

SKRIPSI

**ANALISIS HARGA POKOK DAN NILAI TAMBAH OLAHAN
UDANG MENJADI PRODUK KERUPUK DI DESA
SUNGSANG I KECAMATAN BANYUASIN II KABUPATEN
BANYUASIN**

***ANALYSIS OF COST OF GOODS AND VALUE ADDED OF
PROCESSED SHRIMP INTO CRACKERS PRODUCTS IN
SUNGSANG I VILLAGE, BANYUASIN II DISTRICT,
BANYUASIN REGENCY***



**Nadhira Mizvi
05011382025147**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

SUMMARY

NADHIRA MIZVI. Analysis of cost production and Added Value on of Shrimp Processed into Crackers in Sungsang I Village, Banyuasin II District, Banyuasin Regency (Supervised by **DESSY ADRIANI**).

The objectives of this research were (1) to study the production process and marketing system of shrimp crackers in Sungsang I Village, Banyuasin II District, Banyuasin Regency, (2) to calculate the cost of good production shrimp crackers in Sungsang I Village, Banyuasin II District, Banyuasin Regency, and (3) to calculate the profit or added value after processing shrimp into cracker products. This research was conducted in Sungsang I Village, Banyuasin II District, Banyuasin Regency. Data were collected from September 2023. The method used was a survey method that collects information from a sample by asking through questionnaires or other tools that contain questions related to the research. The sampling method used in this study is the census sample method where all sampling units in the population are sampled. The data collected in this study were primary data and secondary data. The results of this study indicate that the average raw material is obtained from the sungsang market and sungsang fishermen. The processing of shrimp into crackers goes through several stages of production including preparation of raw materials, making basic dough, forming dough, cutting to form crackers, drying or drying and packaging. Crackers in Sungsang I Village, Banyuasin II Subdistrict, Banyuasin Regency can be purchased directly at the location where the crackers are made or can also be ordered in advance if the purchase is in large quantities. There are two ways to deliver crackers in Sungsang I Village, Banyuasin II Subdistrict, Banyuasin Regency, namely directly delivering crackers to consumers or waiting for consumers to come directly to the cracker production site. The cost of goods obtained in this research on meatball processing in Sungsang I Village, Banyuasin II Subdistrict, Banyuasin Regency is Rp25.340,00. The value-added ratio obtained in processing shrimp into crackers is 49% so that based on the criteria for determining the level of value-added ratio, this cracker processing produces high added value, which is between >40%.

Keywords: profit, shrimp, value added

RINGKASAN

NADHIRA MIZVI. Analisis Harga Pokok dan Nilai Tambah Olahan Udang Menjadi Produk Kerupuk di Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin. (Dibimbing oleh **DESSY ADRIANI**).

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu (1) mempelajari proses produksi dan sistem pemasaran kerupuk udang di Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin,(2) Menghitung harga pokok kerupuk udang di Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin, dan(3) menghitung keuntungan atau nilai tambah setelah olahan udang menjadi produk kerupuk. Penelitian ini dilakukan di Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin. Pengambilan data dilakukan pada bulan September 2023. Metode yang digunakan adalah metode survei yang mengumpulkan informasi dari suatu sampel dengan menanyakan melalui kuisisioner atau alat bantu lainnya yang berisi pertanyaan-pertanyaan terkait dengan penelitian. Metode penarikan contoh yang digunakan pada penelitian ini adalah metode sensus sampel dimana seluruh unit sampling dalam populasi dijadikan sampel. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa rata-rata bahan baku diperoleh dari pasar sungsang dan nelayan sungsang. Proses pengolahan udang menjadi kerupuk melalui beberapa tahap produksi antara lain persiapan bahan baku, pembuatan adonan dasar, pembentukan adonan, pemotongan membentuk kerupuk, penyerangan atau penjemuran dan pengemasan. Kerupuk di Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin dapat dibeli secara langsung di lokasi pembuatan kerupuk atau juga bisa melakukan pemesanan terlebih dahulu apabila pembelian dalam jumlah banyak. Sistem pengiriman kerupuk di Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin ada dua cara yaitu mengantar langsung kerupuk ke tempat konsumen atau menunggu konsumen yang datang langsung ke pengolahan tempat produksi kerupuk. Harga pokok yang didapat dalam penelitian pada pengolahan bakso di Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin ini adalah Rp25,340,00. Rasio nilai tambah yang didapat dalam pengolahan udang menjadi kerupuk adalah sebesar 49% sehingga berdasarkan kriteria penetapan tingkat rasio nilai tambah pengolahan kerupuk ini menghasilkan nilai tambah yang tinggi yaitu antara >40%.

Kata Kunci: udang, keuntungan, nilai tambah

SKRIPSI

**ANALISIS HARGA POKOK DAN NILAI TAMBAH OLAHAN
UDANG MENJADI PRODUK KERUPUK DI DESA
SUNGSANG I KECAMATAN BANYUASIN II KABUPATEN
BANYUASIN**

Diajukan Sebagai Syarat Untuk Mendapatkan Gelar
Sarjana Pertanian Pada Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya



Nadhira Mizvi
05011382025147

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS HARGA POKOK DAN NILAI TAMBAH
OLAHAN UDANG MENJADI PRODUK KERUPUK DI DESA
SUNGSANG I KECAMATAN BANYUASIN II
KABUPATEN BANYUASIN**

SKRIPSI

Sebagai Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Pertanian Pada
Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:
Nadhira Mizvi
05011382025147

Indralaya, Januari 2024

Pembimbing



Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
NIP. 197412262001122001

ILMU ALAT PENGABDIAN

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian Unsri



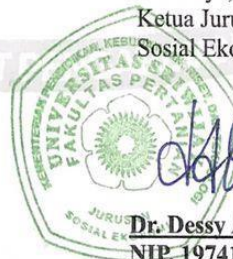
Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M. Agr.
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan judul “Analisis Harga Pokok dan Nilai Tambah Olahan Udang Menjadi Produk Kerupuk di Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin” oleh Nadhira Mizvi telah dipertahankan dihadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 09 Januari 2024 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

- | | | |
|--|------------|--|
| 1. Reshi Wahyuni, S.P., M.Si.
NIP. 198005032023212017 | Ketua | () |
| 2. Utan Sahiro Ritonga, S.P., M.Sc.
NIP. 198405052023211026 | Sekretaris | () |
| 3. Dr. Selly Oktarina, S.P., M.Si.
NIP. 197815102001122001 | Penguji | () |
| 4. Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
NIP. 197412262001122001 | Pembimbing | () |

Indralaya, Januari 2024
Ketua Jurusan
Sosial Ekonomi Pertanian




Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
NIP. 197412262001122001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nadhira Mizvi

NIM : 05011382025147

Judul : Analisis Harga Pokok Dan Nilai Tambah Olahan Udang Menjadi Produk Kerupuk Di Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat dalam proposal skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri dibawah pengawasan pembimbing, kecuali telah disebutkan secara jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam proposal skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan serta tekanan dari pihak manapun.



Indralaya, Januari 2024



Nadhira Mizvi

RIWAYAT HIDUP

Penulis memiliki nama lengkap Nadhira Mizvi, dapat dipanggil Nadhira. Penulis lahir di Palembang pada tanggal 12 Maret 2002. Penulis merupakan anak pertama dari empat bersaudara dari pasangan Bapak Mizuar dan Ibu Elvi Sukaisih.

Riwayat pendidikan penulis yaitu telah menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar (SD) pada tahun 2014 di Madrasah Ibtidaiyah Negeri 1 Palembang. Selanjutnya, penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) pada tahun 2017 di SMP Negeri 3 Palembang. Setelah lulus penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) dan lulus pada tahun 2020 di SMA Negeri 3 Palembang dengan mengambil jurusan MIPA. Pada tahun yang sama, penulis juga terdaftar sebagai mahasiswa Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui jalur masuk Seleksi Mandiri Masuk Perguruan Tinggi Negeri (PTN).

Selama masa studi sebagai mahasiswa di Universitas Sriwijaya, penulis ikut tergabung dalam organisasi Badan Eksekutif Mahasiswa UNSRI di tahun 2021 Sebagai Staf Ahli Kreatifitas Mahasiswa, bertanggung jawab dalam merencanakan dan mengorganisasikan program kegiatan mahasiswa dalam bidang kreatifitas eksekutif dan ekstrakurikuler.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji dan syukur hanya tercurahkan atas kehadiran Allah SWT. Shalawat beserta salam senantiasa tercurah kepada baginda Nabi kita Muhammad SAW. Berkat limpahan rahmat dan karunia-Nya lah yang telah melancarkan segala urusan hingga penulis bisa menyelesaikan Laporan Skripsi yang berjudul “Analisis Harga Pokok Dan Nilai Tambah Olahan Udang Menjadi Produk Kerupuk Di Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin”. Adapun yang melatarbelakangi penulisan laporan skripsi ini ditujukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana pertanian. Selama penyusunan proposal skripsi ini penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya atas bantuan berupa dorongan, semangat, bimbingan, kerjasama ataupun nasihat dari berbagai pihak yaitu sebagai berikut:

1. Allah SWT yang telah memberikn limpahan berkah, nikmat, rahmat dan ridho-Nya kepada penulis hingga bisa menyelesaikan propodal skripsi ini dengan baik. Juga tak lupa beriring shalawat dan salam tercurah kepada Nabi Muhammad SAW.
2. Orang tua saya bapak Mizuar Syahidin, S.E., M.Si. dan ibu Elvi Sukaisih, S.Pd. dan ke tiga saudari saya Nadhila Mizvi, Adhiya Mizvi dan Shabira Mizvi serta seluruh keluarga besar yang senantiasa memberikan perhatian dan kasih sayang serta dukungan do'a, moril maupun materil kepada penulis.
3. Ibu Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si. selaku dosen pembimbing tercinta yang telah memberikan arahan, motivasi, masukan yang bersifat membangun, dan sedia meluangkan waktu serta selalu sabar kepada penulis agar semangat dalam menyelesaikan skripsi.
4. Seluruh bagian tim penguji yang sudah memberikan saran, masukan, kritik yang membangun agar skripsi ini lebih baik dan seluruh jajaran staff akademik di Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya baik di Indralaya maupun Palembang yang telah bersedia membantu mengurus berkas selama perkuliahan hingga penyusunan proposal skripsi. Dan juga Seluruh Dosen Agribisnis dan Fakultas Pertanian yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat kepada penulis

5. Teman-teman seperjuangan yang banyak membantu dan memberikan semangat dan motivasi kepada penulis dari awal proses perkuliahan hingga penyusunan proposal skripsi ini.
6. Kepada semua pihak yang telah membantu selama kegiatan penelitian serta penyusunan skripsi ini yang tidak bisa disebutkan satu per satu.

Disamping itu penulis juga menyadari akan segala kekurangan dan ketidaksempurnaan dalam proposal ini. Oleh karena itu penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran untuk menyempurnakan proposal ini dimasa yang akan datang. Penulis berharap proposal skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan para pembaca mengenai Analisis Harga Pokok Dan Nilai Tambah Olahan Udang Menjadi Produk Kerupuk Di Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin.

Indralaya, Januari 2024

Nadhira Mizvi

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian	5
BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN	6
2.1. Tinjauan Pustaka	6
2.1.1. Agroindustri	6
2.1.2. Profil Udang Di Kawasan Sungsang	7
2.1.3. Morfologi Udang (Crustaceae)	9
2.1.4. Produk Olahan Udang	11
2.1.5. Tinjauan Ekonomi Olahan Udang	12
2.1.6. Proses Pembuatan Kerupuk Udang	12
2.1.7. Konsepsi Pemasaran.....	13
2.1.8. Harga Pokok Produksi.....	14
2.1.9. Nilai Tambah.....	17
2.2. Model Pendekatan.....	20
2.3. Hipotesis	21
2.4. Batasan Operasional.....	21
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN	23
3.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	23
3.2. Metode Penelitian	23
3.3. Metode Penarikan Contoh	23
3.4. Metode Pengumpulan Data	24
3.5. Metode Pengolahan Data.....	24

	Halaman
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian	27
4.1.1. Karakteristik Wilayah Daerah Penelitian	27
4.1.2. Keadaan Geografis	28
4.1.3. Pemerintahan	29
4.1.4. Kependudukan dan Ketenagakerjaan	29
4.1.5. Pendidikan Pekerja pada Usaha Industri di Desa Sungsang.....	30
4.1.6. Agama dan Sosial di Desa Sungsang	31
4.2. Gambaran Umum Kerupuk Udang Di Desa Sungsang I.....	34
4.2.1. Umur Responden	32
4.2.2. Pendidikan Responden.....	32
4.2.3. Tanggungan Keluarga Responden.....	33
4.2.4. Jumlah Tenaga Kerja pada Industri Kerupuk Udang	35
4.2.5. Identifikasi Waktu Bekerja pada Industri Kerupuk Udang.....	36
4.3. Sistem Pengadaan, Proses Produksi, dan Sistem Pemasaran	36
4.3.1. Bahan, Alat, dan Investasi Proses Produksi Kerupuk Udang	36
4.3.2. Lokasi dan Lingkungan Produksi	36
4.3.3. Bahan.....	37
4.3.4. Alat-Alat Produksi Kerupuk Udang	41
4.3.5. Proses Pembuatan Kerupuk Udang	45
4.4. Sistem Pemasaran Kerupuk Udang.....	48
4.5. Harga Pokok Kerupuk Udang di Desa Sungsang I.....	50
4.5.1. Biaya Produksi	51
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	59
5.1. Kesimpulan	59
5.2. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Produksi Perikanan Budidaya Menurut Kecamatan	3
Tabel 2.1. Jenis-jenis udang dihasilkan nelayan Sungsang	10
Tabel 2.2. Klasifikasi Udang (<i>Crustaceae</i>)	11
Tabel 2.3. Komposisi Kimia Udang	11
Tabel 2.4. Kandungan Gizi Udang.....	12
Tabel 2.5. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	20
Tabel 3.1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	27
Tabel 4.1. Keadaan Geografis Kecamatan Banyuasin II	30
Tabel 4.2. Jumlah Pendidikan di Desa Sungsang	31
Tabel 4.3. Fasilitas Pendidikan di Desa Sungsang	32
Tabel 4.4. Jumlah Fasilitas Keagamaan di Desa Sungsang.....	33
Tabel 4.5. Profil Umur Pengolah Kerupuk Udang di Desa Sungsang I.....	33
Tabel 4.6. Umur Pelaku Usaha Kerupuk Sampel di Desa Sungsang I	35
Tabel 4.7. Tingkat Pendidikan Pelaku Usaha Kerupuk Udang	36
Tabel 4.8. Tanggungan Keluarga Pelaku Usaha Kerupuk Udang.....	36
Tabel 4.9. Biaya Pabrik Pada Pengolahan Kerupuk Udang	56
Tabel 4.10. Biaya Tabel Variabel	52
Tabel 4.11. Total Biaya.....	53
Tabel 4.12. Harga Pokok Produksi Pada Pengolahan Kerupuk.....	55
Tabel 4.13. Analisis Nilai Tambah Kerupuk Udang di Desa Sungsang I ...	56

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Proses Pembuatan Kerupuk Udang	13
Gambar 2. Skema Model Pendekatan.....	20
Gambar 3. Peta Daerah Penelitian	28
Gambar 4. Lokasi Usaha	37
Gambar 5. Bahan Baku Kerupuk.....	38
Gambar 6. Bahan Tambahan Tepung Tapioka.....	39
Gambar 7. Jenis Kemasan	41
Gambar 8. Kompor	42
Gambar 9. Baskom	42
Gambar 10. Penggerus	43
Gambar 11. Dandang	43
Gambar 12. Nampan Jemur.....	44
Gambar 13. Pisau.....	45
Gambar 14. Fiber Penyimpanan	45
Gambar 15. Pembuatan Adonan	46
Gambar 16. Pembentukan Adonan	47
Gambar 17. Pemotongan	47
Gambar 18. Pengeringan	48
Gambar 19. Pengemasan	48
Gambar 20. Skema Pembuatan Kerupuk Udang Hingga Kemasan	50

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II	62
Lampiran 2. Identitas Responden	63
Lampiran 3. Penyusutan Alat atau Biaya Tetap Produksi Kerupuk.....	64
Lampiran 4. Biaya Variabel Produksi Kerupuk.....	65
Lampiran 5. Komponen Harga Pokok	66
Lampiran 6. Analisis Rata-Rata Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk.....	67
Lampiran 7. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 1.....	68
Lampiran 8. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 2.....	69
Lampiran 9. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 3.....	70
Lampiran 10. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 4.....	71
Lampiran 11. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 5.....	72
Lampiran 12. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 6.....	73
Lampiran 13. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 7.....	74
Lampiran 14. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 8.....	75
Lampiran 15. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 9.....	76
Lampiran 16. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 10.....	77
Lampiran 17. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 11	78
Lampiran 18. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 12	79
Lampiran 19. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 13	80
Lampiran 20. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 14	8

	Halaman
Lampiran 21. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 15	82
Lampiran 22. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 16	83
Lampiran 23. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 17	84
Lampiran 24. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 18	85
Lampiran 25. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 19	86
Lampiran 26. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Usaha Kerupuk Responden 20	87

BIODATA

Nama/NIM : Nadhira Mizvi/05011382025147
Tempat/tanggal lahir : Palembang/12 Maret 2002
Tanggal Lulus : 31 Januari 2024
Fakultas : Pertanian
Judul : Analisis Harga Pokok dan Nilai Tambah Olahan Udang Menjadi Produk Kerupuk di Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin
Dosen Pembimbing Skripsi : Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
Pembimbing Akademik : Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.

Analisis Harga Pokok dan Nilai Tambah Olahan Udang Menjadi Produk Kerupuk di Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin

Analysis Cost Of Production And Added Value Of Processed Shrimp Into Crackers Products In Sungsang I Village, Banyuasin II District, Banyuasin Regency

Nadhira Mizvi¹, Dessy Adriani²

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya Jalan Palembang-Indralaya
Km.32, Indralaya Ogan Ilir, 30662

Abstract

The objectives of this research are (1) to study the production process and marketing system of shrimp crackers in Sungsang I Village, Banyuasin II District, Banyuasin Regency, (2) to calculate the cost of shrimp crackers in Sungsang I Village, Banyuasin II District, Banyuasin Regency, and (3) to calculate the profit or added value after processing shrimp into cracker products. This research was conducted in Sungsang I Village, Banyuasin II District, Banyuasin Regency. Data were collected from December 2022 to January 2023. The method used is a survey method that collects information from a sample by asking through questionnaires or other tools that contain questions related to the research. The sampling method used in this study is the census sample method where all sampling units in the population are sampled. The data collected in this study are primary data and secondary data. The results of this study indicate that the average raw material is obtained from the sungsang market and sungsang fishermen. The processing of shrimp into crackers goes through several stages of production including preparation of raw materials, making basic dough, forming dough, cutting to form crackers, drying or drying and packaging. Crackers in Sungsang I Village, Banyuasin II Subdistrict, Banyuasin Regency can be purchased directly at the location where the crackers are made or can also be ordered in advance if the purchase is in large quantities. There are two ways to deliver crackers in Sungsang I Village, Banyuasin II Subdistrict, Banyuasin Regency, namely directly delivering crackers to consumers or waiting for consumers to come directly to the cracker production site. The cost of goods obtained in this research on meatball processing in Sungsang I Village, Banyuasin II Subdistrict, Banyuasin Regency is Rp53,050. The value-added ratio obtained in processing shrimp into crackers is 49% so that based on the criteria for determining the level of value-added ratio, this cracker processing produces high added value, which is between >40%.

Keywords: profit, shrimp, value added.

¹Mahasiswa

²Dosen Pembimbing

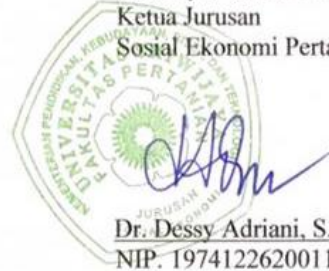
Pembimbing,



Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
NIP. 197412262001122001

Indralaya, Januari 2024

Ketua Jurusan
Sosial Ekonomi Pertanian



Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si
NIP. 197412262001122001

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki luas 70% lautan dan 30% daratan, memiliki lebih dari 17.000 pulau, dan garis pantai lebih dari 99.000 km. Luas wilayah daratan adalah 1,91 juta km², sedangkan wilayah perairan adalah 6,32 juta km². Luasnya wilayah lautan Indonesia menjadikan Indonesia sebagai negara dengan potensi luar biasa dalam bidang kelautan dan perikanan. Indonesia mempunyai kondisi topografi yang unik dibandingkan negara-negara lain di kawasan Asia Tenggara. Wilayah Indonesia dari Sabang hingga Merauke yang terdiri dari banyak pulau menyebarkan berita tentangnya sebagai Negara Oseanik. Meski begitu, Indonesia juga disebut sebagai negara pertanian karena sebagian besar penduduknya bergantung pada produk hortikultura (Andrean, 2017).

Udang adalah komoditas vital dalam industri perikanan Indonesia. Dengan harganya yang tinggi, udang berkontribusi signifikan terhadap pendapatan devisa negara, membantu meningkatkan pendapatan nelayan, dan industri pengolahan udang dapat menyerap banyak tenaga kerja. Selain itu, produk olahan udang memiliki kandungan protein yang sangat bergizi. Udang merupakan kontributor utama devisa, sebesar 70%, dibandingkan dengan semua komoditas perikanan lainnya yang diekspor. Oleh karena itu, penanganan udang harus dilakukan dengan baik untuk memastikan kualitasnya tetap terjaga (Annisa *et al.*, 2019).

Udang adalah komoditas utama yang diekspor dari hasil perikanan Sumatera Selatan, dengan Sungsang mungkin menjadi produsen utama. Sungsang memiliki kondisi alam yang ideal untuk pertumbuhan udang. Mangrove atau wilayah basah memainkan peran penting dalam melimpahnya populasi udang. Daun-daun yang gugur dari pohon mangrove menjadi substrat yang ideal untuk mikroorganisme, yang membantu dalam proses penguraian serasah menjadi detritus. Deposit detritus ini menarik berbagai hewan pemakan detritus seperti amphipoda, mysidaceae, dan lainnya. Hewan-hewan ini kemudian menjadi sumber makanan bagi larva udang, kepiting, dan ikan. Beberapa produk olahan udang yang disukai oleh masyarakat Sungsang termasuk udang gebuk, pempek udang, klempang atau kerupuk udang,

dan terasi. Bahan utama untuk produk-produk ini biasanya adalah udang pepe, kecuali untuk terasi yang menggunakan udang geragu. Jenis kepiting yang umumnya ditangkap oleh nelayan meliputi kepiting rajungan (*Portunus pelagicus*), dan kepiting bakau (*Scylla spp*) (Fauziah et al., 2013).

Berbagai jenis udang dan kepiting menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat Sungsang. Nelayan di Sungsang menangkap berbagai jenis udang untuk diperdagangkan. Beberapa jenis udang yang memiliki nilai ekonomi tinggi termasuk udang burung, udang ketak/nenek (*Oratosquilla sp*), dan udang pink. Hasil tangkapan udang biasanya mencapai puncak pada bulan April hingga Juni. Jenis-jenis udang yang sering ditemui di pasar tradisional meliputi udang teluk belakang dan udang pepe. Sedangkan jenis-jenis udang yang diekspor antara lain udang burung dan udang petak (Fauziah et al., 2013).

Kabupaten Banyuasin di Sumatera Selatan adalah salah satu wilayah yang memiliki potensi besar dalam produksi udang. Selain itu, daerah ini juga memiliki potensi dalam perikanan laut. Data dari Badan Pusat Statistik (2020-2021) menunjukkan bahwa produksi perikanan laut di Kecamatan Banyuasin II, Kabupaten Banyuasin pada tahun 2021 mencapai 277,65 Ton, yang terdiri dari udang dan ikan laut. Sementara itu, produksi perikanan perairan umum mencapai 49,90 Ton, dan produksi perikanan budidaya kolam mencapai 201,00 Ton. Hal ini menunjukkan potensi perikanan laut sangat besar (Badan Pusat Statistik, 2021).

Tabel 1.1. Produksi Perikanan Budidaya Menurut Kecamatan (Ton), 2020-2021

Kecamatan	Produksi Perikanan Tangkap Menurut Kecamatan (Ton)					
	Perikanan Laut		Perikanan Perairan Umum		Perikanan Budidaya Kolam (dan Sawah)	
	2020	2021	2020	2021	2020	2021
Air Kumbang	0,00	0,00	42,79	774,24	24,28	23,72
Air Saleh	0,00	26 013,52	424,95	363,88	301,11	316,63
Banyuasin I	86,30	0,00	796,09	43,02	628,98	652,64
Banyuasin II	0,00	277,65	361,86	49,90	276,66	290,08
Banyuasin III	1,96	0,00	237,78	74,40	204,00	160,83
Betung	0,00	0,00	60,91	61,25	1 506,50	1 479,98
Kabupaten Banyuasin	0,00	48 466,93	0,00	10 620,83	21 799,49	22 442,28
Karang Agung Ilir	50,10	1 403,71	0,00	168,87	0,00	0,00
Makarti Jaya	0,00	2 817,65	479,95	427,32	98,72	103,34
Muara Padang	9,12	10 926,30	158,94	21,57	29,51	30,51
Muara Sugihan	0,00	5 116,07	21,45	482,63	339,73	357,70
Muara Telang	276,11	50,38	49,63	0,00	186,28	195,51
Pulau Rimau	85,45	85,92	509,06	511,91	195,10	157,39
Rambutan	0,00	9,17	769,93	159,83	139,20	145,89
Rantau Bayur	0,00	1 404,84	0,00	3 976,20	366,00	323,96
Selat Penuguan	2,10	1,97	3,20	239,11	5,05	5,10
Sembawa	0,00	19,11	73,99	147,70	300,01	316,63
Suak Tapeh	0,00	0,00	35,78	35,98	4,92	4,77
Sumber Marga Telang	0,00	2,11	167,93	3,21	18,76	18,84
Talang Kelapa	19,01	251,75	146,88	2 220,04	15 930,10	16 705,98
Tanjung Lago	250,35	86,78	0,00	800,54	997,54	946,94
Tungkal Ilir	0,00	0,00	58,91	59,23	247,04	205,84

Sumber: Dinas Pertanian Kabupaten Banyuasin

Sungsang, yang terletak di muara Sungai Musi dan berfungsi sebagai penghubung antara Palembang dan Selat Bangka, adalah bagian dari Daerah Banyuasin II, Kabupaten Banyuasin, di Sumatera Selatan. Sungsang, yang terdiri dari lima kota yaitu Marga Sungsang, Sungsang 1, Sungsang 2, Sungsang 3, dan Sungsang 4, adalah rumah bagi sekitar 20.000 orang. Sungsang adalah pusat dari Daerah Banyuasin II, sub-wilayah dengan luas total 3.632 km² dan terdiri dari 17 kota. Di muara Sungai Musi, terdapat pemukiman kuno yang juga dikenal sebagai Sungsang (Supriyadi et al., 2013).

Sungsang telah lama dikenal sebagai wilayah perikanan di Sumatera Selatan. Perikanan tangkap, yang merupakan upaya untuk mendapatkan ikan dan organisme laut lainnya dari alam liar (laut, sungai, danau, dan badan air lainnya), membutuhkan teknik khusus. Menurut informasi yang dikumpulkan, masyarakat Sungsang menghasilkan setidaknya 57 jenis ikan, 12 jenis udang, 2 kelompok kepiting, 7 jenis kerang, dan 3 jenis hewan lunak (Cephalopoda) sebagai hasil perikanan (Hanah dan Saefuddin, 2013).

Di Daerah Banyuasin II, Kabupaten Banyuasin, peningkatan penanganan di bidang ini memiliki dampak besar bagi Kabupaten Banyuasin, karena hasil produksinya dapat memberikan nilai tambah bagi udang yang biasanya hanya diperdagangkan dalam bentuk mentah. Industri kerupuk udang di Kota Sungsang I adalah industri skala kecil, yang berarti menggunakan kurang dari lima orang spesialis. Proses pembuatan kerupuk udang pada dasarnya cukup sederhana tetapi membutuhkan proses yang panjang. Tahapan utama dalam pembuatan kerupuk udang meliputi penyiapan, pengolahan, penyediaan, pemotongan dan penyebaran, pengeringan, penyortiran dan pengemasan (Fauziyah et al., 2018).

Meski tergolong usaha kecil-kecilan, namun pengolahan kerupuk udang yang memanfaatkan olahan udang untuk dijadikan kerupuk ini banyak diminati di Desa Sungsang I. Maka berdasarkan uraian tersebut penulis ingin mengkaji suatu penelitian tentang “Analisis Harga Pokok dan Nilai Tambah Olahan Udang Menjadi Produk Kerupuk di Desa Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan di atas, maka dalam penelitian ini dirumuskan beberapa masalah yang ingin diteliti antara lain:

1. Bagaimana pengadaan bahan baku, proses produksi, dan sistem pemasaran kerupuk udang di Desa Sungsang I?
2. Berapa harga pokok olahan udang menjadi kerupuk di Desa Sungsang I?
3. Berapa nilai tambah (*added value*) yang diperoleh dari pengolahan udang menjadi kerupuk di Desa Sungsang I?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan di atas maka tujuan dari penelitian ini antara lain:

1. Mempelajari tentang pengadaan bahan baku, proses produksi, dan sistem pemasaran pada pengolahan Tepung tapioka rumbia di Desa Sungsang I.
2. Menghitung harga pokok kerupuk udang di Desa Sungsang I.
3. Menganalisis nilai tambah pengolahan rumbia menjadi kerupuk udang di Desa Sungsang I.

Berdasarkan permasalahan dan tujuan di atas, maka kegunaan penelitian ini adalah untuk:

1. Harapan dari penelitian skripsi ini adalah untuk memberikan sumbangan dalam bentuk literatur perpustakaan di Universitas Sriwijaya, khususnya Fakultas Pertanian.
2. Untuk penulis, ini bertujuan untuk memperluas pemahaman tentang isu yang diteliti.
3. Untuk institusi pendidikan, ini dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian berikutnya.
4. Untuk peneliti berikutnya, temuan dari penelitian ini dapat digunakan sebagai landasan untuk studi lebih lanjut yang berkaitan dengan analisis biaya dasar dan nilai tambah pada produk olahan kerupuk udang.
5. Untuk masyarakat umum, ini dapat berfungsi sebagai sumber atau referensi untuk pengetahuan tentang biaya dasar dan nilai tambah pada produk industri rumahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adira, R. B., (2022). Analisis Harga Pokok Produksi, Pendapatan Dan Bauran Pemasaran Pada Agroindustri Kelanting Dan Keripik Singkong Di Desa Karang Anyar Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. Skripsi lain Universitas Lampung.
- Aji, V. P., Yudhistira, R., dan Sutopo, W. 2018. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, Vol: 17 (1): 56.
- Arifin, (2016). Buku Pengantar Agroindustri. Bandung, 110 halaman. Diakses pada tanggal 10 Agustus 2023. Pada jam 10:00 WIB.
- Apriyani, M., (2019). Analisis Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah Dan Keuntungan Agroindustri Keripik Tempe Di Kota Metro. Skripsi lain Universitas Lampung.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Wilayah Sumatera Selatan diakses dari <https://banyuasinkab.bps.go.id/subject/56/perikanan.htmlsubjekViewTab3>, diakses pada tanggal 9 Agustus 2023, pada jam 16:00 WIB.
- Fauziah, Agustriani F., Satria B., Putra A. & Nailis W. (2018). Penilaian jenis Multigear Pada Usaha Perikanan Tangkap Skala Kecil Di Perairan Sungsang Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan. *Marine Fisheries*: Vol. 9, No. 2 (Hal: 183-197).
- Marsita, D., (2023). Analisis Harga Pokok Dan Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso Di Kelurahan Gandus Kota Palembang.
- Rahmania, R., Lahming, Fadillah, R., (2018). Valuasi Komponen Gizi Pada Pakan Udang Fermentasi. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.Vol. 4. (Hal: 101).
- Safitri1, A., Fatmasari, R., Syafruddin, Hasriani, (2019). Analisis Nilai Tambah Usaha Terasi Udang Pada Agroindustri Passiana Di Kecamatan Benteng Kabupaten Kepulauan Selayar. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*.
- Saptariya, C. B., (2022). Analisis Nilai Tambah Dan Harga Pokok Pada Pengolahan Tepung tapioka Rumbia (*Metroxylon Tepung tapioka*) Di Desa Sungsang I Kabupaten Bangka. Skripsi lain Universitas Sriwijaya.
- Wahyuni, M., Munthe, I. & Manik, T., (2020). Analisis Nilai Tambah Produk Kerupuk Berbahan Dasar Hasil Laut (Ikan, Udang Dan Gonggong). *Student Online Journal*. Vol: 1, No: