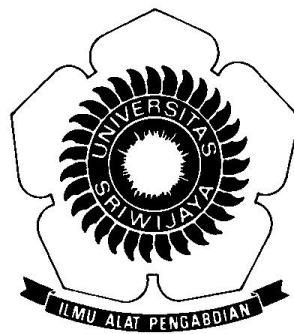


SKRIPSI

**ANALISIS NILAI TAMBAH KERUPUK UDANG DAN
PEMPEK UDANG DI SUNGSANG KECAMATAN
BANYUASIN II KABUPATEN BANYUASIN
SUMATERA SELATAN**

***ADDED VALUE ANALYSIS OF SHRIMP CRACKERS
AND SHRIMP PEMPEK IN SUNGSANG BANYUASIN
II DISTRICTS BANYUASIN REGENCY SOUTH
SUMATRA***



**Aisyah Nurhasanah
05121006001**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2017**

Summary

AISYAH NURHASANAH Added Value Analysis Of Shrimp Crackers And Shrimp Pempek In Sungsang, Banyuasin II Districts, Banyuasin Regency, South Sumatra (Supervised by **ACE BAEHAKI** and **INDAH WIDIASTUTI**)

The purposes of this research were to know nutritional shrimp crackers and shrimp pempek in the Sungsang village Banyuasin regency and to analyze added value raw material obtained from domestic industry on shrimp cracker and shrimp pempek. The research was conducted on Agustus until Oktober 2016. The research used two analyses which were the proximate analysis and added value analysis. Proximate analysis such as water, ash, protein, lipid and carbohydrate. Each sample of pempek and cracker were examined three times. The results showed that the average ratio of added value shrimp crackers as 14.55 % and shrimp pempek as 34.24%. The average value of cracker were 13.88% of water, 3.10% of ash, 6.63% of protein, 0% of lipid and 76.35% of carbohydrate. The average value of shrimp pempek were 68.83% of water, 1.01% of ash, 15.30% of protein, 2.25% of lipid and 11.70% of carbohydrate. The highest average added value obtained in pempek was Rp 14.855.

Key words : added value, shrimp crackers, shrimp pempek

RINGKASAN

AISYAH NURHASANAH Analisis Nilai Tambah Kerupuk Udang dan Pempek Udang Di Sungsang Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Sumatra Selatan (Dibimbing oleh **ACE BAEHAKI** dan **INDAH WIDIASTUTI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai gizi pada kerupuk dan Pempek Udang di Desa Sungsang Kabupaten Banyuasin dan menganalisis nilai tambah terhadap bahan baku yang diperoleh dari usaha industri rumah tangga pada produk kerupuk udang dan pempek udang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus sampai Oktober 2016. Penelitian ini menggunakan dua analisis yaitu analisis proksimat dan analisis nilai tambah. Analisis proksimat (kadar air, abu, protein, lemak dan karbohidrat) Tiga sampel kerupuk dan pempek masing-masing diuji sebanyak 3 kali ulangan. Hasil penelitian ini menunjukkan rerata rasio nilai tambah kerupuk udang sebesar 14,55% dan pempek udang sebesar 34,24 %. Kerupuk memiliki rerata kadar air 13,88%, kadar abu 3,10%, kadar protein 6,63%, kadar lemak 0% dan kadar karbohidrat 76,35%. Pempek memiliki rerata kadar air 68,83%, kadar abu 1,01%, kadar protein 15,30%, kadar lemak 2,25% dan 11,70% kadar karbohidrat. Nilai tambah tertinggi terdapat pada pempek yaitu Rp 14.855,00 per kilogram.

Kata kunci : nilai tambah, kerupuk udang, pempek udang

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI TAMBAH KERUPUK UDANG DAN
PEMPEK UDANG DI SUNGSANG KECAMATAN
BANYUASIN II KABUPATEN BANYUASIN
SUMATERA SELATAN**

***ADDED VALUE ANALYSIS OF SHRIMP CRACKERS
AND SHRIMP PEMPEK IN SUNGSANG BANYUASIN
II DISTRICTS BANYUASIN REGENCY SOUTH
SUMATRA***

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Perikanan**



**Aisyah Nurhasanah
05121006001**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2017**

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS NILAI TAMBAH KERUPUK UDANG DAN
PEMPEK UDANG DI SUNGSANG KECAMATAN
BANYUASIN II KABUPATEN BANYUASIN
SUMATERA SELATAN**

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan

Oleh:

Aisyah Nurhasanah
05121006001

Inderalaya, Maret 2017

Pembimbing I

Dr. Ace Bachaki S.Pi, M.Si
NIP.197606092001121001

Pembimbing II

Indah Widiastuti S.Pi, M.Si, Ph.D
NIP. 198005052001122002

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian


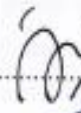
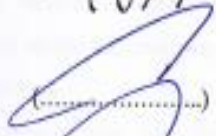

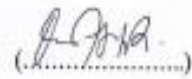


Prof. Dr. Ir. Andy Mulvana, M.Sc
NIP. 196012021986031003

Universitas Sriwijaya

Skripsi dengan judul "Analisis Nilai Tambah Kerupuk Udang dan Pempek Udang Di Sungsang Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Sumatra Selatan" oleh Aisyah Nurhasanah telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 6 Maret 2017 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan dari tim penguji.

Komisi Penguji

- | | | |
|--|------------|--|
| 1. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si
Nip 197606092001121001 | Ketua | () |
| 2. Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D.
Nip 198005052001122002 | Sekretaris | () |
| 3. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D.
Nip 197404212001121002 | Anggota | () |
| 4. Dr. Rinto, S.Pi., M.P.
Nip 197606012001121001 | Anggota | () |
| 5. Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc.
Nip 198310252008122004 | Anggota | () |

Inderalaya, Maret 2017

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya



Dr. Andy Mulyana, M.Sc
NIP. 196012021986031003

Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan



Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D.
197404212001121002

Universitas Sriwijaya

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Aisyah Nurhasanah

Nim : 05121006001

Judul : Analisis Nilai Tambah Kerupuk Udang dan Pempek Udang Di
Sungsang Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin
Sumatra Selatan

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil pengamatan saya sendiri dibawah supervisi pembimbing. Kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

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



Inderalaya, Maret 2017



Aisyah Nurhasanah

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Supat, Musi Banyuasin, Sum-sel, pada tanggal 11 Oktober 1994 sebagai anak terakhir dari pasangan Bapak M.Nur Ja'far dan Ibu Rusmiati.

Pendidikan penulis bermula di Pendidikan Dasar penulis diselesaikan di SDN 1 Simpang Tungkal Musi Banyuasin Sum-sel Tahun 2006, Pendidikan Menengah Pertama diselesaikan di SMPN 5 Bayung Lencir Musi Banyuasin Sum-sel Tahun 2009, dan Pendidikan Menengah Atas diselesaikan di SMAN 1 Tungkal Jaya Musi Banyuasin Sum-sel Tahun 2012. Sejak 2012 penulis tercatat sebagai mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui jalur SNMPTN Undangan (Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri). Sejak Tahun 2012 penulis juga tercatat sebagai penerima Beasiswa Conoco Phillips Indonesia hingga sekarang.

Penulis aktif dalam organisasi Ikatan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (IMASILKAN) periode 2014-2015 sebagai staf Humas. Kemudian penulis pernah mengikuti organisasi BEM UNSRI sebagai staff PPSDM periode 2013-2014, periode 2014-2015, penulis pernah menjadi bendahara umum Lembaga Dakwah Fakultas Pertanian periode 2014-2015, selanjutnya penulis juga pernah menjadi bendahara umum Lembaga Dakwah Kampus UNSRI periode 2015-2016. Penulis juga pernah menjabat sebagai kepala perekonomian KMMUBA (Kesatuan Mahasiswa Musi Banyuasin) periode 2013-2014. Penulis juga pernah menjabat sebagai kepala kaderisasi KMMUBA (Kesatuan Mahasiswa Musi Banyuasin) periode 2014-2015. Penulis juga aktif sebagai anggota komisi D FSLDK PUSKOMDA SUMSEL (Forum Silaturahmi Lembaga Dakwah Kampus) pusat komunikasi daerah Sumatra Selatan periode 2016-2017. Pengalaman kuliah lapangan yang penulis ikuti selama menjadi mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan diantaranya pernah mengikuti Pelatihan HACCP (*Hazard Analisis Critical Control Point*) yang dilaksanakan pada tanggal 9 sd 11 Desember 2014 di Institut Pertanian Bogor (IPB), Penulis pernah mengikuti Kuliah Kerja Nyata (KKN) ke-84 di Desa Tri Sakti Kabupaten Musi Rawas, penulis juga pernah melaksanakan Praktek Lapangan di PT. Phillips Seafoods

Indonesia Lampung dengan judul “Pengamatan Proses Pengalengan Daging Rajungan Secara Pasteurisasi Di PT. Phillips Seafoods Indonesia, Lampung.”
Pengalaman menjadi asisten, penulis pernah menjadi asisten Tata Letak dan Perencanaan Pabrik dan pernah menjadi asisten Sosial Ekonomi Perikanan.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang senantiasa memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Analisis Nilai Tambah Kerupuk Udang Dan Pempek Udang Di Sungsang Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan.

Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk mendapatkan gelar sarjana perikanan. Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik mungkin.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu, membimbing dan memberikan masukan atas tersusunnya skripsi ini yaitu kepada:

1. Bapak Prof.Dr.Ir.Andy Mulyana, M.Sc selaku dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya
2. Bapak Herpandi, S.Pi, M.Si, Ph.D, selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Sriwijaya
3. Ibu Susi Lestari S.Pi, M.Si, selaku pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan dan arahnya.
4. Bapak Dr. Ace Baehaki S.Pi, M.Si selaku pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan dan arahnya.
5. Ibu Indah Widiastuti S.Pi, M.Si, Ph.D, selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahnya.
6. Bapak Herpandi, S.Pi, M.Si, Ph.D, Dr. Rinto, S.Pi., M.P., Ibu Shanti Dwita Lestari, S.Pi.,M.Sc, sebagai dosen penguji yang telah memberikan arahan dan bimbingannya.
7. Bapak/Ibu staff dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan atas arahan dan bimbingannya.
8. Mbak Satriana, S.IP selaku Staff Tata usaha program studi Teknologi Hasil Perikanan atas bantuan dan arahnya.
9. Ibu Heni Malini, S.P., M.Sc selaku dosen pembimbing dalam bidang sosial ekonomi yang telah memberikan bimbingan dan arahnya.

10. Papaku M Nur ja'far, mamakku Rusmiati yang telah bersusah payah senantiasa memberikan supportnya, doa dan kesabarannya dalam membimbingku.
11. Kakakku Inayah Hanoum, Roby Kurniawan, Fitriani, Padillah, Arif Muttaqin, Yusri Arafat, M.zaki Al-qindi, Husni Albana, Hairunnisa beserta seluruh keponakan dan kerabatku yang selalu memberikan support semangat dan materi untukku sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
12. Sahabatku Desi Soleha Santri, Nyayu Fatimah, Winda Andayani dan Dwi Ayu Raffi.
13. Teman sekosanku Asniyanti S.TP dan Desi Soleha Santri yang telah membersamaiku disaat suka dan duka.
14. Rekan-rekan seperjuangan di LDF BWPI, LDK NADWAH, BEMU, FSLDK SUMSEL serta keluargaku mahasiswa Musi Banyuasin KMMUBA UNSRI.
15. Sahabatku lingkaran cinta mata air surga beserta sang pembinaku mbak Feranita Utama yang telah memberikan banyak motivasi, ilmu dan nasihat yang luar biasa.
16. Segenap rekan-rekan THI angkatan 2011, 2012, 2013, 2014 dan 2015 yang telah memberikan dukungan moral maupun materi

Tidak menutup kemungkinan saya sebagai penulis melakukan kesalahan dalam penulisan skripsi ini, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca yang sifatnya mendukung sangat saya harapkan. Penulis juga berharap skripsi ini dapat bermanfaat dimasa mendatang. Terima kasih.

Inderalaya, Maret 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Kerangka Pemikiran	3
1.3. Tujuan dan Kegunaan.....	5
1.4. Model Pendekatan	6
1.5. Batasan Operasional	7
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Deskripsi dan Klasifikasi Udang Dogol	9
2.2. Proses Pengolahan Kerupuk Udang	10
2.3. Komposisi Kimia Kerupuk Udang	12
2.4. Proses Pengolahan Pempek Udang.....	13
2.5. Komposisi Kimia Pempek	14
2.6. Analisis proksimat	15
2.6.1. kadar air	15
2.6.2. kadar abu	16
2.6.3. kadar protein	16
2.6.4. kadar lemak.....	16
2.6.5. kadar karbohidrat	16
2.7. Analisis Finansial	16
2.7.1. Biaya Produksi.....	16
2.7.2. Penerimaan	17
2.7.3. Pendapatan.....	17
2.8. Konsep Nilai Tambah.....	18
BAB 3. Metode Penelitian	19

3.1. Tempat dan Waktu.....	19
3.2. Metode Penelitian.....	19
3.2.1 Metode Analisis Proksimat.....	19
3.2.1.1. Analisis Kadar Air	20
3.2.1.2. Analisis Kadar Abu	20
3.2.1.3. Analisis Kadar Protein.....	21
3.2.1.4. Analisis Kadar Lemak	22
3.2.1.5. Analisis Kadar Karbohidrat	23
3.2.2. Metode Survei	23
3.2.2.1. Metode Penarikan Responden	23
3.3. Metode Pengolahan Data.....	24
3.3.1. Analisis Finansial	25
3.3.2. Nilai Tambah	25
BAB 4. Hasil dan Pembahasan.....	27
4.1. Kondisi Umum Lokasi Penelitian	27
4.2. Profil Pengolah	27
4.2.1. Pendidikan Pengolah	28
4.2.2. Umur Pengolah	28
4.2.3. Jumlah Tanggungan Rumah Tangga Pengolah	29
4.2.4. Lama Usaha	29
4.2.5. Skala Usaha Pengolah	30
4.2.6. Jumlah Tenaga Kerja	31
4.3. Gambaran Kegiatan Produksi	31
4.3.1. Proses Pengolahan Kerupuk	32
4.3.2. Proses Pengolahan Pempek	34
4.4. Analisis Proksimat.....	36
4.4.1. Analisis Proksimat Pempek	36
4.4.2. Analisis Proksimat Kerupuk.....	38
4.5. Analisis Biaya.....	39
4.5.1. Pendapatan Pengolah Kerupuk dan Pempek per kilogram.....	41
4.5.2. Analisis Nilai Tambah.....	42
BAB 5. Kesimpulan dan Saran.....	47

5.1. Kesimpulan.....	47
5.2. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA.....	48

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1. Model Pendekatan Analisis Nilai Tambah	6
Gambar 2.1. Udang Dogol (<i>Metapenaeus monocerus</i>)	10
Gambar 4.1. Diagram Alir Pembuatan Kerupuk Udang	32
Gambar 4.2. Diagram Alir Pembuatan Pempek Udang.....	34

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Kimia Udang	10
Tabel 2.2. Syarat Mutu Kerupuk	11
Tabel 2.3. Komposisi Kimia Kerupuk Udang	12
Tabel 2.4. Syarat Mutu Bakso Ikan	14
Tabel 2.5. Komposisi Kimia Pempek	15
Tabel 3.1. Kerangka Penarikan Contoh Penelitian.....	24
Tabel 3.1. Kerangka Analisis Nilai Tambah Metode Hayami	26
Tabel 4.1. Distribusi Responden Berdasarkan Pendidikan Pengolah.....	28
Tabel 4.2. Distribusi Responden Berdasarkan Umur Pengolah	28
Tabel 4.3. Distribusi Responden Berdasarkan Jumlah Tanggungan Pengolah	29
Tabel 4.4. Distribusi Responden Berdasarkan Lama Usaha	30
Tabel 4.5. Distribusi Responden Berdasarkan Skala Usaha Pengolah.....	30
Tabel 4.6. Distribusi Responden Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja	31
Tabel 4.7. Hasil Proksimat Pempek.....	36
Tabel 4.8. Hasil Proksimat Kerupuk	38
Tabel 4.9. Rata-rata biaya produksi kerupuk per kg di Desa Sungsang	40
Tabel 4.10. Rata-rata biaya produksi pempek per kg di Desa Sungsang	41
Tabel 4.11. Rata-rata jumlah produksi, harga jual, penerimaan, biaya produksi dan pendapatan pada pengolah industri rumah tangga kerupuk udang per kilogram.....	41
Tabel 4.12. Rata-rata Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi dan Pendapatan pada Pengolah Industri Rumah Tangga Pempek Udang per kilogram	42
Tabel 4.13. Rata-rata nilai tambah pengolahan udang menjadi kerupuk dan pempek per kilogram	43

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Wilayah Penelitian	53
Lampiran 2. Distribusi Responden berdasarkan karakteristik umur, jumlah tanggungan, dan pendidikan Pengolah pengolah kerupuk dan pempek di Desa Sungsang	54
Lampiran 3. Distribusi Responden berdasarkan lama usaha, skala usaha dan jumlah tenaga kerja	55
Lampiran 4. Gambar Proses Pengolahan Kerupuk Udang	56
Lampiran 5. Gambar Proses Pengolahan Pempek.....	57
Lampiran 6. Biaya Variabel dalam 1 kg kerupuk.....	58
Lampiran 7. Biaya tetap dalam 1 kg kerupuk.....	60
Lampiran 8. Total biaya produksi dalam 1 kg kerupuk	62
Lampiran 9. Biaya tetap pengolahan pempek dalam 1 kg	63
Lampiran 10. Biaya variabel pempek dalam 1 kg	64
Lampiran 11. Total biaya produksi pempek dalam 1 kg	65
Lampiran 12. Penerimaan dan pendapatan kerupuk dalam 1 kg	66
Lampiran 13. Penerimaan dan pendapatan pempek dalam 1 kg	68
Lampiran 14. Nilai tambah kerupuk dalam 1 kg	69
Lampiran 15. Nilai tambah pempek udang dalam 1 kg.....	73

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Potensi sumberdaya perikanan laut terutama udang laut sangat besar di Indonesia yakni sekitar 78.800 ton per tahun. Udang merupakan komoditas unggulan perikanan Indonesia karena tingginya harga udang dan terus meningkatnya permintaan udang baik di pasar domestik maupun di pasar internasional. Udang memegang peran penting dalam ekspor hasil perikanan Indonesia, sehingga berperan penting dalam meningkatkan devisa Negara (Subagyo, 2005). Udang yang biasanya diekspor adalah udang besar yang merupakan udang ekonomis tinggi sedangkan udang kecil memiliki nilai ekonomis rendah. Udang ini tidak dijual dipasar internasional, namun dimanfaatkan oleh masyarakat dengan cara diolah menjadi berbagai jenis olahan hasil perikanan sehingga dapat meningkatkan nilai jual.

Hasil tangkapan udang laut Indonesia terdiri dari berbagai sumberdaya laut yang ada pada beberapa wilayah diantaranya Sumatra Selatan yang menghasilkan perikanan laut berupa udang laut yang cukup tinggi. Sumatra Selatan memiliki perairan yang cukup luas, salah satunya Banyuasin. Perairan ini memiliki peranan yang sangat besar bagi masyarakat pesisir Sumatera Selatan karena memiliki kontribusi penting terhadap berbagai aktifitas pembangunan diantaranya sebagai jalur pelayaran, pelabuhan, penangkapan ikan, dan perkebunan. Sebagian masyarakat nelayan memfokuskan segenap aktifitas penangkapannya di wilayah ini, karena merupakan daerah tangkapan yang cukup produktif sehingga pada bulan juni hasil tangkapan secara umum sangat besar (Husnah *et al.*, 2009).

Hasil penelitian Wibowo dan Gonner (2001) menunjukkan bahwa sebagian besar hasil tangkapan ikan laut dilakukan di kawasan estuaria termasuk Sungai Banyuasin, penangkapan ini dilakukan oleh nelayan tradisional. Aktifitas penangkapan di pesisir Banyuasin cukup tinggi terutama pada bulan Juni-September, dimana saat itu merupakan musim kemarau. Pada musim kemarau hasil tangkapan ikan didominasi udang.

Badan pusat statistik daerah Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin menyebutkan pada tahun 2015 perikanan laut Banyuasin sebesar 43.750,35 Ton yang terdiri dari jenis udang dan ikan laut, perikanan perairan umum sebesar 856,95 Ton, perikanan budidaya kolam sebesar 45,90 Ton dan perikanan budidaya tambak/keramba sebesar 6.652,56 Ton. Hal ini menunjukkan bahwa potensi perikanan laut sangat besar (Badan Pusat Statistik, 2015).

Udang laut yang diperoleh terdiri dari udang pepe, dogol dan udang lainnya dengan menggunakan sondong pada musim kemarau dapat mencapai 200-500 kg/hari/nelayan, sehingga banyak nelayan yang mengalihkan penangkapan pada udang pepe (*Metapenaeus ensis*), udang dogol (*Metapenaeus monocerus*) dan udang jenis lainnya. Untuk mengatasi hal tersebut, udang dogol dan udang lainnya biasanya diolah masyarakat menjadi produk yang dapat bernilai ekonomis tinggi (Prianto dan Suryati, 2010).

Menurut Nurhayati (2004), identifikasi terhadap berbagai produk olahan perikanan tradisional yang memiliki nilai tambah diperlukan sebagai salah satu *stakeholder* yang terkait dengan bisnis perikanan. Usaha diversifikasi produk dapat mengembangkan produk perikanan yang bernilai tambah tinggi, peningkatan kualitas produk, kualitas sumberdaya manusia serta permodalan, mengoptimalkan penataan jaringan distribusi perikanan dalam upaya memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Produk olahan perikanan berupa ikan asin (dari berbagai jenis ikan), ikan asap, ikan pindang, terasi, hasil penyamakan kulit ikan pari, kerupuk kulit, kerupuk ikan dan diversifikasi olahan perikanan seperti bakso ikan, otak-otak ikan dan nugget ikan. Produk olahan hasil perikanan tradisional ini dari waktu ke waktu dapat didistribusikan kepada sejumlah besar konsumen dalam negeri.

Sebagian besar bahan baku udang mudah didapat di lokasi responden sehingga produk olahan udang dijadikan sebagai komoditas yang dikembangkan didaerah Sungsang. Sebaran produk pangan olahan sangat terkait erat dengan potensi ketersediaan bahan baku utama (pangan lokal). Produk tersebut sangat potensial untuk dikembangkan dalam upaya pemberdayaan masyarakat dan kemandirian pangan (Marsigit, 2010), wilayah Sungsang sebagian besar ditemukan produk olahan pangan yang terbuat dari bahan baku utama perikanan

contohnya, pempek, tekwan, model, kerupuk, terasi, rusip dan ikan asin. Selain itu juga, produk olahan udang memiliki kandungan gizi utama berupa, karbohidrat, lemak dan protein.

Desa Sungsang Kabupaten Banyuasin merupakan pusat sentra pengrajin olahan udang, sebagian besar masyarakat mengolah udang dogol dan udang lainnya menjadi makanan tradisional seperti menjadi kerupuk udang, tekwan, model, pempek udang untuk memperoleh nilai tambah daripada udang yang mereka hasilkan. selain itu juga proses pengolahan udang menjadi pempek, kerupuk, tekwan dan model akan mempengaruhi kandungan zat gizi yang dihasilkan. Oleh karena itu, Hasil olahan tersebut perlu dilakukannya analisis proksimat untuk mengetahui nilai gizi yang dihasilkan dan analisis nilai tambah untuk mengetahui sejauh mana proses dan pengolahan tersebut dapat memberikan nilai tambah yang mampu meningkatkan nilai jual dari produk sehingga berpengaruh terhadap persentase pendapatan nelayan. Dalam hal ini produk yang akan diteliti berupa kerupuk dan pempek udang dikarenakan kerupuk dan pempek udang merupakan produk andalan masyarakat Desa Sungsang.

1.2. Kerangka Pemikiran

Beberapa olahan udang yang diproduksi ibu-ibu rumah tangga di Sungsang yaitu kerupuk udang, kemplang udang, tekwan udang, Berbagai jenis pempek udang (kapal selam, telur kecil, adaan, keriting, lenjeran kecil dan besar). Kerupuk udang merupakan salah satu makanan khas daerah. Desa Sungsang I menjadikan kerupuk udang sebagai usaha andalan rumah tangganya. Hampir setiap pengolah kerupuk udang menerima pesanan makanan berbahan baku udang ini. tempat pemasaran kerupuk udang adalah Jakarta, Palembang, Pangkalan Balai, Makarti Jaya, Upang, Sungsang, Bangka, Toboali, Permes, Sungai Liat dan Mentok (Malini dan Oktarina, 2014). Pempek merupakan makanan khas kota Palembang sekaligus makanan kuliner yang sudah terkenal serta tingkat penerimaan masyarakat terhadap pempek sangat besar. Sungsang 1 merupakan salah satu daerah penghasil udang yang cukup besar sehingga masyarakat banyak mengolahnya menjadi pempek udang. pempek ini banyak dijual di sepanjang jalan Desa Sungsang 1 tepatnya dipasar Sungsang 1.

Menurut Hernanto (1989) nilai tambah (*Value added*) merupakan suatu tambahan nilai peningkatan mutu dari suatu hasil produksi, sebagai akibat adanya tambahan perlakuan yang diberikan di dalam suatu proses produksi. Tambahan nilai atau mutu ini erat kaitannya atau selalu diikuti dengan peningkatan harga penjualan dari produk-produk yang dihasilkan.

Industri pengolahan hasil perikanan dapat menciptakan nilai tambah. konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai produk (Hardjanto, 1993). Perlakuan dan jasa dapat menambah kegunaan produk tersebut melalui proses mengubah bentuk (*from utility*), menyimpan (*time utility*), maupun melalui proses pemindahan tempat dan kepemilikan.

Peningkatan nilai tambah merupakan salah satu usaha untuk memajukan industri-industri pengolahan hasil perikanan, metode analisis nilai tambah merupakan metode untuk memperkirakan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai. Sumber-sumber nilai tambah dapat diperoleh dari pemanfaatan faktor-faktor produksi (tenaga kerja, modal, sumberdaya alam dan manajemen), untuk menjamin agar proses produksi terus berjalan secara efektif dan efisien maka nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusikan secara adil (Hardjanto, 1993). Penelitian tentang analisis nilai tambah sudah banyak dilakukan terutama pada bidang agroindustri. Namun hanya sedikit yang mengarah pada industri hasil perikanan.

Penelitian sebelumnya Alamsyah (2010) melakukan analisis nilai tambah dan pendapatan usaha industri kemplang rumah tangga berbahan baku utama sagu dan ikan dikota Palembang menghasilkan nilai tambah yang cukup besar pada kemplang ikan kakap. Penelitian Ngamel (2012) tentang analisis finansial usaha budidaya rumput laut dan nilai tambah tepung karaginan di Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara menghasilkan nilai tambah yang tinggi yaitu 48,01 % dari nilai produksi. Selanjutnya menurut Malini dan Oktarina, (2014) usaha industri rumah tangga kerupuk udang di Sungsang I layak untuk dijalankan. Seiring dengan peningkatan nilai tambah juga akan mempengaruhi peningkatan mutunya melalui proses mengubah bentuk. selain itu juga analisis proksimat perlu dilakukan untuk mengetahui nilai gizi dari pempek dan kerupuk udang. Oleh

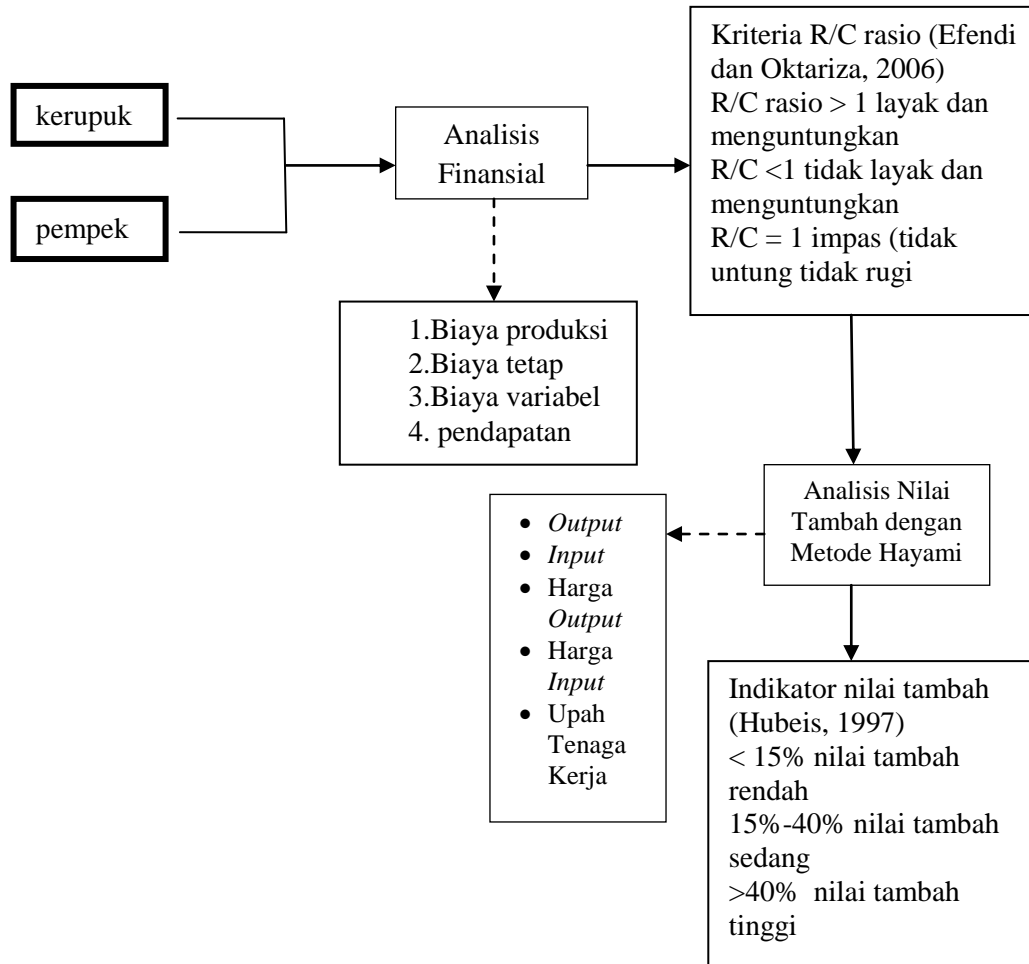
karena itu peneliti berkeinginan untuk menganalisis gizi dan nilai tambah kerupuk dan pempek udang sehingga dapat ketahui nilai gizi kerupuk dan pempek udang serta nilai tambah yang dihasilkan.

1.3. Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui nilai gizi pada kerupuk dan Pempek Udang di Desa Sungsang Kabupaten Banyuasin dan menganalisis nilai tambah terhadap bahan baku yang diperoleh dari usaha industri rumah tangga pada kerupuk udang dan pempek udang. Kegunaan dari penelitian ini adalah Memberikan informasi dan gambaran kepada masyarakat, pengolah kerupuk dan pempek serta pemerintah untuk keberlanjutan usaha di masa mendatang.

1.4. Model Pendekatan

Model pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah model diagramatik yang dapat dilihat pada Gambar 1.1.



- > Dipengaruhi
 —————> Tahapan Selanjutnya
 □ Produk yang dianalisis

Gambar 1.1. Model Pendekatan Analisis Nilai Tambah pengolahan kerupuk dan pempek udang di Desa Sungsang kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Sumsel.

1.5. Batasan Operasional

1. Penelitian ini dilakukan di Desa Sungsang Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Sumatra Selatan
2. Industri Rumah Tangga kerupuk dan pempek udang merupakan industri yang berbahan utama dari udang dogol
3. Pengrajin sampel adalah pengrajin yang memproduksi kerupuk dan pempek udang.
4. Produk olahan udang adalah kerupuk udang (Rp/kg), pempek udang (Rp/kg).
5. Nilai tambah adalah peningkatan nilai udang menjadi produk berupa kerupuk udang (Rp/kg), pempek (Rp/kg).
6. Input adalah bahan baku berupa udang, tepung, telur dan sebagainya (Rp/kg).
7. Harga output adalah harga produk olahan udang (Rp/kg).
8. Harga input adalah harga bahan baku (udang dan tepung tapioka) pembuatan olahan udang.
9. Upah tenaga kerja adalah hak pekerja atau buruh yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pengusaha atau pemberi kerja kepada pekerja atau buruh yang ditetapkan dan dibayarkan menurut suatu perjanjian kerja (Rp/kg).
10. Produksi adalah total produksi kerupuk udang (kg) dan pempek (kg) dari pengolah sampel yang dihasilkannya dari hasil usahanya.
11. Harga jual adalah harga kerupuk udang (Rp/kg) dan Pempek (Rp/kg) di tingkat pengolah yang berlaku saat diadakan penelitian.
12. Biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan oleh pengrajin sehubungan dengan pengelolaan usaha yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel (Rp/kg).
13. Biaya tetap meliputi biaya penyusutan alat seperti gerus, papan gilang, dandang, kompor, pisau, nampan jemur, baskom, fiber penyimpan udang.
14. Biaya variabel meliputi upah tenaga kerja dan biaya bahan baku.
15. Penerimaan adalah jumlah produksi aneka olahan udang dan dikalikan dengan harga setiap satuan produksi (Rp/kg).
16. Pendapatan adalah selisih antara biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi kerupuk dan pempek udang (Rp/kg).

17. Data yang diambil antara lain data biaya produksi, harga jual produk, dan volume penjualan pada bulan Agustus tahun 2016 yang berlaku di Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrila A. dan Budi S. 2011. *Water Holding Capacity (WHC)*, Kadar Protein, dan Kadar Air Dendeng Sapi pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) dan Lama Perendaman yang Berbeda. *J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 6(2) ISSN : 1978 – 0303.
- Alamsyah I, 2010. Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Usaha Industri”Kemplang” Rumah Tangga Berbahan Baku Utama Sagu dan Ikan. *J. Pembangunan Manusia*, 5 (1) : 18-27.
- Andarwulan N., Kusnandar F. dan Herawati D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Ariyanto T., Lamun B. dan Hamdi H. 2015. *Analisis Nilai Tambah Dan Pemasaran Produk Olahan Ikan Lele (Clarias Sp.) Di Desa Hangtuh Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar Provinsi Riau*. (Diakses 19 November 2016).
- Arpah M. 1993. *Pengawasan Mutu Pangan*. Tarsito, Bandung.
- Association of official Analytical Chemist.2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of chemist. Arlington: The Association of Official Analytical of Chemist, Inc.
- Astuti EF. 2009. *Pengaruh Jenis Tepung Dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso Dari Surimi Ikan Hasil Tangkapan Sampingan (HTS)*.Skripsi (Tidak dipublikasikan).Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan. 2005. *Ilmu Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Awami NS, Masyhuri, Lestari RW. 2013. Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Dari Usaha Pengolahan Marning dan Emping Jagung Di Kabupaten Grobogan. *J. Mediagro*. Vol 9(1): 29-39.
- Badan Penanggulangan Bencana.2010. *Peta Topografi Sungsang* (Diakses 1 September 2016).
- Badan Pusat Statistik [BPS]. 2015. *Statistik Daerah Kecamatan Banyuasin II* <http://banyuasinkab.bps.go.id> (Diakses 9 Mei 2016).
- 2003. *Statistik Industri Besar dan Sedang [Large and Medium Manufacturing Statistics]*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- 2001. *Profil Usaha Kecil dan Menengah Tak Berbadan Hukum*. BPS, Jakarta.

- _____ 2016. Industri Besar dan Sedang.
<https://www.bps.go.id> (Diakses Tanggal 5 Desember 2016).
- Badan Standardisasi Nasional [BSN].1999.SNI 01.2713-1999. *Syarat Mutu Kerupuk Ikan*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- _____ [BSN].1995.SNI 01-3819-1995. *Bakso Ikan*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Deliarnov. 1995. *Pengantar Ekonomi Makro*. UI Press, Jakarta
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. *Kandungan Gizi Pangan*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Departemen kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2007. *Laporan Sosialisasi Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir (PEMP) Kabupaten Banyuasin*, Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Sumatera Selatan
- Downey W., David E. dan Steven. 1992. *Manajemen Agribisnis*. Erlangga, Jakarta.
- Dwijaya O., Lestari S. dan Hanggita S. 2015. Karakteristik Mutu Kimia Pempek Dan Potensi Cemaran Logam Berat (Pb dan Cd) di Kota Palembang. *J. Ilmiah Teknologi Hasil Perikanan* 4(1): 57-66.
- Effendi I dan Oktariza W. 2006. *Manajemen Agribisnis Perikanan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Fauziah T., Fitria A., Riris A. 2012. Respon Masyarakat Pesisir Terhadap Pentingnya Pengolahan Air Siap Pakai di Desa Sungsang III Banyuasin Sumatra Selatan. *J. Maspari* 4(1): 40-45.
- Hardjanto W. 1993. *Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis*. Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB, Bogor.
- Hayami Y., Toshihiko K., Yoshinori M dan Majidin S. 1987. *Agricultur Marketing and Processing in Upland Java a Perspective from a Sunda Village*. CGPRT Centre. Bogor.
- Hernanto F. 1989. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hoviansyah B. 2015. *Kontribusi Waktu dan Pendapatan Tenaga Kerja Wanita Pada Industri Kerupuk Kemplang Terhadap Pendapatan Rumah tangga Di Desa Tebing Gerinting Utara Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Indralaya.

- Hubeis M. 1997. *Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi melalui Pemberdayaan Manajemen Industri*. Makalah Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Huda N., Ang LL., Chung XY and Herpandi. 2010. *Chemical Composition, Colour and Linear Expansion Properties of Malaysian Commercial Fish Cracker (Keropok)*. *J. Asian of Food and Agro-Industry* 3(05): 473-482
- Husnah., Prianto E., Aprianto S. dan Suryati NK. 2009. Status Sumberdaya Perikanan Di Kawasan Pelabuhan Tanjung Api-Api (*South Sumatera Eastern Corridor-Secde*)". *Laporan Teknis Balai Riset Perikanan Perairan Umum-Mariana, Palembang*. 69 p.
- Ilgas N. 1995. *Peranan Teknologi Pangan Dalam Upaya Meningkatkan Citra Makanan Tridisional Sumatra Selatan*. Pidato Pengukuhan Sebagai Guru Besar Tetap Pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Istanti I. 2006. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) yang Dikeringkan dengan Menggunakan Sinar Matahari*. (skripsi). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Iswanto R. 1989. *Mempelajari pengaruh penambahan tepung tempe, tepung kedelai dan putih telur terhadap mutu bakso sapi*. Skripsi (Tidak dipublikasikan). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kamisi HL. 2011. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong. *J. Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (Agrikan UMMU-Ternate)* 4(2): 82-87.
- Kartasapoetra AG. 1988. Teknologi Budidaya Tanaman The, Kakao dan Kopi di Daerah Tropik. Bina Aksara, Jakarta.
- Koswara S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. <http://ebookpangan.com> (Diakses 21 November 2016)
- Kusumah., Hermianto M., Andarwulan A. 1989. Pengolahan pangan. *J. of Food Engineering* Vol. 78: 98-108.
- Lubis WW. 2012. *Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Gula Aren Di Desa Suka Maju Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Malini H dan Oktarina S. 2014. Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah (*Added Value*) Pengolahan Kerupuk Udang dan pemasarannya di Sungsang 1 Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan. Prosiding Pada *Seminar Nasional Lahan Supoptimal*, Palembang. 26-27 September.

- Marsigit W. 2010. Pengembangan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Lokal Bengkulu Untuk Menunjang Ketahanan Pangan Berkelanjutan. *J. Agritech* 30 (4):258-259
- Martin JW and Davis GE. 2001. *An Updated Classification of the Recent Crustacea*. Science Series, Los Angeles.
- Mukhlis., Hamdi., dan Soegeng H. 2012. Studi Fisibilitas Sistem Jaringan Distribusi Air Bersih Di Desa Sungsang Kabupaten Banyuasin. *J. Sipil* 7(1):1
- Ngamel AK. 2012. Analisis Finansial Usaha Budidaya Rumput Laut Dan Nilai Tambah Tepung Karaginan Di Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. *J. Sains Terapan Edisi II* 2(1): 68–83
- Nurhayati P. 2004. *Nilai Tambah Produk Olahan Perikanan Pada Industri Perikanan Tradisional di DKI Jakarta*. Skripsi (Tidak dipublikasikan). Fakultas pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurhayati dan Rahmaniari. 2007. *Sifat Kimia Kerupuk Goreng yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi dan Perubahan Bilangan TBA Selama Penyimpanan*. Jurnal Ftp Insitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nybakken J. 1992. *Biologi Laut suatu Pendekatan Ekologis*. Gramedia, Jakarta.
- Badan Nasional Penanggulangan Bencana (BNPB). 2010. Peta Topografi Kabupaten Banyuasin (*Topografy map of Banyuasin District*). <http://geospasial.bnpb.go.id/wp> (Diakses 21 November 2016).
- Pomeranz Y. dan Meloan CE. 1980. *Food Analysis Theory and Praticce*. The AVI Publishing Company, Wesport.
- Prianto E dan Suryati NK. 2010. Komposisi Jenis dan Potensi Sumber Daya Ikan di Muara Sungai Musi. *J. Penelitian dan Perikanan Indonesia*. 16 (1):1-8.
- Puspitasari E., Qisthya OI., Novi AC., Yusuf Z., Imam B. 2013. Pempek Lajang: Pempek Berbahan Dasar Ikan Lele dengan Isi Buah Jamblang. *Laporan Akhir PKM-Kewirausahaan Institut Pertanian Bogor*, Bogor. 18 Juli 2013
- Rahim dan Hastuti. 2007. *Ekonomi Pertanian*. ISBN 979-002-005-4. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Shigueno K. 1975. *Shrimp culture in Japan*. First ed. Association for internasional Technical Promotion. Tokyo. 153 hal.
- Soekartawi. 2003. *Teori Ekonomi Produksi*. Grafindo, Jakarta.
- 2010. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

- Subagyo W. 2005. Status *Penangkapan Udang Jerbung (Penaeus merguensis De Man) di Perairan Cilacap dan Sekitarnya Serta Usulan Pengelolaannya*, Disertasi (Tidak dipublikasikan). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Subekti, E.I. 1998. *Optimasi Perencanaan Produksi Industri Kerupuk Udang/Ikan di Perusahaan Kerupuk Indrasari, Indramayu, Jawa Barat*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sugiarto. 2005. *Ekonomi Mikro. Sebuah Kajian Komprehensif*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sugianti. 2011. Efisiensi Biaya Dalam Produksi Empek-empek Dengan Menggunakan Ikan Tete Untuk Meningkatkan Keuntungan. *Laporan Proyeksi Mandiri*, Riau 1-43 Hal.
- Sugiyono. 2003. *Metode Penelitian Bisnis*. Pusat Bahasa Depdiknas, Bandung.
- Suyanto SR dan Mujiman A. 1989. *Budidaya Udang Windu*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.
- Tabrani, 1997. *Teknologi Pemrosesan, Pengemasan dan Penyimpanan Benih*. Kanisius, Yogyakarta
- Wahyono, R. dan Marzuki. 2006. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Wibowo P dan Gonner C. 2001. *A Valuation Model of Sembilang National Park*. Wetlands International-Asia Pacific Indonesia Programme. 27 p.
- Winarno FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Yunianto AE. 2013. *Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Pada Pemilihan Makanan Kemasan*, Skripsi (Tidak dipublikasikan). Universitas Pendidikan Indonesia, Jakarta