

## Research Article

**Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Pengolahan Ikan Tuna Menjadi Abon Ikan pada Industri Kecil Menengah di Kabupaten Buton****Wa Ode Dian Purnamasari<sup>1\*</sup>, Wardana<sup>2</sup>, Safrin Edy<sup>3</sup>, Nur Ayinun<sup>4</sup>**<sup>1,2,3,4</sup> Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Buton, Indonesia\*Korespondensi: [waaodedianpurnamasari@gmail.com](mailto:waaodedianpurnamasari@gmail.com)**ABSTRACT**

*This study examines the economic value-added generated from processing tuna into shredded fish floss within the context of small and medium-scale enterprises in Koholimombono Village, Wabula District, Buton Regency. The objective of this research is to assess the magnitude of value-added and profitability derived from tuna processing as a strategy to improve the economic performance of locally based fisheries agro-industries and to support household income in coastal communities. This study is grounded in the broader challenge of limited post-harvest diversification for highly perishable fish commodities and the need for feasible value-added processing at the local level. A descriptive quantitative approach with a case study design was employed. Data were analyzed using the value-added analysis method developed by Hayami, which measures value-added, profitability, and the distribution of returns among production factors based on output value, raw material costs, labor input, and other production inputs. The results show that processing tuna into fish floss generates substantial value-added and high profitability. The value-added reaches IDR 154,813.11 per kilogram of raw material, representing 64.12 percent of the product value. Tuna processing serves as an economically viable and strategically important agro-industrial activity for coastal regions with abundant fisheries resources. This study provides empirical evidence of value-added gains in small-scale fisheries processing and highlights the importance of supporting local agro-industrial development to strengthen rural economies and enhance the sustainability of fisheries-based livelihoods.*

**Keywords:** Value-added, tuna floss, agro-industry, Hayami method**ABSTRAK**

Penelitian ini mengkaji nilai tambah ekonomi yang dihasilkan dari pengolahan tuna menjadi Abon ikan dalam konteks usaha kecil dan menengah di Desa Koholimombono, Kecamatan Wabula, Kabupaten Buton. Penelitian ini bertujuan untuk menilai besarnya nilai tambah dan profitabilitas yang timbul dari pengolahan tuna sebagai strategi untuk meningkatkan kinerja ekonomi agroindustri berbasis perikanan lokal dan untuk mendukung pendapatan rumah tangga di masyarakat pesisir. Studi ini didasarkan pada tantangan yang lebih luas tentang diversifikasi pasca panen yang terbatas dari komoditas ikan yang mudah rusak dan kebutuhan akan pengolahan bernilai tambah yang layak di tingkat lokal. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif menggunakan desain studi kasus. Teknik analisis data menggunakan metode analisis nilai tambah yang dikembangkan oleh Hayami, yang mengukur nilai tambah, profitabilitas, dan distribusi pengembalian antar faktor produksi berdasarkan nilai output, biaya bahan baku, input tenaga kerja, dan input produksi lainnya. Hasilnya menunjukkan bahwa pengolahan tuna menjadi benang ikan menghasilkan nilai tambah yang substansial dan profitabilitas yang tinggi. Nilai tambah mencapai Rp.154.813,11 per kilogram bahan baku, mewakili 64,12 persen dari nilai produk. Pengolahan ikan tuna merupakan kegiatan agroindustri yang layak secara ekonomi dan penting secara strategis untuk daerah pesisir dengan sumber daya perikanan yang melimpah. Studi ini menyumbangkan bukti empiris tentang perolehan nilai tambah dalam pengolahan perikanan skala kecil dan menggarisbawahi pentingnya mendukung pengembangan agroindustri lokal untuk memperkuat ekonomi pedesaan dan meningkatkan keberlanjutan mata pencaharian berbasis perikanan.

**Kata Kunci:** Nilai Tambah, abon ikan, Agroindustri, Metode Hayami**ARTICLE HISTORY**

Received: 27.10.2025

Accepted: 11.11.2025

Published: 30.11.2025

**ARTICLE LICENCE**

Copyright © 2025 The

Author(s): This is an

open-access article

distributed under the

terms of the Creative

Commons Attribution

ShareAlike 4.0

International (CC BY-

SA 4.0)

## 1. Pendahuluan

Sektor perikanan memiliki peran strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi Indonesia, khususnya di wilayah pesisir dan kawasan timur, sekaligus menjadi penopang utama dalam penciptaan lapangan kerja dan pemenuhan ketahanan pangan nasional (Citaningati, P. & Herianingrum, S., 2025)(Latuconsina, S et al., 2023)(Oktopura et al., 2020)(Stacey et al., 2021). Dalam struktur produksinya, perikanan skala kecil masih mendominasi dan melibatkan jutaan rumah tangga yang menggantungkan hidup pada sektor ini, menjadikannya tulang punggung perekonomian masyarakat pesisir. Namun demikian, komunitas perikanan skala kecil kerap menghadapi tingkat kemiskinan dan kerentanan yang tinggi akibat degradasi ekosistem perairan serta keterbatasan akses terhadap sumber daya produktif. (Stacey et al., 2021)(Kurniawan & Aini, 2022)(Warren & Steenbergen, 2021). Kondisi tersebut semakin diperparah oleh berbagai tekanan struktural, seperti penangkapan ikan berlebihan, praktik perikanan ilegal, dampak perubahan iklim, serta keterbatasan infrastruktur pendukung, yang secara simultan mengancam keberlanjutan sektor perikanan dan kesejahteraan jangka panjang masyarakat pesisir (Miftakhul Huda et al., 2025).

Indonesia menyumbang sekitar 16% dari total produksi tuna dunia, dengan spesies tuna mata besar, tuna sirip kuning dan cakalang besar sebagai komoditas dominan yang menopang sektor perikanan nasional (Muawanah et al., 2021)(Danial et al., 2023)(Nursya'ban, B et al., 2024). Komoditas ekspor unggulan Indonesia adalah Tuna. Tuna memberikan kontribusi signifikan terhadap perolehan devisa negara, dengan tujuan pemasaran utama meliputi Amerika Serikat, Jepang, dan Uni Eropa (Safitri & Anwar, 2025)(Nurhayati & Purnomo, 2020)(Wiryawan et al., 2020). Selain perannya dalam perdagangan internasional, perikanan tuna berkontribusi sebagai sumber pendapatan dan penyediaan lapangan kerja bagi masyarakat pesisir. Selain perannya dalam perdagangan internasional, perikanan tuna berkontribusi besar dalam penyediaan lapangan kerja dan sumber pendapatan bagi masyarakat pesisir. Nelayan skala kecil yang terlibat dalam rantai pasok perikanan tuna masih menghadapi kerentanan ekonomi akibat keterbatasan modal, fluktuasi harga, dan akses pasar yang tidak merata (Miftahul Fauzi et al., 2019).

Salah satu masalah sentral dalam perikanan berbasis tuna adalah terbatasnya diversifikasi produk olahan di tingkat usaha kecil dan menengah. Di banyak daerah pesisir, termasuk Kabupaten Buton, kegiatan pengolahan tuna tetap berskala kecil, padat karya, dan sederhana secara teknologi. Meskipun karakteristik ini memungkinkan hambatan masuk yang rendah dan partisipasi masyarakat, karakteristik ini juga membatasi produktivitas, efisiensi, dan perolehan pendapatan. Ketergantungan pada penjualan tuna segar atau produk olahan sederhana berarti bahwa banyak nilai ekonomi potensial yang tertanam dalam komoditas tidak sepenuhnya tertangkap di tingkat lokal. Akibatnya, ada kebutuhan akan strategi pemrosesan yang layak secara teknis, layak secara ekonomi, dan cocok untuk diadopsi oleh industri skala kecil dan berbasis rumah tangga.

Solusi umum yang diakui secara luas untuk masalah ini adalah pengembangan pengolahan ikan bernilai tambah melalui kegiatan agroindustri. Nilai tambah mengubah ikan mentah menjadi tahan lama dengan mengubah bentuk dari ikan segar ke produk siap saji sehingga masa simpan bertahan lama, daya jual yang lebih diminati, dan bernilai ekonomi tinggi. Pengolahan semacam itu tidak hanya mengurangi kerugian pasca panen tetapi juga menciptakan kesempatan kerja, memperkuat industri pedesaan, dan berkontribusi pada pembangunan ekonomi lokal. Pemerintah dan lembaga pembangunan semakin mempromosikan usaha pengolahan ikan skala kecil dan menengah sebagai instrumen untuk pertumbuhan inklusif, terutama di masyarakat pesisir di mana sumber pendapatan alternatif terbatas. Namun, keberhasilan inisiatif ini bergantung pada pemahaman yang jelas tentang manfaat ekonomi yang dihasilkan oleh kegiatan pengolahan, termasuk besarnya dan distribusi nilai tambah.

Salah satu bentuk pengolahan tuna yang memiliki nilai tambah dan semakin berkembang adalah produk abon ikan. Produk ini dikenal luas sebagai olahan perikanan yang praktis, memiliki daya simpan panjang, serta tingkat penerimaan konsumen yang tinggi, sehingga sangat sesuai dikembangkan oleh usaha skala kecil dan industri rumah tangga, khususnya di wilayah pesisir dengan ketersediaan tuna dan ikan lokal yang melimpah. Proses produksi abon ikan relatif sederhana karena menggunakan peralatan dasar dan bahan baku yang mudah diperoleh di tingkat lokal, menjadikannya pilihan yang layak dan adaptif bagi pengolah skala kecil dan masyarakat pesisir (Juanda & Teuku

Rihayat, 2025)(Hafid et al., 2025). Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa olahan ikan tuna segar menjadi abon mampu meningkatkan nilai ekonomi produk secara signifikan, di mana usaha industri rumah tangga abon ikan menghasilkan pendapatan dan nilai tambah lebih tinggi dibandingkan dengan penjualan ikan dalam bentuk segar (Gigentika & Hilyana, 2022) (Mani et al., 2024) (Junianto et al., 2024) (Nurhayati & Purnomo, 2020).

Dalam konteks Kabupaten Buton, khususnya di Desa Koholimombono, Kecamatan Wabula, kegiatan pengolahan tuna menjadi abon telah dijalankan oleh sebuah pusat industri kecil yang dikenal sebagai *Sentral Industri Pengolahan Hasil Laut* sejak tahun 2019. Unit usaha ini beroperasi dengan jumlah tenaga kerja yang terbatas, menggunakan peralatan pengolahan yang relatif sederhana, serta melibatkan pemilik usaha secara langsung dalam proses produksi hingga pemasaran. Keberadaan usaha ini berkontribusi sebagai sumber pendapatan rumah tangga, terutama bagi perempuan, sampai saat ini tidak dilakukan evaluasi yang sistematis terhadap kinerja nilai tambah dan aspek profitabilitasnya. Literatur yang tersedia umumnya menegaskan manfaat pengolahan hasil perikanan secara umum, tetapi masih terdapat keterbatasan kajian empiris yang secara spesifik mengukur nilai tambah dan tingkat keuntungan pengolahan abon tuna dalam konteks lokal tersebut. Kesenjangan penelitian ini membatasi kapasitas pembuat kebijakan dan praktisi dalam merumuskan intervensi yang tepat sasaran untuk mendorong pengembangan dan keberlanjutan usaha.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan tuna menjadi benang ikan di tingkat usaha kecil dan menengah di Desa Koholimombono, Kecamatan Wabula, Kabupaten Buton. Dengan menerapkan metode nilai tambah Hayami, penelitian ini berupaya mengukur besarnya nilai tambah, menilai profitabilitas, dan memeriksa distribusi pengembalian di antara faktor produksi. Kebaruan dari penelitian ini terletak pada fokusnya pada perusahaan pengolahan tuna lokal di wilayah yang relatif kurang diteliti, memberikan bukti empiris yang melengkapi studi yang ada yang dilakukan di bidang lain. Ruang lingkup penelitian terbatas pada analisis nilai tambah ekonomi dan tidak meluas ke penilaian terperinci tentang pemasaran, perilaku konsumen, atau dampak lingkungan. Namun demikian, temuan ini diharapkan dapat berkontribusi pada

literatur tentang agroindustri perikanan dan memberikan wawasan praktis untuk pengembangan pengolahan tuna bernilai tambah di masyarakat pesisir.

## **2. Metode**

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif serta metode studi. Pendekatan deskriptif kuantitatif digunakan untuk menggambarkan secara sistematis, faktual, dan akurat kondisi usaha pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan serta untuk mengukur seberapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan tuna tersebut. Metode studi kasus dipilih karena penelitian difokuskan pada satu unit usaha tertentu, yaitu Industri Kecil Menengah (IKM) pengolahan ikan menjadi abon di Desa Koholimombono, Kecamatan Wabula, Kabupaten Buton. Pendekatan ini relevan karena tujuan utama penelitian bukan untuk melakukan generalisasi luas, melainkan untuk memperoleh pemahaman yang mendalam dan komprehensif mengenai proses produksi, struktur biaya, serta nilai tambah yang dihasilkan pada konteks usaha yang spesifik. Dengan demikian, hasil penelitian diharapkan mampu merepresentasikan kondisi riil usaha dan memberikan gambaran empiris yang akurat mengenai kinerja ekonomi pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan.

Lokasi penelitian ditentukan secara *purposive sampling* (sengaja), dikarenakan Desa Koholimombono merupakan salah satu desa di Kabupaten Buton yang memiliki sentra IKM pengolahan hasil laut, khususnya olahan ikan tuna menjadi abon. Usaha ini telah beroperasi secara aktif sejak tahun 2019 dan melibatkan masyarakat lokal, terutama rumah tangga, dalam kegiatan produksi dan pemasaran.

Penelitian ini mengambil populasi terdiri atas populasi subjek dan populasi objek. Populasi subjek adalah seluruh pelaku usaha yang terlibat dalam kegiatan olahan ikan tuna menjadi abon di IKM Desa Koholimombono. Populasi objek adalah aktivitas pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan yang dilakukan oleh IKM tersebut. Sampel dilakukan secara sensus, karena jumlah populasi sebanyak 10 orang sehingga dijadikan sebagai responden penelitian. Jumlah responden dalam penelitian ini adalah 10 orang, yang terdiri dari 1 orang pemilik dan 9 orang tenaga kerja. Penggunaan metode sensus dilakukan untuk menghindari bias sampel dan memastikan bahwa seluruh informasi yang relevan dapat dihimpun secara menyeluruh.

Data dianalisis secara kuantitatif menggunakan metode nilai tambah Metode Hayami, untuk mengukur nilai tambah pengolahan tuna menjadi abon. Nilai tambah dihitung sebagai selisih antara nilai output dengan biaya bahan baku dan input lainnya. Faktor teknis (kapasitas produksi, bahan baku, dan tenaga kerja) serta faktor pasar (harga produk, harga bahan baku, upah tenaga kerja, dan input lain) memengaruhi besar-kecilnya nilai tambah (Hayami Y et al., 1987)(Aji et al., 2018). Metode Hayami dipilih dikarenakan mampu memberikan gambaran yang komprehensif mengenai kinerja ekonomi usaha pengolahan, termasuk efisiensi penggunaan input dan pembagian balas jasa antar faktor produksi.

Tabel 1. Perhitungan Metode Hayami

Variabel	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)	(5) = (3)/(2)
6. Harga output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(7)
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) × (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) × 100%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	(12a) = (5) × (7)
b. Imbalan Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) × 100%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = 11a – 12a
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) × 100%
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi</b>	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a/14) × 100%
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) × 100%
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a/14) × 100%

Sumber: (Aji et al., 2018; Hayami Y et al., 1987)

### 3. Hasil Penelitian

#### Penggunaan Bahan Baku, Tenaga Kerja, dan Input Produksi

Proses produksi ikan tuna menggunakan bahan baku dengan harga rata-rata ikan tuna Rp. 39.500 per kilogram. Dalam satu bulan produksi rata-rata bahan baku digunakan sebanyak 19 Kg. Selain bahan baku utama, digunakan pula berbagai bahan tambahan seperti minyak goreng dan bumbu dapur yang berfungsi sebagai input penunjang dalam proses produksi. Tenaga kerja berasal dari anggota keluarga dan masyarakat sekitar. Dalam satu kali produksi tenaga kerja yang terlibat sebanyak 1,4 HOK. Rata-rata upah tenaga kerja sebesar Rp.240.000 per bulan atau sekitar Rp.17.520 per kilogram bahan baku yang diolah. Penggunaan tenaga kerja yang relatif sedikit menunjukkan bahwa usaha ini masih bersifat padat karya skala kecil dengan intensitas modal yang rendah.

### Struktur Biaya Produksi

Struktur biaya produksi abon ikan tuna terdiri atas biaya tenaga kerja, biaya bahan baku, dan biaya input lain. Biaya bahan baku merupakan komponen biaya terbesar karena ikan tuna memiliki harga relatif tinggi. Biaya input lain mencakup biaya bahan tambahan, biaya penyusutan peralatan, biaya bahan bakar, serta biaya pengemasan. Rata-rata sumbangan input lain dalam proses produksi tercatat sebesar Rp. 47.111,89 per kilogram bahan baku. Struktur biaya tersebut menunjukkan bahwa selain bahan baku, biaya input lain juga memberikan kontribusi yang cukup signifikan terhadap total biaya produksi. Oleh karena itu, efisiensi penggunaan bahan tambahan dan peralatan menjadi faktor penting dalam meningkatkan keuntungan usaha.

### Hasil Analisis Nilai Tambah

Tabel 2. Hasil Analisis Nilai Tambah

Variable	Nilai
<b>I. Output, Input dan Harga</b>	
1. <i>Output</i> total produksi (Kg/bulan)	20,38
2. <i>Input</i> bahan baku (Kg/bulan)	19
3. Tenaga kerja (HOK)	1,4
4. Faktor Konversi	1,072
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	0,073
6. Harga <i>output</i> (Rp/Kg)	225.000
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	24s0.000
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>	
8. Harga <i>input</i> Bahan Baku (Rp/Kg)	39.500

Variable	Nilai
9. Sumbangan <i>input</i> Lain (Rp/Kg)	47.111,89
10. Nilai produk (Rp/Kg)	241.425
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	154.813,11
b. Rasio Nilai Tambah(%)	64,12
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	17,520
b. Imbalan Tenaga Kerja (%)	11,31
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	137.293,11
b. Tingkat Keuntungan (%)	88,68
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi</b>	
14. Marjin (Rp/Kg)	201.925
d. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung(%)	8,67
e. Sumbangan Input Lain (%)	23,33
f. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	67,99

Penelitian ini dianalisis menggunakan metode Hayami et al. (1987). Berdasarkan hasil perhitungan, rata-rata output abon ikan yang dihasilkan sebesar 20,38 kg per bulan dengan penggunaan bahan baku ikan tuna sebesar 19 kg per bulan. Faktor konversi sebesar 1,072 menunjukkan bahwa setiap 1 kg bahan baku ikan tuna mampu menghasilkan sekitar 1,072 kg abon ikan.

Nilai output abon ikan tercatat sebesar Rp. 241.425 per kilogram, dengan harga jual abon ikan sebesar Rp225.000 per kilogram. Setelah dikurangi biaya bahan baku dan sumbangan input lain, diperoleh nilai tambah sebesar Rp154.813,11 per kilogram bahan baku. Nilai ini setara dengan rasio nilai tambah sebesar 64,12 persen dari nilai produk. Hasil ini menunjukkan bahwa proses pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan mampu meningkatkan nilai ekonomi produk secara signifikan.

Pendapatan tenaga kerja langsung dari nilai tambah tersebut sebesar Rp17.520 per kilogram atau sekitar 11,31 persen dari nilai tambah. Sementara itu, keuntungan yang diperoleh pemilik usaha sebesar Rp137.293,11 per kilogram atau 88,68 persen dari nilai tambah. Tingginya persentase keuntungan menunjukkan bahwa usaha pengolahan abon ikan tuna memiliki prospek ekonomi yang baik bagi pelaku usaha.

#### 4. Pembahasan

Pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan di IKM Desa Koholimombono menghasilkan nilai tambah yang relatif tinggi, yaitu Rp154.813,11 per kilogram bahan

baku dengan rasio nilai tambah sebesar 64,12 persen. Temuan ini mengindikasikan bahwa proses pengolahan mampu meningkatkan nilai ekonomi ikan tuna secara signifikan dibandingkan jika dijual dalam bentuk segar. Secara konseptual, nilai tambah merepresentasikan peningkatan kegunaan komoditas akibat adanya perlakuan terhadap input melalui proses produksi, baik dalam bentuk perubahan fisik (*form utility*), peningkatan daya simpan (*time utility*), maupun peningkatan kemudahan distribusi (*place utility*) sebagaimana dijelaskan oleh (Hayami Y et al., 1987). Tingginya rasio nilai tambah menunjukkan bahwa sebagian besar nilai produk akhir berasal dari aktivitas pengolahan, bukan semata-mata dari nilai bahan baku. Hal ini sejalan dengan pandangan (Hadi & Fauzi, 2016) yang menyatakan bahwa pengembangan agroindustri berbasis pengolahan merupakan salah satu strategi utama untuk meningkatkan daya saing dan nilai ekonomi produk primer perikanan. Dengan demikian, hasil penelitian ini memperkuat argumen bahwa pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan merupakan alternatif yang efektif untuk memaksimalkan pemanfaatan sumber daya perikanan di tingkat lokal.

### **Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Nilai Tambah**

Nilai tambah yang diperoleh dalam usaha pengolahan abon ikan tuna dipengaruhi oleh kombinasi faktor pasar dan faktor teknis sebagaimana dirumuskan oleh (Hayami Y et al., 1987). Dari sisi kapasitas produksi, faktor teknis, jumlah bahan baku yang digunakan, serta efisiensi tenaga kerja memainkan peran penting. Dalam penelitian ini, rata-rata penggunaan bahan baku sebesar 19 kg per bulan menghasilkan output 20,38 kg abon ikan, yang tercermin dari faktor konversi sebesar 1,072. Angka ini menunjukkan bahwa proses produksi cukup efisien dalam mengubah bahan baku menjadi produk olahan bernilai lebih tinggi.

Dari sisi faktor pasar, harga output abon ikan yang relatif tinggi, yaitu Rp. 225.000 per kilogram, menjadi determinan utama besarnya nilai tambah. Harga tersebut mencerminkan adanya permintaan pasar yang cukup baik terhadap produk abon ikan tuna. Di sisi lain, harga bahan baku ikan tuna sebesar Rp. 39.500 per kilogram dan sumbangan input lain sebesar Rp. 47.111,89 per kilogram masih berada pada tingkat yang memungkinkan terciptanya selisih nilai yang besar antara input dan output. Kondisi

ini menunjukkan bahwa struktur harga dan biaya pada usaha pengolahan abon ikan tuna mendukung terciptanya nilai tambah yang signifikan.

### **Distribusi Nilai Tambah dan Implikasi Kesejahteraan**

Analisis distribusi nilai tambah menunjukkan bahwa keuntungan pemilik usaha mencapai 88,68 persen dari total nilai tambah, sementara pendapatan tenaga kerja langsung hanya sekitar 11,31 persen. Pola distribusi ini menunjukkan bahwa sebagian besar nilai tambah dinikmati oleh pemilik usaha. Namun, dalam konteks industri rumah tangga, pemilik usaha dan tenaga kerja sering kali berasal dari satu unit keluarga yang sama. Oleh karena itu, keuntungan usaha secara tidak langsung juga berkontribusi pada kesejahteraan rumah tangga pelaku usaha.

Temuan ini sejalan dengan pandangan (Pratiwi et al., 2017) yang berpendapat bahwa nilai tambah agroindustri tidak hanya mencerminkan keuntungan finansial, tetapi juga mencerminkan peran usaha dalam menciptakan kesempatan kerja dan pendapatan rumah tangga. Meskipun demikian, proporsi pendapatan tenaga kerja yang relatif kecil menunjukkan adanya peluang untuk meningkatkan kesejahteraan pekerja melalui perbaikan sistem upah pengembangan usaha agar memberikan peluang penyerapan lebih banyak tenaga kerja dengan imbalan yang lebih baik.

Jika dibandingkan dengan penelitian (Alimusa & Murini, 2018) mengenai analisis nilai tambah pembuatan abon ikan di Kelurahan Purirano, Kota Kendari, hasil penelitian ini menunjukkan besarnya nilai tambah dan keuntungan yang didapatkan. Penelitian sebelumnya mencatat nilai tambah sebesar Rp. 475/kg bahan baku dan keuntungan Rp. 439.

Harga jual abon ikan tuna di Desa Koholimombono yang mencapai Rp. 225.000 per kilogram merupakan salah satu faktor utama yang membedakan hasil penelitian ini dengan penelitian sebelumnya. Selain itu, penggunaan ikan tuna sebagai bahan baku utama yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan jenis ikan lainnya turut berkontribusi pada besarnya nilai tambah. Dengan demikian, hasil penelitian ini memperkuat temuan sebelumnya bahwa pengolahan ikan menjadi abon ikan secara umum menguntungkan, sekaligus menunjukkan bahwa tingkat keuntungan dan nilai tambah sangat bergantung pada karakteristik komoditas dan kondisi pasar setempat.

## **Relevansi Pengolahan Abon Ikan bagi Pengembangan IKM**

Hasil penelitian ini memiliki implikasi penting bagi pengembangan IKM berbasis pengolahan hasil perikanan. Tingginya nilai tambah dan keuntungan menunjukkan bahwa usaha pengolahan abon ikan tuna layak untuk dikembangkan sebagai sumber pendapatan alternatif bagi masyarakat pesisir. Hal ini sejalan dengan pandangan (Karim & Nurul Ulfah, 2023) yang menekankan peran industri pengolahan hasil perikanan dalam meningkatkan kualitas produk, mengurangi kehilangan pascapanen, serta memperluas lapangan kerja.

Dalam konteks Desa Koholimombono, usaha pengolahan abon ikan tuna telah menjadi kegiatan ekonomi yang melibatkan ibu rumah tangga sebagai pelaku utama. Kondisi ini menunjukkan bahwa agroindustri perikanan skala kecil tidak hanya berfungsi sebagai sarana peningkatan pendapatan, tetapi juga sebagai instrumen pemberdayaan sosial dan ekonomi masyarakat lokal. Dengan dukungan kebijakan yang tepat, seperti pelatihan teknis, bantuan peralatan, dan akses pemasaran, potensi pengembangan usaha ini dapat ditingkatkan lebih lanjut.

## **Keterbatasan Usaha dan Tantangan Pengembangan**

Meskipun hasil penelitian menunjukkan kinerja ekonomi yang baik, terdapat beberapa keterbatasan yang perlu dicermati. Skala produksi yang masih relatif kecil dan frekuensi produksi yang terbatas menunjukkan bahwa kapasitas usaha belum dimanfaatkan secara optimal. Keterbatasan modal, teknologi, dan akses pasar menjadi tantangan utama dalam pengembangan usaha. Selain itu, ketergantungan pada ketersediaan bahan baku ikan tuna juga berpotensi memengaruhi kontinuitas produksi, terutama pada musim tertentu. Kondisi ini menunjukkan bahwa peningkatan nilai tambah tidak hanya bergantung pada proses produksi, tetapi juga pada penguatan aspek manajerial dan kelembagaan usaha.

## **5. Kesimpulan**

Penelitian ini menunjukkan bahwa pengolahan ikan tuna menjadi abon pada skala IKM di Desa Koholimombono menghasilkan nilai tambah yang tinggi, yaitu Rp154.813,11/kg bahan baku dengan rasio 64,12%, serta keuntungan usaha yang

signifikan. Nilai tambah tersebut dipengaruhi oleh kombinasi faktor teknis dan pasar, terutama efisiensi proses produksi dan harga jual produk yang relatif tinggi. Distribusi nilai tambah yang didominasi oleh keuntungan pemilik usaha mencerminkan karakteristik industri rumah tangga sekaligus menunjukkan bahwa pengolahan abon tuna memiliki potensi sebagai sumber peningkatan pendapatan bagi masyarakat pesisir.

### **Daftar Pustaka**

- Aji, V. P., Yudhistira, R., & Sutopo, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1), 56. <https://doi.org/10.23917/jiti.v17i1.5611>
- Alimusa, L. O., & Murini, M. (2018). Analisis Nilai Tambah Pembuatan Abon Ikan Dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Rumah Tangga Di Kelurahan Purirano Kec. Kendari Kota Kendari. *Mega Aktiva: Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 5(1), 9. <https://doi.org/10.32833/majem.v5i1.63>
- Citaningati, P. & Herianingrum, S. (2025). Investigating the Role of Fisheries Production on Indonesia's Economic Growth: Long-Run and Short-Run Analysis. *Asian Fisheries Science*. <https://doi.org/10.33997/j.afs.2025.38.2.003>.
- Danial, Baroqi, A. R., Wildan, Timur, P. S., & Syahrul. (2023). Composition of Tuna Catch Hand Line at the Fish Landing Base (FLB) Lonrae, Bone Regency, South Sulawesi Province, Indonesia. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 25(5), 20–27. <https://doi.org/10.9734/ajfar/2023/v25i5696>
- Diah Ayu Safitri & Anwar. (2025). Analysis Export of Tuna-Skipjack-Mackerel Fisheries through Bali Province. *Advances in Tropical Biodiversity and Environmental Sciences*. <https://doi.org/10.24843/atbes.2024.v08.i03.p05>.
- Gigentika, S., & Hilyana, S. (2022). Kelayakan Finansial pada Usaha Pengolahan Abon Ikan Skala Rumah Tangga di Kawasan Konservasi TWP Gili Matra, Kabupaten Lombok Utara. *JURNAL SOSIAL EKONOMI DAN HUMANIORA*, 8(3), 375–383. <https://doi.org/10.29303/jseh.v8i3.134>
- Hadi, S., & Fauzi, N. F. (2016). Peluang Pengembangan Agroindustri Berbasis Perikanan Laut Di Dusun Payangan Desa Sumberejo Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.

- Marine Fisheries : Journal of Marine Fisheries Technology and Management*, 7(2), 191–201. <https://doi.org/10.29244/jmf.7.2.191-201>
- Hafid, H., Umasugi, M., Dedu, L. O. A., Aslan, L. O. M., & Ananda, S. H. (2025). Technical guidance on making fish shredded meat for coastal communities in Kendari City. *Journal of Saintech Transfer*, 8(1), 42–48. <https://doi.org/10.32734/jst.v8i1.20205>
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, & Siregar M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village. Bogor (ID): The CPGRT Centre.*
- Juanda & Teuku Rihayat. (2025). Production of MANGANTA Tuna Shredded Fish. *Chelo Journal of Technology for Community Service (CETICS)*, 2(1), 126–132. <https://doi.org/10.61972/cetics.v2i1.40>
- Junianto, J., Zatifa, K. A., Ramadan, R. Y., & Alike, R. S. (2024). Analisis Pemasaran Produk Abon Ikan Pada Rumah Produksi Mahakarya ‘Canting’ Di Pangandaran. *Jurnal Pendidikan Ekonomi (JURKAMI)*, 9(2), 321–331. <https://doi.org/10.31932/jpe.v9i2.3473>
- Karim & Nurul Ulfah. (2023). Innovative Processing Technologies For Sustainable Fisheries Sectors. *Journal Of Sustainability Science And Management*, 18(9), 1–5. <https://doi.org/10.46754/jssm.2023.09.001>
- Kurniawan, F. E., & Aini, Y. N. (2022). Mapping of Changes in the Utilization of Marine Resources in the Small-Scale Fisheries Subsector in Indonesia (2008-2017). *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 24(1), 21. <https://doi.org/10.22146/jfs.68659>
- Latuconsina, S, Susilastuti, D, Meirinaldi, M, & Widiyarini, W. (2023). The Contribution of Fisheries Subsector Performance in Increasing Economic Growth in The Eastern Indonesia Region. *Return : Study of Management, Economic and Bussines.* <https://doi.org/10.57096/return.v2i>
- Mani, O. L., Kaddas, F., & Fatmawati, M. (2024). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Tuna (Studi Kasus Pada: Home Industry Rhoa Z Kota Ternate). *Jurnal Pertanian Khairun*, 3(2). <https://doi.org/10.33387/jpk.v3i2.9198>
- Miftahul Fauzi, I., Setiawan, B., & Efani, A. (2019). Value Chain Analysis At Tuna Processed Agroindustry In Pacitan, East Java. *Agricultural Social Economic Journal*, 19(01), 33–46. <https://doi.org/10.21776/ub.agrise.2019.019.1.5>

- Miftakhul Huda, H., Pramoda, R., Hajar Suryawati, S., Rahmia Anwar Putri, M., Puspasari, R., Rahman, A., Rahmanov Zedta, R., & Steward Samusamu, A. (2025). Utilization of coastal & marine resources by the local community of Kei Kecil conservation area. *BIO Web of Conferences*, 168, 04006. <https://doi.org/10.1051/bioconf/202516804006>
- Muawanah, U., Arthatiani, F. Y., Soedjarwo, P. A., Kurniasari, N., Sari, Y. D., Zulham, A., Koeshenderajana, S., & Hikmah, H. (2021). Small scale tuna fisheries profiles in the Indonesia archipelagic waters. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 869(1), 012017. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/869/1/012017>
- Nurhayati, A., & Purnomo, A. H. (2020). A Proposed Integrated Supply Chain Management Framework for Tuna Fishery in Palabuhanratu. *Wseas Transactions On Environment And Development*, 16, 1–10. <https://doi.org/10.37394/232015.2020.16.1>
- Nursya'ban, B, Adhany, F., Zaidan, H, & Kurniawati, R. (2024). Daya Saing Ekspor Ikan Tuna Indonesia di Pasar Global. . *Jurnal Publikasi Ekonomi Dan Akuntansi*. <https://doi.org/10.51903/jupea.v4i1.2705>.
- Oktopura, A. A. D., Fauzi, A., Sugema, K., & Mulyati, H. (2020). Aquaculture performance in Indonesia: Economics and social perspectives. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 493(1), 012003. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/493/1/012003>
- Pratiwi, N. A., Harianto, H., & Daryanto, A. (2017). Peran Agroindustri Hulu dan Hilir Dalam Perekonomian dan Distribusi Pendapatan di Indonesia. *Jurnal Manajemen dan Agribisnis*. <https://doi.org/10.17358/jma.14.2.127>
- Stacey, N., Gibson, E., Loneragan, N. R., Warren, C., Wiryawan, B., Adhuri, D. S., Steenbergen, D. J., & Fitriana, R. (2021). Developing sustainable small-scale fisheries livelihoods in Indonesia: Trends, enabling and constraining factors, and future opportunities. *Marine Policy*, 132, 104654. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2021.104654>
- Warren, C., & Steenbergen, D. J. (2021). Fisheries decline, local livelihoods and conflicted governance: An Indonesian case. *Ocean & Coastal Management*, 202, 105498. <https://doi.org/10.1016/j.ocecoaman.2020.105498>

Wirawan, B., Loneragan, N., Mardhiah, U., Kleinertz, S., Wahyuningrum, P., Pingkan, J., Wildan, Timur, P., Duggan, D., & Yulianto, I. (2020). Catch per Unit Effort Dynamic of Yellowfin Tuna Related to Sea Surface Temperature and Chlorophyll in Southern Indonesia. *Fishes*, 5(3), 28. <https://doi.org/10.3390/fishes5030028>