



## ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN IKAN BANDENG DI KABUPATEN PANGKEP

Afdyan Aulia Mutiara Nurdin<sup>1\*</sup>, Rasmeidah Rasyid<sup>1</sup>, Farizah Dhaifina Amran<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Bioremediasi Lahan Tambang, Universitas Muslim Indonesia

\*Penulis Korespondensi, email: [08320230058@student.umi.ac.id](mailto:08320230058@student.umi.ac.id)

Diserahkan: 07/08/2025

Direvisi: 08/10/2025

Diterima: 27/11/2025

### ABSTRAK

Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan dikenal sebagai salah satu sentra produksi ikan bandeng terbesar di Sulawesi Selatan. Namun, tingginya produksi tidak selalu berbanding lurus dengan stabilitas harga jual di tingkat pelaku usaha. Oleh karena itu, diperlukan upaya hilirisasi melalui pengolahan yang mampu meningkatkan nilai ekonomi, memperpanjang daya simpan, serta memberikan kestabilan pendapatan. UMKM Diva Bandeng di Kecamatan Bungoro menjadi contoh nyata penerapan strategi tersebut dengan melakukan diversifikasi produk berupa bandeng presto dan bakso bandeng. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mendeskripsikan proses pengolahan, (2) menganalisis produksi dan pendapatan, (3) menilai kelayakan usaha, serta (4) menghitung nilai tambah dari produk yang dihasilkan. Penelitian dilaksanakan pada Mei hingga Juli 2025 dengan pendekatan kuantitatif studi kasus, menggunakan analisis deskriptif, analisis pendapatan, analisis kelayakan dan analisis nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) proses pengolahan bandeng presto maupun bakso bandeng dilakukan secara sistematis dan higienis, mulai dari pengadaan bahan baku hingga penyimpanan beku. (2) UMKM ini dapat menghasilkan 600 pcs bandeng presto dan 400 pcs bakso bandeng dengan pendapatan bersih masing-masing Rp.3.685.512 dan Rp.6.935.512, sehingga terbukti menguntungkan. (3) Analisis kelayakan usaha dengan R/C Ratio menunjukkan nilai lebih dari satu, yakni 1,25 untuk bandeng presto dan 1,46 untuk bakso bandeng, menandakan usaha ini layak dijalankan. (4) Nilai tambah produk juga cukup tinggi, yaitu Rp.62.236 per kg (62,23%) pada bandeng presto dan Rp.76.011 per kg (69,10%) pada bakso bandeng. Temuan ini menegaskan bahwa pengolahan ikan bandeng di UMKM Diva Bandeng mampu memberikan kontribusi ekonomi signifikan bagi pelaku usaha.

**Kata Kunci:** Nilai Tambah, Ikan Bandeng, Kelayakan Usaha, Bandeng Presto, Bakso Bandeng

### PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar di dunia memiliki garis pantai terpanjang kedua, serta menyimpan potensi sumber daya kelautan dan perikanan yang melimpah. Potensi ini mencakup sektor perikanan tangkap maupun budidaya, yang menjadi tumpuan utama pembangunan ekonomi biru dan peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir. Salah satu komoditas unggulan dari subsektor perikanan budidaya adalah ikan bandeng (*Chanos chanos*), yang telah lama dikenal masyarakat Indonesia sebagai ikan konsumsi karena cita rasa gurih, kandungan gizi yang tinggi, serta ketersediaannya yang melimpah. Data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) mencatat bahwa produksi ikan bandeng nasional mencapai lebih dari 600 ribu ton per tahun, sehingga menjadikannya komoditas strategis dalam ketahanan pangan dan industri olahan nasional (Makmur, 2020).

Kontribusi terbesar terhadap produksi bandeng nasional berasal dari Provinsi Sulawesi Selatan, yang konsisten menjadi produsen utama di kawasan timur Indonesia. Provinsi ini memiliki garis pantai panjang, infrastruktur tambak yang baik, teknologi budidaya yang terus berkembang, serta budaya masyarakat pesisir yang kuat dalam perikanan. Menurut laporan tahunan Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan, provinsi ini menyumbang sekitar 27,3% dari total produksi bandeng nasional, sekaligus menjadi tonggak penting perekonomian lokal (Supryady, dkk., 2022).

Salah satu daerah penghasil bandeng terbesar di provinsi ini adalah Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep). Wilayah tersebut memiliki kondisi geografis dan ekologis yang mendukung budidaya bandeng, dengan lahan tambak yang luas, keterampilan masyarakat dalam mengelola perikanan, serta kedekatan dengan pusat distribusi di Kota Makassar. Pangkep dikenal sebagai sentra produksi bandeng nasional, namun tantangan muncul karena pengolahan pascapanen belum optimal. Akibatnya, margin keuntungan pembudidaya dan UMKM masih rendah, karena harga bandeng segar berfluktuasi sesuai kondisi pasar (Rahmiati, 2023).

Data Dinas Perikanan Kabupaten Pangkep menunjukkan fluktuasi produksi bandeng dalam lima tahun terakhir. Produksi tertinggi tercatat pada 2024 sebesar 14.915 ton, meningkat signifikan dibanding 2023 yang hanya 10.672 ton. Namun, pada 2022 dan 2023 terjadi penurunan produksi dibanding tahun

sebelumnya, yang diduga dipengaruhi faktor cuaca, keterbatasan sarana produksi, maupun dinamika harga pasar. Kondisi fluktuatif ini menegaskan adanya tantangan dalam pengelolaan budidaya berkelanjutan, sehingga pengolahan hasil perikanan menjadi solusi strategis.

Pengolahan ikan bandeng melalui diversifikasi produk seperti bandeng presto, nugget, otak-otak, bakso, hingga stik bandeng mampu memperpanjang umur simpan, meningkatkan nilai jual, dan membuka peluang usaha baru. Inovasi ini juga berfungsi mengatasi hambatan konsumsi, seperti duri bandeng yang sering dikeluhkan. Selain itu, produk olahan lebih mudah diterima oleh konsumen modern, khususnya anak-anak dan kalangan urban (Wulandari, dkk., 2024). Salah satu UMKM yang telah berhasil memanfaatkan peluang tersebut adalah UMKM Diva Bandeng di Kecamatan Bungoro, yang memproduksi bandeng presto dan bakso bandeng serta memasarkan produknya secara daring maupun luring dengan respon positif dari konsumen (Karim, dkk., 2021).

Namun, pengembangan usaha pengolahan bandeng tidak cukup hanya mengandalkan intuisi pasar. Diperlukan analisis kuantitatif untuk mengukur nilai tambah, kelayakan finansial, serta efisiensi biaya produksi. Hal ini penting untuk meminimalisir risiko kerugian dan memastikan keberlanjutan usaha. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini berjudul “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Bandeng di Kabupaten Pangkep (Studi Kasus UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro)”. Adapun rumusan masalah mencakup: (1) bagaimana proses pengolahan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng pada UMKM tersebut, (2) berapa jumlah produksi dan pendapatan yang diperoleh, (3) bagaimana kelayakan usaha, dan (4) berapa nilai tambah yang dihasilkan. Tujuan penelitian ini ialah untuk (1) mendeskripsikan proses pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng, (2) mendeskripsikan jumlah produksi dan menganalisis pendapatan yang diperoleh, (3) menganalisis kelayakan usaha dan (4) menganalisis nilai tambah UMKM tersebut.

## **METODE PENELITIAN**

### **Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada UMKM Diva Bandeng yang berlokasi di Jalan Poros Pelabuhan Biring Kassi, Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep. Lokasi penelitian ini dipilih dengan pertimbangan bahwa UMKM tersebut merupakan salah satu unit usaha pengolahan ikan bandeng yang aktif dan berkembang, serta memiliki peranan penting dalam mendukung perekonomian lokal di sektor agribisnis. Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan Mei- Bulan Juli 2025.

### **Informan**

Informan dalam penelitian ini berjumlah 4 orang yang terdiri dari pemilik usaha, bendahara, tenaga kerja produksi bandeng presto dan tenaga kerja produksi bakso bandeng.

### **Teknik Pengumpulan Data**

Penelitian ini menggunakan data kuantitatif yang bersumber dari kombinasi antara data sekunder dan data primer. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan studi kasus, sehingga teknik pengumpulan data yang digunakan terdiri dari: Observasi dilakukan secara langsung di lokasi produksi UMKM Diva Bandeng dengan menggunakan lembar observasi terstruktur yang telah disiapkan sebelumnya. Observasi mencakup pemantauan terhadap alur produksi harian, jenis bahan baku yang digunakan, tenaga kerja yang terlibat, durasi kerja, serta volume produksi yang dihasilkan dalam satu siklus produksi. Data yang dikumpulkan dari observasi ini bersifat kuantitatif, seperti banyaknya bandeng mentah yang digunakan, jumlah produk akhir yang dihasilkan, serta estimasi jam kerja operasional. Wawancara dilakukan secara langsung dengan pemilik UMKM Diva Bandeng menggunakan pedoman semi-terstruktur. Wawancara ini bertujuan untuk menggali informasi yang tidak tersedia dalam laporan tertulis, seperti struktur biaya informal, dinamika perubahan biaya produksi, dan alasan strategis di balik fluktuasi pendapatan usaha. Wawancara mendalam pada pelaku UMKM merupakan metode penting dalam studi keuangan mikro karena banyak keputusan bisnis dan operasional yang tidak terdokumentasi secara formal, namun berdampak

signifikan terhadap kinerja usaha Dokumentasi. Dokumentasi laporan keuangan, sumber data utama dalam penelitian ini berasal dari dokumentasi internal UMKM. Dokumen yang dianalisis meliputi laporan laba-rugi dan rekapitulasi biaya tetap, biaya variabel, serta pendapatan bulanan.

### Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini ada empat yaitu analisis deskriptif, analisis pendapatan, analisis kelayakan usaha dan analisis nilai tambah yang dapat diukur sebagai berikut

### Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif digunakan untuk menjawab tujuan penelitian pertama yaitu mendeskripsikan proses pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng pada UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep. Selanjutnya analisis deskriptif juga digunakan untuk menjawab tujuan kedua yakni mendeskripsikan jumlah produksi pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng pada UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep dengan menggunakan data primer yang diperoleh dari catatan produksi dan penjualan UMKM Diva Bandeng serta wawancara.

### Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan digunakan untuk menjawab tujuan kedua yaitu nilai pendapatan yang diperoleh pemilik usaha UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep. Rumus perhitungan pendapatan sebagai berikut:

$$\pi_1 = TR_1 - TC_1$$

$$\pi_2 = TR_2 - TC_2$$

Keterangan :

- $\pi_1$  = Pendapatan bandeng presto (Rp)
- $TR_1$  = Total penerimaan bandeng presto (Rp)
- $TC_1$  = Total biaya bandeng presto (Rp)
- $\pi_2$  = Pendapatan bakso bandeng (Rp)
- $TR_2$  = Total penerimaan bakso bandeng (Rp)
- $TC_2$  = Total biaya bakso bandeng (Rp)

Perhitungan penerimaan sebagai berikut :

$$TR_1 = P_1 \cdot Q_1$$

$$TR_2 = P_2 \cdot Q_2$$

Keterangan :

- $TR_1$  = Total penerimaan bandeng presto (Rp)
- $P_1$  = Harga jual bandeng presto (Rp)
- $Q_1$  = Jumlah bandeng presto yang dihasilkan (Kg)
- $TR_2$  = Total penerimaan bakso bandeng (Rp)
- $P_2$  = Harga jual bakso bandeng (Rp)
- $Q_2$  = Jumlah bakso bandeng yang dihasilkan (Kg)

Perhitungan biaya produksi atau pengeluaran sebagai berikut :

$$TC_1 = FC_1 + VC_1$$

$$TC_2 = FC_2 + VC_2$$

Keterangan :

- $TC_1$  = Total biaya bandeng presto (Rp)
- $FC_1$  = Biaya tetap bandeng presto (Rp)
- $VC_1$  = Biaya variabel bandeng presto (Rp)
- $TC_2$  = Total biaya bakso bandeng (Rp)
- $FC_2$  = Biaya tetap bakso bandeng (Rp)
- $VC_2$  = Biaya variabel bakso bandeng (Rp)

### Analisis Kelayakan

Analisis yang digunakan untuk menjawab tujuan ketiga yaitu kelayakan usaha yang dapat diukur dengan melalui perhitungan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). R/C Ratio merupakan perbandingan antara total penerimaan dan total biaya yaitu menggunakan rumus sebagai berikut :

$$R/C \text{ Ratio}_1 = \frac{TR_1}{TC}$$

$$R/C \text{ Ratio}_2 = \frac{TR_2}{TC_2}$$

Keterangan :

R/C Ratio<sub>1</sub> = *Total Revenue Cost Ratio* bandeng presto

TR<sub>1</sub> = Total penerimaan bandeng presto (Rp)

TC<sub>1</sub> = Total biaya bandeng presto (Rp)

R/C Ratio<sub>2</sub> = *Total Revenue Cost Ratio* bakso bandeng

TR<sub>2</sub> = Total penerimaan bakso bandeng (Rp)

TC<sub>2</sub> = Total biaya bakso bandeng (Rp)

Kriteria yang digunakan dalam analisa ini adalah sebagai berikut:

R/C > 1 : usaha layak untuk di jalankan

R/C < 1 : usaha tidak layak untuk di jalankan

R/C = 1 : usaha impas

### Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah digunakan untuk menjawab tujuan keempat dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Nilai Tambah}_1 = NP_1 - (NBB_1 + NBP_1 + NPP_1)$$

$$\text{Nilai Tambah}_2 = NP_2 - (NBB_2 + NBP_2 + NPP_2)$$

Keterangan :

NP<sub>1</sub> = Nilai produk bandeng presto (Rp/kg)

NBB<sub>1</sub> = Biaya bahan baku bandeng presto (Rp/kg)

NBP<sub>1</sub> = Biaya bahan pendukung bandeng presto (Rp/kg)

NPP<sub>1</sub> = Nilai penyusutan peralatan bandeng presto (Rp)

NP<sub>2</sub> = Nilai produk bakso bandeng (Rp/kg)

NBB<sub>2</sub> = Biaya bahan baku bakso bandeng (Rp/kg)

NBP<sub>2</sub> = Biaya bahan pendukung bakso bandeng (Rp/kg)

NPP<sub>2</sub> = Nilai penyusutan peralatan bakso bandeng (Rp)

Perhitungan rasio nilai tambah sebagai berikut :

$$\text{Rasio Nilai Tambah}_1 = \frac{NT_1}{NP_1} \times 100\%$$

$$\text{Rasio Nilai Tambah}_2 = \frac{NT_2}{NP_2} \times 100\%$$

Keterangan:

NT<sub>1</sub> = Nilai tambah bandeng presto (Rp/kg)

NP<sub>1</sub> = Nilai produk bandeng presto (Rp/kg)

NT<sub>2</sub> = Nilai tambah bakso bandeng (Rp/kg)

NP<sub>2</sub> = Nilai produk bakso bandeng (Rp/kg)

Menurut Gumilar, dkk., (2021) setelah memperoleh nilai tambah, dilakukan pengujian untuk menentukan apakah nilai tambah tersebut termasuk tinggi, sedang atau rendah yaitu :

1. Jika rasio nilai tambah < 15%, maka nilai tambah rendah

2. Jika rasio nilai tambah 15 – 40 %, maka nilai tambah sedang
3. Jika rasio nilai > 40%, maka nilai tambah tinggi

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Identitas Informan

Informan adalah individu yang memberikan informasi atau data penting kepada peneliti untuk memahami suatu fenomena atau masalah yang diteliti. Oleh karena itu, identitas informan menjadi bagian integral dalam proses penelitian untuk memastikan kredibilitas dan keabsahan data yang dikumpulkan. Analisis identitas informan dalam penelitian ini dilihat dari dua sisi yaitu umur dan tingkat pendidikan.

**Tabel 1.** *Identitas Informan pada UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep.*

No.	Nama	Umur (Tahun)	Lama Bekerja (Tahun)	Tingkat Pendidikan	Status
1.	Hj. St Maryam	53	14	S1	Pemilik
2.	Aprilyani	33	7	SMA	Bendahara
3.	Arni Septiani	22	4	SMA	Produksi
4.	Arhmy	33	4	SMA	Produksi

Sumber: Data Primer 2025

Berdasarkan Tabel 1, informan pertama adalah Hj. St Maryam, selaku pemilik yang memberikan wawasan strategis dan manajerial. Informan kedua adalah Aprilyani, yang menjabat sebagai bendahara dan menjadi sumber utama data finansial mengenai biaya dan pendapatan. Informan ketiga Arni Septiani, merupakan staf bagian produksi yang memberikan informasi detail mengenai proses pengolahan bandeng presto. Informan keempat Arhmy, merupakan staf bagian produksi mengenai pengolahan bakso bandeng. Keterlibatan informan dari level strategis, finansial, dan operasional ini memungkinkan proses triangulasi data, sehingga informasi yang dianalisis menjadi komprehensif dan akurat.

### Proses Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Bandeng Presto dan Bakso Bandeng

Proses pengolahan adalah cara atau metode yang digunakan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan sumber- sumber yang ada seperti tenaga kerja, bahan, alat dan dana. Proses pengolahan pada kegiatan usaha dilakukan sesuai dengan urutan-urutan atau diagram alir kegiatan sehingga akan menghasilkan produk sesuai dengan yang diinginkan. Pada usaha bahan makanan urutan proses pengolahan sangat penting untuk menciptakan rasa, aroma dan tekstur yang sesuai.

### Bandeng Presto

Bandeng presto adalah salah satu produk unggulan dari UMKM Diva Bandeng. Bandeng presto adalah hasil olahan ikan bandeng yang telah mengalami proses presto, yaitu proses perebusan dalam tekanan tinggi dan waktu yang cukup lama. Proses pembuatan bandeng presto pada UMKM Diva Bandeng dilakukan melalui serangkaian tahapan yang sistematis dan bertujuan untuk menghasilkan produk yang higienis, berkualitas, dan memiliki daya saing tinggi di pasaran. Berikut adalah tahapan proses pengolahannya:

#### Pengadaan Ikan Bandeng

Proses dimulai dengan pengadaan ikan bandeng sebagai bahan baku utama. UMKM Diva Bandeng biasanya memperoleh ikan dari hasil budidaya lokal di Kabupaten Pangkep. Pemilihan ikan dilakukan secara selektif guna memastikan kualitas terbaik, dengan ciri ikan masih segar, berdaging tebal, dan berukuran seragam. Dalam satu kali produksi, digunakan 40 ekor ikan bandeng.

#### Penyiangan

Ikan yang telah diperoleh kemudian melalui proses penyiangan, yaitu pembersihan bagian dalam tubuh ikan seperti isi perut dan insang dengan menggunakan pisau dan wadah yang bersih. Langkah ini penting untuk menghilangkan kotoran dan mengurangi risiko kontaminasi mikroba.

#### Pencucian

Setelah disiangi, ikan dicuci menggunakan air bersih mengalir. Pencucian dilakukan secara hati-hati

agar tidak merusak tekstur ikan, sekaligus memastikan seluruh kotoran yang masih menempel dapat dibersihkan secara optimal. Hal tersebut dilakukan untuk mendapatkan mutu ikan yang bersih sesuai spesifikasi.

#### Pengolesan Bumbu

Tahap selanjutnya adalah pengolesan bumbu. Ikan yang telah dicuci kemudian diberikan bumbu khas UMKM Diva Bandeng yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit, garam, dan penyedap rasa ke perut ikan yang sudah di belah. Proses ini bertujuan untuk memberi cita rasa khas sekaligus membantu memperpanjang umur simpan produk.

#### Pengukusan

Setelah itu, ikan dimasukkan ke dalam panci presto dan dikukus pada suhu 150° C selama 4 jam. Proses ini berfungsi untuk melunakkan duri ikan bandeng sehingga dapat dikonsumsi secara menyeluruh tanpa harus dipisahkan.

#### Pendinginan dan Pengemasan

Setelah proses pengukusan selesai, ikan didinginkan terlebih dahulu untuk menurunkan suhu dan menjaga struktur daging tetap utuh. Pendinginan ini juga mencegah terjadinya proses pembusukan dini. Proses pengemasan dilakukan dengan cara menutup produk menggunakan *vacuum sealer*. Penggunaan alat ini bertujuan untuk menjaga produk dari kontaminasi mikroorganisme dan mempertahankan kesegaran produk.

#### Penyimpanan Beku

Tahap akhir adalah penyimpanan dalam *freezer* pada suhu beku guna memperpanjang masa simpan. Penyimpanan beku ini memungkinkan produk dapat dipasarkan ke wilayah yang lebih jauh tanpa mengurangi kualitasnya.

### Bakso Bandeng

Bakso bandeng adalah salah satu produk olahan berbahan dasar daging ikan bandeng yang telah dipisahkan dari durinya, kemudian dihaluskan dan dicampur dengan bahan tambahan seperti tepung, bumbu, dan bahan pengikat untuk dibentuk menjadi bola-bola daging seperti bakso pada umumnya. Produk ini menjadi alternatif olahan ikan yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan disukai oleh berbagai kalangan karena teksturnya yang lembut, rasanya gurih, serta bebas duri. Berikut adalah tahapan-tahapan dalam proses pembuatan bakso bandeng:

#### Ikan Bandeng

Proses dimulai dengan pengadaan ikan bandeng sebagai bahan baku utama. UMKM Diva Bandeng biasanya memperoleh ikan dari hasil budidaya lokal di Kabupaten Pangkep. Pemilihan ikan dilakukan secara selektif guna memastikan kualitas terbaik, dengan ciri ikan masih segar, bebas dari bau amis berlebih, dan tidak rusak. Pemilihan bahan baku sangat menentukan hasil akhir produk. Setiap satu kali produksi dibutuhkan 10 kg ikan bandeng.

#### Penyiangan

Ikan yang telah diperoleh kemudian melalui proses penyiangan, yaitu pembersihan dari kotoran, sisik, insang, dan isi perut dengan menggunakan pisau dan wadah yang bersih. Proses ini bertujuan untuk memastikan bahan baku dalam kondisi higienis sebelum diolah lebih lanjut.

#### Pencucian

Setelah disiangi, ikan dicuci menggunakan air bersih mengalir. Pencucian dilakukan untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran yang masih menempel guna mendapatkan mutu ikan yang bersih sesuai spesifikasi. Ikan yang telah dicuci kemudian ditiriskan guna mengurangi kadar air berlebih. Penirisan penting agar proses penggilingan dan pencampuran adonan tidak terlalu basah.

#### Pengambilan Daging Ikan

Ikan yang telah melalui proses penyiangan dan pencucian ditempatkan di atas meja stainless lalu dipisahkan dari tulang untuk dilakukan pengikisan daging. Proses ini dilakukan secara cepat namun tetap hati-hati agar daging dapat diambil secara maksimal tanpa mencemari bahan. Daging hasil kerokan dikumpulkan ke dalam wadah yang bersih dan telah disanitasi. Hal ini bertujuan untuk mempertahankan kualitas daging serta memudahkan dalam proses penggilingan selanjutnya.

#### Penggilingan

Daging ikan bandeng kemudian digiling hingga halus dan lembut. Penggilingan bertujuan untuk menghasilkan tekstur adonan yang halus dan mudah dibentuk.

#### Pengadonan

Pengadonan dilakukan untuk mencampurkan hasil daging ikan bandeng yang telah digiling dengan bahan 2 kg tepung tapioka, bawang merah dan bawang putih masing-masing 300 gram, merica, garam, penyedap rasa, telur, dan es batu. Campuran diaduk hingga homogen membentuk adonan bakso.

#### Pembentukan

Adonan kemudian dibentuk menjadi bulatan-bulatan kecil sesuai ukuran yang diinginkan.

#### Perebusan

Bakso yang telah dibentuk direbus dalam air mendidih hingga matang dan mengapung. Perebusan bertujuan untuk mematangkan bakso dan menjamin keamanan produk secara mikrobiologis.

#### Pendinginan

Setelah matang, bakso ditiriskan dan didinginkan terlebih dahulu untuk menghentikan proses pemanasan dan mencegah kerusakan produk. Bakso bandeng yang telah dingin dikemas dalam wadah plastik atau kemasan vakum sesuai takaran yaitu 500 gram tiap bungkus. Proses pengemasan dilakukan secara higienis untuk menjaga kualitas dan daya tahan produk.

#### Penyimpanan

Produk yang sudah dikemas kemudian disimpan di dalam freezer agar tetap awet sebelum dipasarkan atau dikonsumsi. Penyimpanan pada suhu rendah juga membantu menjaga kesegaran bakso bandeng.

### Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi mencakup seluruh pengeluaran yang dilakukan oleh suatu usaha dalam rangka menghasilkan produk yang siap dipasarkan. UMKM Diva Bandeng perlu mengalokasikan dana untuk memperoleh berbagai sarana produksi yang dibutuhkan dalam setiap tahapan proses produksi. Biaya ini meliputi pembelian bahan baku, penggunaan peralatan, pembayaran upah tenaga kerja, serta berbagai pengeluaran lainnya yang terkait dengan proses pembuatan produk.

### Biaya Variabel

#### 1. Bandeng Presto

Pengolahan bandeng presto pada UMKM Diva Bandeng, memiliki biaya variabel yang dihitung berdasarkan kebutuhan bulanan selama proses pengolahan. Berikut analisis biaya variabel bandeng presto :

**Tabel 2.** *Biaya Variabel Bandeng Presto UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep Per Bulan Tahun 2025*

No.	Jenis	Jumlah Pembelian/Bulan (Satuan)	Harga/ Satuan (Rp)	Nilai (Rp/Bulan)
<b>A. Biaya Variabel</b>				
1.	Ikan bandeng (kg)	200	25.000	5.000.000
2.	Bawang putih (kg)	4	30.000	120.000
3.	Bawang merah (kg)	3	30.000	90.000
4.	Ketumbar (kg)	0,5	100.000	50.000
5.	Kunyit (kg)	2	40.000	80.000
6.	Garam (kg)	4	10.000	40.000
7.	Penyedap rasa (bungus)	20	1.000	20.000
8.	Kemasan dan label (pcs)	600	1300	780.000
9.	Gas (3 kg)	6	20.000	120.000
10.	Listrik dan air			400.000
11.	Upah tenaga kerja (orang)	2	750.000	1.500.000
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>8.200.000</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2025.

Berdasarkan Tabel 2, menunjukkan bahwa dalam satu bulan UMKM Diva Bandeng mengolah sebanyak 600 ekor atau 200 kg ikan bandeng sebagai bahan baku utama, dengan harga per kg Rp.25.000 sehingga total biaya untuk ikan bandeng mencapai Rp.5.000.000. Selain itu, terdapat penggunaan bahan penolong lainnya seperti bawang putih dan bawang merah masing-masing sebanyak 4 kg dan 3 kg, dengan harga per kilogram Rp.30.000 sehingga masing-masing menghasilkan biaya sebesar Rp.120.000 dan Rp.90.000. Bahan tambahan lainnya meliputi ketumbar sebanyak 0,5 kg seharga Rp.100.000/kg dengan total Rp.50.000, kunyit 2 kg seharga Rp.80.000, dan garam sebanyak 4 kg seharga Rp.40.000. Penyedap rasa sebanyak 20 bungkus seharga Rp.1.000 per bungkus yang totalnya Rp.20.000. Penggunaan kemasan dan label sebanyak 600 pcs dengan sebesar Rp.780.000. Untuk energi, digunakan gas LPG

sebanyak 6 tabung ukuran 3 kg seharga Rp.20.000 per tabung sehingga totalnya Rp.120.000, listrik dan air sebesar Rp.400.000 dan upah tenaga kerja sebanyak 2 orang yaitu Arni Septiani dan Rahmawati sebesar Rp.1.500.000. Jika dijumlahkan, total biaya variabel per bulan mencapai Rp.8.200.000.

## 2. Bakso Bandeng

Pengolahan bakso bandeng pada UMKM Diva Bandeng, memiliki biaya variabel yang dihitung berdasarkan kebutuhan bulanan selama proses pengolahan.

**Tabel 3.** *Biaya Variabel Bakso Bandeng UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep Per Bulan Tahun 2025*

No.	Jenis	Jumlah Pembelian/Bulan (Satuan)	Harga/ Satuan (Rp)	Nilai (Rp/Bulan)
<b>A. Biaya Variabel</b>				
1.	Ikan bandeng (kg)	150	30.000	4.500.000
2.	Bawang putih (kg)	5	30.000	150.000
3.	Bawang merah (kg)	4	30.000	120.000
4.	Merica (kg)	4	50.000	200.000
5.	Garam (kg)	5	10.000	50.000
6.	Tepung tapioka (kg)	30	15.000	450.000
7.	Penyedap rasa (bungkus)	20	1.000	20.000
8.	Telur (butir)	50	1.800	90.000
9.	Kemasan (pcs)	400	1500	600.000
10.	Gas (3 kg)	6	20.000	120.000
11.	Listrik dan air			400.000
12.	Upah tenaga kerja (orang)	3	750.000	2.250.000
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>8.950.000</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2025.

Berdasarkan Tabel 3, menunjukkan rincian biaya variabel bakso bandeng pada UMKM Diva Bandeng. Bahan baku utama yang digunakan adalah ikan bandeng sebanyak 150 kg per bulan dengan harga Rp.30.000 per kg, sehingga total biaya untuk bahan baku utama mencapai Rp.4.500.000. Bahan tambahan lainnya seperti bawang putih dan bawang merah masing-masing sebanyak 5 kg dan 4 kg dengan harga satuan Rp.30.000 per kilogram, menghasilkan biaya sebesar Rp.150.000 dan Rp.120.000. Selain itu, bahan penolong seperti merica (4 kg), garam (5 kg), dan tepung tapioka (30 kg) masing-masing menghasilkan biaya sebesar Rp.200.000, Rp.50.000, dan Rp.450.000. Penambahan bahan penyedap rasa sebanyak 20 sachet, serta 50 butir telur, dengan nilai masing-masing Rp.20.000 dan Rp.90.000. Komponen pembantu seperti kemasan 400 pcs sebesar Rp.600.000, dan gas sebanyak 6 tabung (3 kg), sebesar Rp.120.000. Biaya operasional yang bersifat umum seperti listrik dan air sebesar Rp.450.000 dan upah tenaga kerja sebanyak 3 orang yaitu Arhmy, Wati, dan Reni sebesar Rp.2.250.000. Jika dijumlahkan, maka total biaya variabel yang dikeluarkan dalam memproduksi bakso bandeng per bulan mencapai Rp.9.000.000.

## Biaya Tetap

Biaya tetap adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor-faktor produksi yang sifatnya tetap. Jenis biaya ini tidak berubah walaupun jumlah barang atau jasa yang dihasilkan berubah-ubah. Komponen biaya tetap pada pengolahan pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng adalah penyusutan alat, pajak dan biaya tenaga kerja dapat dilihat sebagai berikut:

**Tabel 4.** *Biaya Tetap Pengolahan Ikan Bandeng menjadi Bandeng Presto dan Bakso Bandeng pada UMKM Diva Bandeng Per Bulan Tahun 2025*

No.	Jenis Biaya	Jumlah Per bulan (Rp)
1.	Biaya Penyusutan Peralatan	97.822
2.	Biaya Pajak	16.666
3.	Biaya Tenaga Kerja	6.000.000
<b>Jumlah</b>		<b>6.114.488</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2025.



Berdasarkan Tabel 4, menunjukkan bahwa biaya penyusutan peralatan sebesar Rp.97.822 dihitung dari nilai ekonomis alat yang digunakan dalam proses produksi, sedangkan biaya pajak tercatat Rp.16.666 per bulan. Komponen terbesar berasal dari biaya tenaga kerja yaitu Rp.6.000.000, yang mencerminkan kontribusi signifikan faktor SDM terhadap proses produksi. Total biaya tetap yang dikeluarkan UMKM Diva Bandeng setiap bulan mencapai Rp.6.114.488.

### Analisis Produksi dan Pendapatan

Produksi merupakan jumlah produk yang dihasilkan oleh UMKM Diva Bandeng selama sebulan sesuai dengan jumlah bahan baku dan bahan lainnya yang digunakan dalam kegiatan produksi. Jumlah produksi dihasilkan tentunya berorientasi pada pendapatan usaha. Oleh karena itu, keberhasilan suatu usaha dapat dilihat dari jumlah pendapatan yang diterimanya dalam jangka waktu tertentu. Pendapatan merupakan selisih dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan dalam melakukan suatu usaha. Besar pendapatan UMKM Diva Bandeng diperoleh dari hasil produksi bandeng presto dan bakso bandeng di kurangi dengan total biaya yang dikeluarkan selama satu bulan. Sehingga besarnya jumlah pendapatan sejalan dengan jumlah produksi yang dihasilkan dan biaya yang dikeluarkan.

### Bandeng Presto

Berikut hasil analisis produksi dan pendapatan UMKM Diva Bandeng pada produk bandeng presto :

**Tabel 5.** Analisis Produksi dan Pendapatan UMKM Diva Bandeng Pada Produk Bandeng Presto Per Bulan Tahun 2025

No.	Uraian	Nilai
1.	Jumlah Produksi (ekor)	600
2.	Harga (Rp/bungkus)	30.000
<b>Penerimaan (Rp)</b>		<b>18.000.000</b>
3.	Biaya Variabel (Rp)	8.200.000
4.	Biaya Tetap (Rp)	6.114.488
Total Biaya (Rp)		14.314.488
<b>Pendapatan (Rp)</b>		<b>3.685.512</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2025.

Berdasarkan Tabel 5, diketahui bahwa total produksi Bandeng Presto pada UMKM Diva Bandeng mencapai 600 unit per bulan. Harga jual setiap satuan produk bandeng presto sebesar Rp.30.000, sehingga total penerimaan usaha dalam satu bulan mencapai Rp.18.000.000. Untuk menghasilkan jumlah tersebut, UMKM Diva Bandeng mengeluarkan biaya variabel sebesar Rp.8.200.000 yang mencakup pembelian bahan baku utama, bahan penolong, biaya energi, dan biaya operasional lainnya yang bersifat fluktuatif sesuai volume produksi.

Selain itu, terdapat biaya tetap sebesar Rp.6.114.488 per bulan yang meliputi biaya penyusutan peralatan produksi dan gaji tenaga kerja. Jadi total biaya produksi yang dikeluarkan per bulan sebesar Rp.14.314.488. Setelah dikurangi total biaya, pendapatan bersih atau keuntungan yang diperoleh UMKM Diva Bandeng dari produksi bandeng presto adalah sebesar Rp.3.685.512 per bulan.

Berdasarkan analisis keuangan internal yang mencakup pendapatan dan total biaya produksi (baik biaya variabel maupun tetap), serta situasi pendapatan pasar yang relatif stabil, dapat disimpulkan bahwa pendapatan bersih usaha ini lebih tinggi dibandingkan total biaya operasi. Hal ini sejalan dan didukung kuat oleh berbagai penelitian terdahulu misalnya, penelitian oleh (Aji, dkk., 2024) terhadap UMKM bandeng presto di Tirtajaya juga menemukan laba bersih yang signifikan sebesar Rp.5.460.909 per bulan. Lebih lanjut, studi pada olahan bakso ikan bandeng oleh (Ramadhani, 2020) di Bireuen juga menunjukkan keuntungan tahunan sebesar Rp.47.964.000. Oleh karena itu, hipotesis pertama diterima yang menyatakan bahwa pendapatan usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng pada UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep menguntungkan.

### Analisis Kelayakan Usaha

Kelayakan artinya penelitian yang dilakukan secara mendalam bertujuan untuk menentukan apakah usaha yang dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan. Kelayakan juga dapat berarti bahwa usaha yang dijalankan akan memberikan keuntungan finansial dan nonfinansial sesuai dengan tujuan yang diinginkan (Arnold, dkk., 2020).

### Bandeng Presto

Analisis kelayakan usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dapat dilihat sebagai berikut :

$$\begin{aligned} R/C \text{ Ratio}_1 &= \frac{TR_1}{TC_1} \\ &= \frac{18.000.000}{14.314.488} \\ &= 1,25 \end{aligned}$$

Kelayakan usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dapat dilihat dari  $R/C \text{ Ratio}_1 = 1,25 > 1$ , artinya jika setiap biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Diva Bandeng sebesar Rp.1 maka akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp.1,25. Sehingga pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto layak untuk dikembangkan.

### Bakso Bandeng

Analisis kelayakan usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dapat dilihat sebagai berikut :

$$\begin{aligned} R/C \text{ Ratio}_1 &= \frac{TR_2}{TC_2} \\ &= \frac{22.000.000}{15.064.488} \\ &= 1,46 \end{aligned}$$

Kelayakan usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bakso bandeng dapat dilihat dari  $R/C \text{ Ratio}_2 = 1,46 > 1$ , artinya jika setiap biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Diva Bandeng sebesar Rp.1 maka akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp.1,46. Sehingga pengolahan bakso bandeng layak untuk dikembangkan. Hasil perhitungan analisis kelayakan menunjukkan bahwa usaha pengolahan bandeng presto dan bakso bandeng yang dijalankan oleh UMKM Diva Bandeng memiliki nilai R/C Ratio sebesar 1,25 dan 1,46. Angka ini menunjukkan bahwa setiap pengeluaran sebesar Rp.1, mampu menghasilkan penerimaan sebesar Rp.1,25 dan Rp.1,46. Jadi dapat disimpulkan bahwa usaha ini tergolong layak secara finansial karena R/C Ratio yang diperoleh lebih dari 1. Hal ini menunjukkan bahwa pendapatan yang diterima melebihi total biaya yang dikeluarkan, sehingga memberikan keuntungan bersih dan dapat terus beroperasi secara berkelanjutan.

Skripsi ini sejalan dengan penelitian (Cornelasari, dkk., 2023) di Sidoarjo yang menemukan R/C Ratio 1,29 untuk bandeng presto dan 1,37 untuk otak-otak. Penelitian lain oleh (Ramadhani, 2020) menunjukkan nilai R/C Rasio bakso ikan bandeng di Bireun sebesar 1,36. Nilai R/C Ratio yang positif dan signifikan tersebut menjadi dasar bahwa **hipotesis kedua diterima** yaitu usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng pada UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep layak dikembangkan.

### Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah dapat diartikan sebagai selisih antara nilai produksi olahan dengan nilai bahan baku, nilai bahan penunjang dan nilai penyusutan alat. Setelah diperoleh besarnya nilai tambah, kemudian dapat dihitung rasio nilai tambahnya dengan rumus perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk kemudian dikali 100% (Erlianti, dkk., 2021).

Nilai tambah dalam usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng dapat dilihat sebagai berikut :

**Tabel 6.** Analisis Nilai Tambah Bandeng Presto pada UMKM Diva Bandeng

No.	Uraian	Jumlah (Rp)	Nilai (Rp/kg)
1.	Nilai produk	18.000.000	100.000
2.	Nilai bahan baku	5.000.000	27.777
3.	Nilai bahan penunjang	1.700.000	9.444
4.	Nilai penyusutan peralatan	97.822	543
<b>Nilai Tambah (Rp)</b>		<b>24.797.822</b>	<b>62.236</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2025.

Berdasarkan Tabel 6, analisis nilai tambah netto pada UMKM Diva Bandeng menunjukkan bahwa produk bandeng presto memiliki nilai produk sebesar Rp.18.000.000 atau Rp.100.000/kg, dengan nilai bahan baku sebesar Rp.5.000.000 atau Rp.27.777/kg, biaya bahan penunjang Rp.1.700.000 atau Rp.9.444/kg, dan biaya penyusutan peralatan Rp.97.822 atau Rp.543/kg. Setelah dikurangi seluruh biaya tersebut, diperoleh nilai tambah sebesar Rp.62.236/kg.

**Tabel 7.** Analisis Nilai Tambah Bakso Bandeng pada UMKM Diva Bandeng

No.	Uraian	Jumlah (Rp)	Nilai (Rp/kg)
1.	Nilai produk	22.000.000	110.000
2.	Nilai bahan baku	4.500.000	22.500
3.	Nilai bahan penunjang	2.200.000	11.000
4.	Nilai penyusutan peralatan	97.822	489
<b>Nilai Tambah (Rp)</b>		<b>28.797.822</b>	<b>76.011</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2025.

Berdasarkan Tabel 7, analisis nilai tambah netto pada UMKM Diva Bandeng menunjukkan bahwa produk bandeng presto memiliki nilai produk sebesar Rp.22.000.000 atau Rp.110.000/kg, dengan nilai bahan baku sebesar Rp.4.500.000 atau Rp.22.500/kg, biaya bahan penunjang Rp.2.200.000 atau Rp.11.000/kg, dan biaya penyusutan peralatan Rp.97.822 atau Rp.489/kg. Setelah dikurangi seluruh biaya tersebut, diperoleh nilai tambah sebesar Rp.76.011 per kg.

Hasil kedua produk di atas mengindikasikan bahwa bandeng presto dan bakso bandeng memberikan kontribusi ekonomi yang signifikan bagi pelaku usaha, di mana bakso bandeng memiliki nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan bandeng presto, mencerminkan efisiensi pengolahan serta tingginya nilai jual produk olahan dibandingkan bahan bakunya.

Besarnya nilai tambah yang didapat dari perhitungan sejalan dengan besarnya rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya. Rasio nilai tambah adalah persentase yang menunjukkan besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari suatu proses produksi dibandingkan dengan nilai produk akhirnya. Rasio nilai tambah dalam usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng dapat dilihat sebagai berikut :

**Tabel 8.** Analisis Rasio Nilai Tambah Bandeng Presto dan Bakso Bandeng Pada UMKM Diva Bandeng

No.	Uraian	Bandeng Presto	Bakso Bandeng
1.	Nilai tambah (Rp/kg)	62.236	76.011
2.	Nilai produk (Rp/kg)	100.000	110.000
<b>Rasio Nilai Tambah (%)</b>		<b>62,23</b>	<b>69,10</b>

Sumber: Data Primer Setelah Diolah 2025.

Berdasarkan Tabel 8, analisis rasio nilai tambah menunjukkan perbedaan antara kedua produk olahan UMKM Diva Bandeng. Produk bandeng presto menciptakan nilai tambah sebesar Rp.62.236, yang setara dengan rasio nilai tambah 62,23%. Bakso bandeng menunjukkan hasil nilai tambah sebesar Rp.76.011 dan rasio nilai tambah 69,10%. Jadi dapat disimpulkan kedua produk memiliki rasio nilai tambah yang tergolong tinggi (di atas 40%). Rasio yang tinggi pada bandeng presto dan bakso bandeng membuktikan bahwa hampir tiga perempat dari nilai jualnya merupakan hasil murni dari proses pengolahan, menjadikan produk ini sebagai lini usaha yang paling menguntungkan dan potensial untuk dikembangkan lebih lanjut oleh UMKM.

Hasil analisis pada kedua produk, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengolahan yang dilakukan oleh UMKM Diva Bandeng terbukti berhasil menciptakan nilai tambah yang signifikan. Produk bandeng presto memiliki rasio nilai tambah tinggi 62,23%, dan produk bakso bandeng menunjukkan rasio nilai

tambah tinggi 58,80% sangat selaras dengan literatur. Hal ini sesuai dengan penelitian (Afandy, dkk., 2020) di Bima yang menemukan rasio nilai tambah bandeng presto yaitu 42,44%. Penelitian lain oleh (Nurhasanah, dkk., 2025) menunjukkan rasio nilai tambah produk bakso ikan salmon sebesar 47,96%. Meskipun jenis ikannya berbeda, tren keuntungan yang besar pada produk olahan berbasis ikan, seperti bakso, menunjukkan pola yang serupa dengan temuan pada produk bakso bandeng UMKM Diva Bandeng. Konsistensi temuan ini menegaskan bahwa transformasi bahan baku perikanan menjadi produk olahan merupakan strategi bisnis yang terbukti sangat profitabel. Karena kedua produk olahan utama menunjukkan rasio nilai tambah di atas 40%, maka **hipotesis ketiga diterima** yang menyatakan bahwa nilai tambah usaha pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng pada UMKM Diva Bandeng di Desa Bulu Cindea, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep tinggi.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan skripsi yang telah dilakukan dapat diperoleh kesimpulan bahwa proses pengolahan pada UMKM Diva Bandeng dilakukan secara sistematis dan higienis untuk kedua produk. Bandeng Presto melalui tahapan pengadaan bahan baku, penyiangan, pencucian, pengolesan bumbu, pengukusan dengan panci presto pada suhu dan tekanan tinggi selama 4 jam, pendinginan, pengemasan vakum, dan penyimpanan beku. Bakso Bandeng melalui tahapan pengadaan bahan baku, penyiangan, pencucian, penirisan, pengambilan daging ikan (*filleting*), penggilingan, pengadonan, pembentukan, perebusan, pendinginan, pengemasan, dan penyimpanan beku. Jumlah Produksi dan Pendapatan dalam satu bulan, UMKM Diva Bandeng mampu memproduksi 600 pcs bandeng presto dan 400 pcs bakso bandeng. Usaha ini terbukti menguntungkan, dengan perolehan pendapatan bersih bulanan sebesar Rp.3.685.512 dari produk bandeng presto dan Rp.6.935.512 dari produk bakso bandeng. Kelayakan usaha pengolahan kedua produk pada UMKM Diva Bandeng layak untuk dijalankan dan dikembangkan. Hal ini dibuktikan dari hasil analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) yang menunjukkan nilai lebih dari 1. Produk bandeng presto memiliki nilai R/C Ratio sebesar 1,25 dan produk bakso bandeng memiliki nilai R/C Ratio 1,46. Bandeng presto menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.62.236 per kg dengan rasio nilai tambah 62,23%. Bakso bandeng menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.76.011 per kg dengan rasio nilai tambah 69,10%. Kedua rasio nilai tambah tersebut berada di atas 40%, sehingga termasuk kategori tinggi, menegaskan bahwa pengolahan ikan bandeng memberikan kontribusi nilai ekonomi signifikan bagi pelaku UMKM.

Berdasarkan skripsi dan pembahasan serta kesimpulan yang telah di kemukakan diatas, maka dapat diberikan saran-saran sehubungan dengan skripsi yaitu kepada pengusaha yang mengusahakan pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan bakso bandeng, agar tetap memproduksi sesuai dengan sebagaimana mestinya agar tidak mengalami penurunan produksi yang akan mengakibatkan kerugian. Kepada pemerintah khususnya Dinas Koperasi dan UMKM serta Dinas Perikanan Kabupaten Pangkep, disarankan untuk menjadikan UMKM Diva Bandeng sebagai model percontohan pemberdayaan ekonomi lokal. Dukungan dapat berupa fasilitasi akses permodalan untuk peningkatan skala usaha dan pelatihan manajemen keuangan modern guna memperluas jangkauan pasar. Kepada peneliti lain diharapkan penelitian ini dapat membantu dalam upaya mencari perbandingan dan menemukan inspirasi baru untuk penelitian selanjutnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afandy, I., Dipokusumo, B., & Sudjatmiko, D. P. (2020). Studi Nilai Tambah Pengolahan Bandeng di Kecamatan Palibelo Kabupaten Bima (Kasus Pada Usaha Bandeng Presto). *Jurnal Agrimansion*, 21(3), 194-201
- Aji, B. R., Abubakar, A., & Kuswarini, S. (2024). Analisis Kelayakan Finansial dan Nilai Tambah Bandeng Presto pada UMKM di Kecamatan Tirtajaya Kabupaten Karawang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*. 10(13), 90–103.
- Cornelasari, N., Hendrarini, H., & Fitriana, N. H. (2023). Analysis of Added Value of Milkfish Presto and Otak Agroindustry (Case Study Of Mbak Lina's Agro- Industry in Kedungluk Village, Sidoarjo Regency). *Himalayan Journal of Agriculture*, 4(2), 1-11
- Erlianti, R., Djauhar, A., & Utha, R. (2021). Analisis Biaya dan Nilai Tambah Usaha Kopra di Desa Napa Kecamatan mawasangka Kabupaten Buton Tengah. *Sultra Journal of Economic and*

- Business*, 2(2), 99-113.
- Karim, M., Salman, D., & Genisa, J. (2021). Power of SMEs Fish Processing Units In Achieving Sustainability Levels (Case Study: SMEs of Boneless Milkfish Processing Units in Pinrang Regency, Indonesia). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 921(012045), 1-12.
- Makmur, A. Budimawan, & Salengke. (2020). Feasibility and development strategy of milkfish (*Chanos chanos*) processing at small industries in Pangkep District. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 564(012043)1-5.
- Nurhasanah, S., Nurhayati, A., Herman, R., & Maulina, I. (2025). Analisis Model Bisnis dan Nilai Tambah Produk Hasil Olahan Ikan di UMKM Torani Sumber Makmur, Kota Cirebon. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani*, 4(1), 52-72
- Rahmiati, U. (2023). Kajian Pengembangan Ekonomi Lokal Industri Usaha Kecil Menengah Pengolahan Hasil Perikanan Di Kecamatan Sinaboi. Repository Universitas Islam Riau.
- Supryady, Kurniaji, A., & Deasty, E. (2022). Pertumbuhan Larva Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) yang Diberikan Pakan Alami *Brachionus Plicatilis* dan *Chlorella* sp. *Jurnal Salamata*, 4(1), 23-28
- Wulandari, I. T., & Rum, M. (2021). Analisis Nilai Tambah dan Risiko Pendapatan Usaha Kerupuk Ikan Bandeng (Studi Kasus: UMKM Sumber Jokotole, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan). *Agriscience*, 2(2), 345-355

