sebesar Rp 101.887.500.

Biaya bahan baku pada musim angin timur adalah sebesar Rp 165.375.000, biaya ini terdiri dari jumlah bahan baku yaitu 6.300 kg, yang dibagi menjadi size A total bahan baku, yaitu 315 kg dengan biaya bahan baku sebesar Rp 15.750.000. Size B dan C total bahan baku yaitu 5.985 kg dengan biaya bahan baku sebesar Rp 149.625.000.

Bahan baku yang diterima akan melalui beberapa proses, yaitu pengukusan, pembersihan dan pemisahan bagian tubuh, dan pemisahan daging dari cangkangnya. Setiap proses yang dilalui akan mengalami penyusutan sebanyak 25 % (Tabel 4).

**Tabel 4. Hasil Akhir Olahan Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) / Bulan**

Tahapan Pengolahan	Musim Angin Barat		Musim Angin Timur	
	Olahan Daging	Kepiting Kukus	Olahan Daging	Kepiting Kukus
Bahan Baku (Kg)	1782	2508	2178	4122
Setelah Pengukusan (Kg)	1336,5	1881	1633,5	3091,5
Pembersihan dan Pemisahan Bagian Tubuh (Kg)	1002,5	-	1225	-
Pemisahan Daging dari Cangkangnya (Kg)	751,5	-	919	-

Sumber: Data Olahan,2016

Pada proses pengolahan kepiting mengalami penyusutan sebanyak 25 %. Pada musim angin barat (paceklik) bahan baku sebesar 4.290 kg per bulan. Bahan baku pengolahan daging Kepiting Rajungan sebesar 1.782 kg per bulan menghasilkan daging Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) sebanyak 751,5 kg per bulan dan bahan baku yang dipakai untuk pengolahan hanya setelah pengukusan sebesar 2.508 kg per bulan menghasilkan kepiting kukus sebanyak 1.881 kg per bulan.

Pada musim angin timur bahan baku sebesar 6.300 kg/bulan. Bahan baku yang dipakai dalam pengolahan daging Kepiting Rajungan sebesar 2.178 kg per bulan menghasilkan daging. Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) adalah 919 kg per bulan. Bahan baku yang dipakai untuk pengolahan

hanya setelah pengukusan sebesar 4.122 kg per bulan, menghasilkan kepiting kukus sebesar 3.091,5 kg per bulan.

#### **Tenaga Kerja**

Tenaga kerja pada CV. Laut Deli lebih kurang berjumlah 15 orang dan bila bahan baku yang datang jumlahnya banyak, maka pekerja pada perusahaan ini akan ditambah. Upah tenaga kerja pada CV. Laut Deli tidaklah sama, upah tenaga kerja dibedakan berdasarkan kemampuan pekerjanya. Pekerja yang sudah mahir akan diberi upah dengan jumlah Rp 50.00 per hari dan yang belum mahir atau dalam tahap belajar dengan Rp 35.000 per hari. Dari ke 15 pekerja di CV. Laut Deli 3 diantaranya kurang mahir (berada pada tahap belajar) dan selebihnya mahir. Dan jam kerjanya mulai dari jam 08.00-18.00 WIB.

### Jumlah Olahan dan Jumlah Penerimaan

Jenis olahan yang diperoleh memiliki harga satuannya tersendiri (Rp/kg). Terdapat tujuh jenis olahan daging, yaitu *jumbo* dengan harga Rp 500.000/kg, *flower* dengan harga Rp 400.000/kg, *specia* dengan harga Rp 200.000/kg, *backfin* dengan harga Rp 250.000/kg, dan *claw meat* ataupun daging merah memiliki tiga jenis olahan, yaitu *claw finger* dengan harga Rp 175.000/kg, *leak meat* dengan harga Rp 120.000/kg,

dan *second grade* dengan harga Rp120.000/kg.

Jumlah olahan dan jumlah penerimaan olahan daging kepiting dibagi berdasarkan dua musim, yaitu musim angin barat dan musim angin timur. Musim angin barat memiliki jumlah olahan daging adalah sebanyak 751,5 kg dengan total penerimaan, yaitu Rp. 178.858.000. Musim angin timur memiliki jumlah olahan daging sebesar 919 kg dengan total penerimaan sebesar Rp 218.610.000 (Tabel 5).

**Tabel 5. Jumlah Akhir dan Jumlah Penerimaan Olahan Daging Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*)/Bulan**

Jenis Olahan	Jumlah (Kg)		Harga (Kg/Rp)	Jumlah Penerimaan (Rp)	
	Musim Barat	Musim Timur		Musim Barat	Musim Timur
Flower	94	114,9	400.000	37.600.00	45.960.000
Special	94	114,9	200.000	18.800.000	22.980.000
Jumbo	94	114,9	500.000	47.000.000	57.450.000
Backfin	94	114,9	250.000	23.500.000	28.725.000
Claw Finger	125,2	153	175.000	21.910.000	26.775.000
Leak Meat	125,2	153	120.000	15.024.000	18.360.000
Secound Grade	125,2	153	120.000	15.024.000	18.360.000
Total				178.858.000	218.610.000

Sumber : Data Olahan, 2016

Berdasarkan Tabel 5. diketahui bahwa jumlah olahan pada musim angin barat, jenis olahan *flower* berjumlah 94 kg, jenis olahan *special* berjumlah 94 kg, jenis olahan *jumbo* berjumlah 94 kg, jenis olahan *backfin* berjumlah 94 kg, jenis olahan *claw finger* berjumlah 125,2 kg, jenis olahan *leak meat* berjumlah 125,2 kg, dan jenis olahan *secound grade* berjumlah 125,2 kg, dengan jumlah penerimaan Rp 178.858.000.

Pada musim angin timur jenis olahan *flower* berjumlah 114,9 kg,

jenis olahan *special* berjumlah 114,9 kg, jenis olahan *jumbo* berjumlah 114,9 kg, jenis olahan *backfin* berjumlah 114,9 kg, jenis olahan *claw finger* berjumlah 153 kg, jenis olahan *leak meat* berjumlah 153kg, dan jenis olahan *secound grade* berjumlah 153kg, dengan jumlah penerimaan Rp 218.610.000.

Jumlah olahan kepiting kukus dibagi menjadi dua, yaitu size A dan Size B dan C. Jumlah olahan pada musim angin barat berjumlah 1881

kg dan pada musim angin timur berjumlah 3091,5 kg (tabel 6).

**Tabel 6. Jumlah Olahan dan Jumlah Penerimaan dari Pengolahan Kepiting Kukus)/Bulan**

Ukuran (Size) Olahan	Jumlah (Kg)		Harga (Rp/Kg)	Jumlah Penerimaan (Rp)	
	Musim Angin Barat	Musim Angin Timur		Musim Angin Barat	Musim Angin Timur
A	94	155	100.000	9.400.000	15.500.000
B dan C	1787	2935,5	50.000	89.350.000	146.825.00
Jumlah				98.750.000	162.325.000

Sumber : Data Olahan,2016

Musim angin barat adalah musim dimana angin bertiup dari tekanan maksimum ke tekanan minimum, begitu pula sebaliknya pada musim timur, hal ini sesuai dengan hukum Buys ballot. Musim angin barat terjadi pada bulan oktober hingga april dan begitu sebaliknya pada musim timur yang terjadi pada bulan apri hingga oktober.

Pada musim angin barat (paceklik), jumlah penerimaan pada olahan daging Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) adalah sebesar Rp 178.858.000 dan jumlah penerimaan pada olahan kepiting

kukus adalah sebesar Rp 98.750.000. Pada musim angin timur, jumlah penerimaan pada olahan daging Kepiting Rajungan adalah sebesar Rp 218.610.000 dan jumlah penerimaan pada olahan kepiting kukus adalah Rp 162.325.000.

Pada pengolahan kepiting terdapat biaya *input* lain yang dikeluarkan. Biaya *input* lain yang dikeluarkan ialah untuk pembelian gas LPG, es balok, plastik asoy, plastik bening (gula), toples, *styrofoam*, plastik *coolbox*, dan *coolbox* (Tabel 7).

**Tabel 7. Nama, Jumlah, Harga/Satuan, dan Nilai Biaya Input Lain pada Pengolahan Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*)/Bulan**

Nama Penunjang	Bahan	Jumlah Input Lain		Harga Satuan (Rp)	Jumlah Penerimaan (Rp)	
		Musim Angin Barat	Musim Angin Timur		Musim Angin Barat	Musim Angin Timur
Gas LPG		30	60	16.000	480.000	960.000
Es balok:						
Penyimpanan		45	60	20.000	900.000	1.200.00
Pengepakan Basah		22,5	30		450.000	600.000
Pengepakan Daging		15	15		300.000	300.000
Pengemasan:						
Plastik Asoy		205	251	80	16.400	20.080
Plastik Bening (Gula)		972	1.188	90	87.840	106.920
Toples		202	247	5.000	1.1010.00	1.235.000
<i>Styrofoam</i>		30	30	10.000	300.000	300.000
Plastik <i>Coolbox</i>		15	15	3.000	45.000	45.000
<i>Coolbox</i>		15	15	130.000	1.950.00	1.950.00
Jumlah					5.538.880	6.717.00

Sumber : Data Olahan,2016

Pada Tabel 7 sumbangan *input* lain pada musim angin barat memiliki jumlah biaya pengeluaran sebesar Rp 5.538.880, dan pada musim angin timur memiliki jumlah biaya pengeluaran sebesar Rp 6.717.000. Perbedaan biaya sumbangan *input* lain ini dikarenakan jumlah input lain yang digunakan juga berbeda. Jumlah penggunaan input lain pada musim angin barat lebih sedikit dan pada musim angin barat lebih banyak, hal

ini juga dipengaruhi oleh jumlah hasil olahan yang diperoleh.

#### **Nilai Tambah Olahan Kepiting Rajungan (*Portunus Pelagicus*)**

Nilai tambah ini dibagi berdasarkan musimnya, yaitu nilai tambah pada musim angin barat dan musim angin timur. Nilai tambah pada musim angin barat adalah Rp 51.189.500 dengan rasio nilai tambah yaitu 30,2, dan rasio ini tergolong rendah (Tabel 8).

**Tabel 8. Nilai Tambah pengolahan Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) pada saat Musim Angin Barat (Musim Paceklik)/ Bulan**

No.	Variabel	Satuan	Nilai
<b>I Output, Input, dan Harga</b>			
1	Output	Kg	2.632,5
2	Input	Kg	4.290
3	Tenaga Kerja	HOK	18
4	Faktor Konversi		0,61
5	Koefisien Tenaga Kerja	HOK/Kg	0,004
6	Harga Output	Rp	277.608.000
7	Upah Tenaga Kerja	Rp	25.200.000
<b>II Penerimaan dan Nilai Tambah</b>			
8	Input	Rp	112.6120.500
9	Sumbangan Input Lain	Rp	5.538.880
10	Output	Rp	169.340.880
11 a	Nilai Tambah	Rp	51.189.500
b	Rasio Nilai Tambah	%	30,2
12 a	Pendapatan Tenaga Kerja	Rp	100.800
b	Pangsa Tenaga Kerja	%	0,20
13a	Keuntungan	Rp	51.088.700
b	Tingkat Keuntungan	%	99,8

Sumber: Data Olahan,2016

Pada umumnya pengolahan dapat menambah massa dari total bahan baku, namun pengolahan kepiting ini tidak, yang terjadi adalah penyusutan bahan baku yang melalui beberapa proses.

Pada Tabel 8 diketahui bahwa *output* sebesar 2.632,5 kg dan *output* ini terbagi atas dua, yaitu *output* daging kepiting dan kepiting kukus. *Output* olahan daging, yaitu berjumlah 751,5 kg per bulan dan

*output* yang dijual hanya setelah melalui proses pengukusan saja yaitu sebesar 1.881 kg per bulan. Pengolahan Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) dikerjakan oleh 18 pekerja, dengan faktor konversi sebesar 0,61, koefisien tenaga kerja yang diperoleh adalah 0,004 (HOK/kg). Penjualan *output* yang diperoleh sebesar Rp 277.608.000 per bulan, nilai penjualan ini diperoleh dari penjumlahan harga

jual *output* daging dan *output* dengan proses pengukusan saja, jumlah harga pengolahan daging adalah Rp 178.858.000 per bulan dan jumlah harga pengolahan hanya dengan pengukusan saja yaitu sebesar Rp 98.750.000 per bulan, dan upah tenaga kerja yaitu sebesar Rp 25.200.000 per bulan.

Harga beli bahan baku (*Input*) sebesar Rp 112.612.500 per bulan, dan biaya *input* lain, yaitu sebesar Rp 5.538.880 per bulan, biaya input lain ini sama dengan biaya antara, nilai *output* adalah Rp 169.340.880 per bulan, nilai tambah yang diperoleh adalah sebesar Rp 51.189.500 per bulan nilai tambah ini diperoleh dari besarnya nilai *output* dikurang dengan sumbangan input lain lalu dikurang lagi dengan harga bahan baku (*Input*). Rasio nilai

tambah yang diperoleh adalah sebesar 30,2 %, nilai rasio nilai tambah ini berdasarkan kriteria ujinya digolongkan kedalam nilai tambah yang tergolong rendah yaitu  $\leq 50$  %. Pendapatan tenaga kerja Rp 100.800, dengan pangsa tenaga kerja sebesar 0,20 %. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) adalah sebesar Rp 51.088.700 per bulan, dengan tingkat keuntungan sebesar 99,8 %.

Pada musim angin timur nilai tambah yang diperoleh adalah Rp 71.706.400 dengan rasio nilai tambah yaitu 29,4 %, rasio nilai tambah ini tergolong rendah. Keuntungan yang diperoleh pada musim ini adalah Rp 71.689.200 (Tabel 9).

**Tabel 9. Nilai Tambah pengolahan Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) pada saat Musim Angin Timur/ Bulan**

No.	Variabel	Satuan	Nilai
<b>I Output, Input, dan Harga</b>			
1	Output	Kg	4010,5
2	Input	Kg	6.300
3	Tenaga Kerja	HOK	23
4	Faktor Konversi		0,64
5	Koefisien Tenaga Kerja	HOK/Kg	0,004
6	Harga Output	Rp	380.935.000
7	Upah Tenaga Kerja	Rp	32.700.000
<b>II Penerimaan dan Nilai Tambah</b>			
8	Input	Rp	165.375.000
9	Sumbangan Input Lain	Rp	6.717.000
10	Output	Rp	243.798.400
11 a	Nilai Tambah	Rp	71.706.400
B	Rasio Nilai Tambah	%	29,4
12 a	Pendapatan Tenaga Kerja	Rp	130.800
B	Pangsa Tenaga Kerja	%	0,18
13a	Keuntungan	Rp	71.689.200
B	Tingkat Keuntungan	%	99,8

Sumber : Data Olahan, 2016

Berdasarkan Tabel 9 diketahui bahwa *output* berjumlah 4.010,5 kg dan *output* ini terbagi atas dua, yaitu *output* daging dan pengolahan hanya dengan proses pengukusan saja. *Output* yang diolah hingga daging, yaitu berjumlah 919 kg per bulan dan *output* yang dijual hanya setelah melalui proses pengukusan saja yaitu sebesar 3.091,5 kg per bulan.

Pengolahan Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) dikerjakan oleh 23 pekerja, dengan faktor konversi sebesar 0,64, koefisien tenaga kerja yang diperoleh adalah 0,004 (HOK/kg). Penjualan *output* yang diperoleh sebesar Rp 380.935.000 per bulan, nilai penjualan ini diperoleh dari penjumlahan harga jual *output* daging kepiting dan *output* kepiting kukus, jumlah harga pengolahan daging adalah Rp 218.610.000 per bulan dan jumlah harga pengolahan hanya dengan pengukusan saja yaitu sebesar Rp 162.325.000 per bulan, dan upah tenaga kerja yaitu sebesar Rp 32.700.000 per bulan.

Harga beli bahan baku (*Input*) sebesar Rp 165.375.000 per bulan, dan sumbangan input lain, yaitu sebesar Rp 6.717.000 per bulan. Biaya input lain ini sama dengan biaya antara. Nilai *output* adalah Rp 243.798.400 per bulan. Nilai tambah yang diperoleh adalah sebesar Rp 71.706.400 per bulan, nilai tambah ini diperoleh dari besarnya nilai *output* dikurangi dengan sumbangan input lain lalu dikurangi lagi dengan harga bahan baku (*Input*). Rasio

nilai tambah yang diperoleh adalah sebesar 29,4 %, rasio nilai tambah ini berdasarkan kriteria ujinya nilai tambah yang tergolong rendah yaitu  $\leq 50$  %. Pendapatan tenaga kerja Rp 130.800 per bulan, dengan pangsa tenaga kerja sebesar 0,18 %. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) adalah sebesar Rp 71.629.200 per bulan, dengan tingkat keuntungan sebesar 99,8 %.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

1. Hasil olahan Kepiting Rajungan terbagi dua, yaitu olahan kepiting kukus dan olahan daging kepiting. Jenis dan persentase hasil olahan daging Kepiting Rajungan mencakup 7 (tujuh) jenis, yakni: *jumbo* persentase sebesar 12,5 % dari jumlah daging olahan, *flower* memiliki persentase sebesar 12,5 %, *special* dengan persentase sebesar 12,5 %; *backfin* memiliki persentase sebesar 12,5 %; dan *claw meat* ataupun olahan daging yang berwarna merah dibagi menjadi 3, yaitu *Claw finger* dengan persentase yaitu sebesar 16,67 %, *leak meat* memiliki tingkat persentase sebesar 16,67 %, dan *second grade* dengan tingkat persentase sebesar 16,67 %.
2. Nilai tambah dari pengolahan Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) pada musim angin barat (paceklik) adalah sebesar Rp. 51189.500 per bulan, dan nilai tambah pengolahan

Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) pada musim angin timur adalah sebesar Rp 71.706.400 pada setiap bulannya.

#### **Saran**

1. Pengusaha hendaknya membuat pelatihan pada masyarakat dalam mengolah Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*), sehingga pada saat bahan baku banyak, penambahan tenaga kerja dapat diambil dari masyarakat dan masyarakat mampu dan mahir mengerjakannya.
2. Pengusaha bisa menambah jenis olahan dari Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) menjadi perisa makanan alami atau

menjual cangkang Kepiting Rajungan secara langsung, sehingga cangkang Rajungan tidak langsung dibuang ke dalam laut.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Gizka Rizky Aulia. 2012. Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pemasaran Usaha Industri Tahu Di Kota Medan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. 120 Halaman

Hayami, Y. Toshihiko Kawagoe, Yoshinori Maroola and Masdijidin Siregar. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java a Perspective from a Sunda Village*. CGPRT Center. Bogor. 75 p.